



BOSCH
Invented for life



PL Instrukcja obsługi

Spis treści

d Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przed montażem	5
Dla własnego bezpieczeństwa	6
Przyczyny uszkodzeń	7
Nowy piekarnik w Państwa kuchni	9
Pulpit obsługi	9
Pokrętko funkcji	10
Przyciski i wskaźniki	11
Regulator temperatury	11
Komora piekarnika	12
Akcesoria kuchenne	12
Przed pierwszym użyciem	14
Wyrzewanie piekarnika	14
Czyszczenie akcesoriów kuchennych	14
Programowanie ustawień piekarnika	15
Rodzaj grzania i temperatura	15
Szybkie nagrzewanie	16
Ustawianie funkcji zegara	17
Minutnik	17
Czas trwania	18
Funkcja zabezpieczenia dzieci	20
Konserwacja i czyszczenie	21
Środki czyszczące	21
Funkcja oświetlenia	22
Funkcja Czyszczenie	23
Pochylanie elementu grzewczego grilla	24

Spis treści

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika . . .	25
Usterka, co robić?	27
Tabela usterek	27
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika	28
Szklane elementy ochronne	29
Serwis Pomocy Technicznej	29
Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego . . .	30
Oszczędzanie energii	30
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego	30
Tabele i wskazówki	31
Ciasta i ciastka	31
Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia	33
Mięso, drób, ryby	35
Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu	38
Zapiekanki, suflety, tosty	39
Rozmrażanie	40
Suszenie	40
Gotowe potrawy mrożone	41
Pasteryzowanie dżemów	42
Potrawy znormalizowane	44

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Przed montażem

Uszkodzenia przy transporcie

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

Podłączenie do sieci elektrycznej

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

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

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

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

Dla własnego bezpieczeństwa

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

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

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

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Drzwiczki piekarnika

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

Gorąca komora gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para.

Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

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

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

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

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

Gorące wyposażenie i naczynia

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

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

Przyczyny uszkodzeń

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

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

Naczynie nadmiernie się rozgrzeje. Zaprogramowany czas gotowania i pieczenia będzie nieprawidłowy; dojdzie również do uszkodzenia emalii.

Woda w rozgrzanym piekarniku

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

Potrawy płynne

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

Sok z owoców

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

W miarę możliwości, stosować głęboką blachę emaliowaną.

Otwieranie drzwiczek podczas stygnięcia piekarnika

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

Bardzo zabrudzona uszczelka piekarnika

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

Opieranie się o drzwiczki piekarnika

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

Transport urządzenia

Nie transportować urządzenia ani nie opierać go na uchwycie drzwiczek;

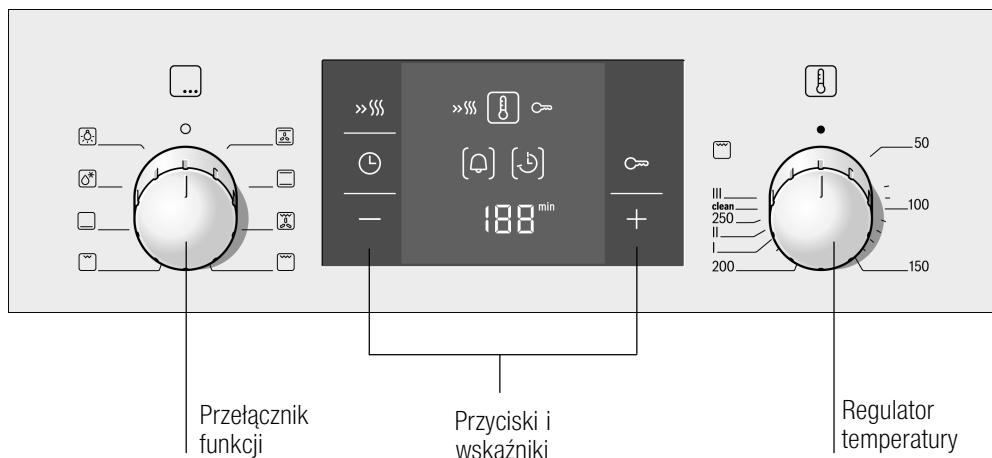
- uchwyt jest zbyt delikatny, aby utrzymać ciężar urządzenia, i może się złamać
- szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.

Nowy piekarnik w Państwa kuchni

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

Pulpit obsługi

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



Chowane pokrętła obrotowe

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

Przyciski

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

Pokrętko funkcji

Za pomocą pokrętki funkcji można wybrać funkcję grzewczą.

Położenie	Zastosowanie
 Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
 Gorące powietrze*	Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach. Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika.
 Ogrzewanie górne i dolne*	Do pieczenia ciast, zapiekanek i pieczeni z chudego mięsa, np. z cielęciny lub dziczyzny, na jednym poziomie. Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy.
 Grill z gorącym powietrzem	Do pieczenia mięsa, drobiu i ryb. Element grzewczy grilla i wentylator włączają się na przemian. Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw.
 Grill, duża powierzchnia	Do grillowania befsztyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod spodem elementu grzewczego grilla.
 Grill, mała powierzchnia	Do grillowania niewielkich ilości befsztyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.
 Podgrzewanie od dołu	Zasmażanie, pieczenie i zapiekanie. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Dmuchawa rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy.
 Oświetlenie	Włączanie lampki oświetlającej wnętrze piekarnika.

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

Przy wybieraniu funkcji grzewczej włącza się lampka oświetlająca wnętrze piekarnika.

Przyciski i wskaźniki

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

Przycisk	Zastosowanie
»»»» Szybkie nagrzewanie	Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.
🕒 Funkcje zegara	Wybór minutnika ⌚, czasu trwania ⌚.
🔒 Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.
– Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
+ Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

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

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury oraz stopnia mocy grilla.

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

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

Komora piekarnika

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

Wentylator

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

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

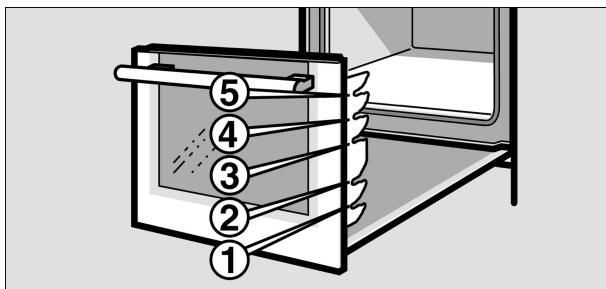
Lampka piekarnika

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

Akcesoria kuchenne

Akcesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

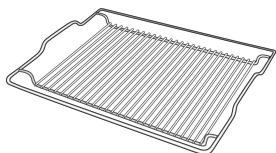
Akcesoria umieszczane są na zaczepach umieszczonych po prawej i lewej stronie. Podczas montażu elementów dodatkowych należy upewnić się, że są bezpiecznie umocowane na zaczepach i należy uważać, aby nie spadły.



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

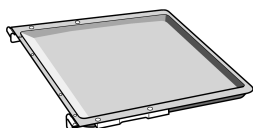
Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

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



Ruszt

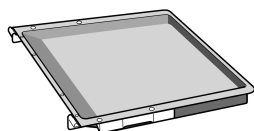
do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków i potraw mrożonych.



Płytki blacha emaliowana

Do ciast, ciastek i herbatników.

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



Głęboka blacha emaliowana

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

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

Specjalne akcesoria kuchenne

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

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

Blacha do pizzy HEZ 317000

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

Brytfanna szklana HEZ 915001

Brytfanna szklana doskonale nadaje się do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych oraz zapiekanek. Wyjątkowo dobre rezultaty można uzyskać, używając jej w automatycznym systemie pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

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

Wygrzewanie piekarnika

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

Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

1. Za pomocą pokrętki funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego .
2. Za pomocą pokrętki temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

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

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

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

Programowanie ustawień piekarnika

Istnieją różne sposoby programowania ustawień piekarnika. W dalszej kolejności zostaje opisany sposób programowania funkcji grzewczej oraz temperatury lub poziomu pracy grilla.

Piekarnik posiada możliwość programowania czasu gotowania (trwania gotowania). W celu uzyskania dalszych informacji, proszę przeczytać rozdział *Programowanie funkcji regulacji czasu*.

Uwaga:

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

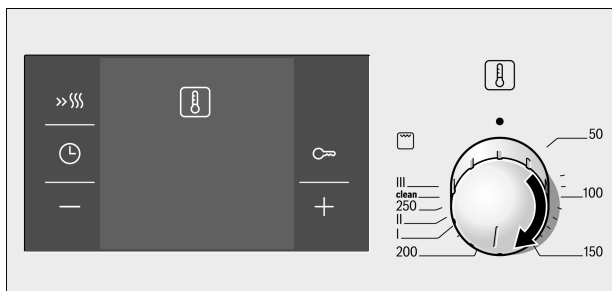
Rodzaj grzania i temperatura

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

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Wyłączania piekarnika

Zmiana ustawień

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

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

Szybkie nagrzewanie

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

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

Odpowiednie rodzaje grzania:

- Gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie dolne 

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

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.

2. Nacisnąć przycisk »|||.

Na wskaźniku świeci się symbol »|||.

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Szybkie nagrzewanie zakończone

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

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk »|||. Na wskaźniku gaśnie symbol »|||.

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku  wywołać menu i wybrać żądaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole czasu, można dokonać ustawień. Nawiasy [] oznaczają aktualnie wybraną funkcję zegara. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **-**, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Minutnik

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

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

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

Upłynięcie czasu minutnika

Rozbrzmiewa sygnał. Wskaźnik pokazuje 0. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.

Zmiana ustawień minutnika

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

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku **-** cofnąć minutnik na 0. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Odczytywanie nastawionych czasów trwania

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

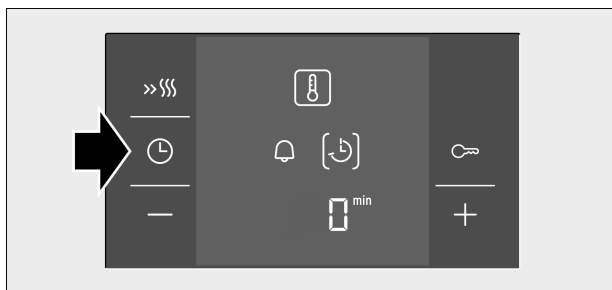
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas trwania

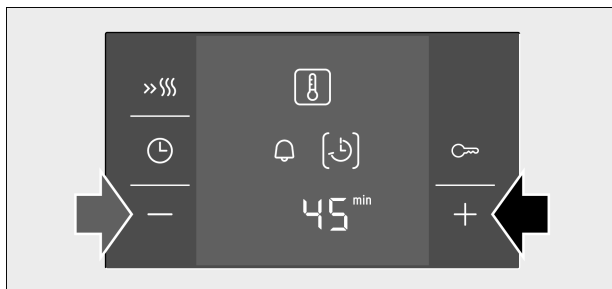
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk . Wskaźnik pokazuje 0. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.



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



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

Upłynięcie nastawionego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0.
Nacisnąć przycisk 🕒. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania.
Lub nacisnąć 2 razy przycisk 🕒 i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 0. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany.
Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk 🕒.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

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

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

Funkcja zabezpieczenia dzieci

Piekarnik posiada funkcję zabezpieczenia dzieci, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu go przez dzieci.

Piekarnik nie reaguje na żadną regulację ustawienia. Istnieje możliwość zaprogramowania stopera przy włączonej funkcji zabezpieczenia dzieci.

Gdy zostanie zaprogramowana funkcja grzewcza i temperatura lub poziom pracy grilla, funkcja zabezpieczenia dzieci powoduje przerwanie nagrzewania.

Włączenie funkcji zabezpieczenia dzieci

Nie można zaprogramować żadnej innej funkcji automatycznego wyłączenia piekarnika.

Nacisnąć na przycisk  przez około 4 sekundy.

Na panelu wskaźników pojawia się symbol . Funkcja zabezpieczenia dzieci zostaje włączona.

Wyłączenie funkcji zabezpieczenia dzieci

Nacisnąć na przycisk  przez około 4 sekundy.

Symbol  znika z panelu wskaźników. Funkcja zabezpieczenia dzieci zostaje wyłączona.

Konserwacja i czyszczenie

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

Rady i wskazówki

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

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

W bardzo wysokiej temperaturze emalia ulega przypaleniu. Z tego powodu mogą wystąpić niewielkie odbarwienia. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na działanie piekarnika. W przypadku cienkich blach, nie jest możliwe całkowite pokrycie emalią ich bocznych ścianek. Z tej przyczyny, wspomniane ścianki mogą stać się szorstkie w dotyku. Nie powoduje to jednak zniszczenia powłoki antykorozyjnej.

Środki czyszczące

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

Nie stosować:

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

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

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

Funkcja oświetlenia

Włączanie lampki wewnątrz piekarnika

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

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji .

Lampka włącza się. Pokrętkę temperatury powinno być wyłączone.

Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0.

Czyszczenie powierzchni katalitycznych piekarnika

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

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

Rady i wskazówki

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

Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników.

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

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

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

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

Funkcja Czyszczenie

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

Uwaga

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

Zasady programowania

1. Umieścić pokrętkę funkcji w położeniu funkcji grzewczej za pomocą nadmuchu gorącego powietrza .

2. Umieścić pokrętkę temperatury na **clean**.

Po upływie 60 minut, wyłączyć pokrętkę funkcji.

Warstwa ceramiczna ulega samoczynnej regeneracji.

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

Nieznaczne odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

Po wystygnięciu piekarnika

Usunąć resztki soli z elementów samoczyszczących za pomocą wilgotnej szmatki.

Uwaga:

W przypadku piekarnika z zainstalowaną na górze płytą grzejną zaleca się, aby nie włączać płyty, gdy uruchomiona jest funkcja Czyszczenie.

Pochylenie elementu grzewczego grilla

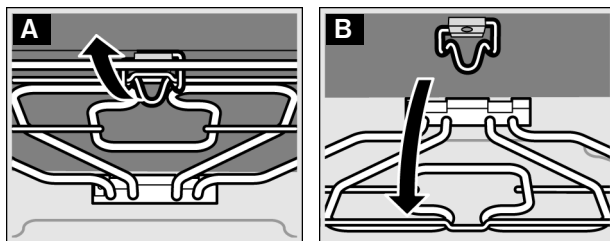


Aby ułatwić czyszczenie, w niektórych piekarnikach można pochylić element grzewczy grilla.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Piekarnik powinien być zimny.

1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu. (rysunek A)

2. Jednocześnie, przytrzymując elementy grzewcze grilla, złożyć je, kierując w dół. (rysunek B)



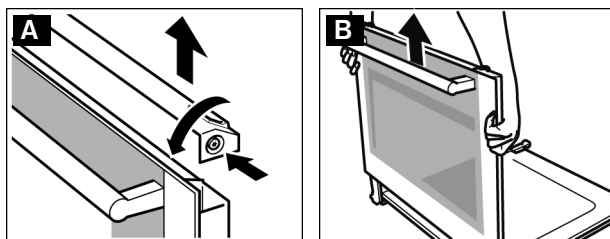
Po umyciu grilla, ponownie rozłożyć - kierując w górę - elementy grzewcze grilla. Popchnąć uchwyt grilla w dół i wsunąć elementy grzewcze grilla.

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

Demontaż

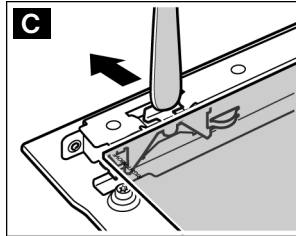
W celu ułatwienia oczyszczania, można wyjąć szybę z wózka piekarnika.

1. Wyjąć ruchomy wózek z piekarnika.
2. Zdjąć górną pokrywę z wózka piekarnika. W tym celu, wykręcić śruby umieszczone z lewej i prawej strony. (Rysunek A)
3. Przytrzymać szyby rękami (prawą i lewą) i wysunąć je w górę. (Rysunek B)
Położyć je uchwytem do dołu na ścierce. Szyba wewnętrzna, która posiada zaczepy, nie powinna być wyjmowana z wózka piekarnika.



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

- 4.** Nacisnąć kolejno, w kierunku na zewnątrz przednie sprężyny przytrzymujące po prawej i po lewej stronie. (Rysunek C)
W przypadku trudności z naciśnięciem uchwytów po jednej ze stron, użyć łżyki.
Wyjąć górną szybę.



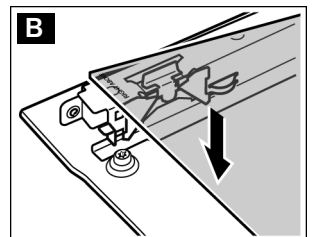
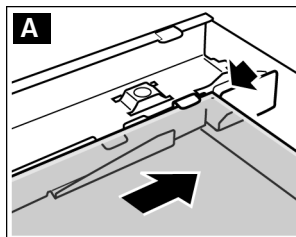
Umyć szyby przy użyciu płynu do mycia szyb i ściereczki z miękkiego materiału.

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

Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 4 do 6.

- 1.** Wsunąć szybę w kierunku do tyłu, pochylając ją. (Rysunek A)
Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.
- 2.** Nacisnąć w kierunku na zewnątrz przednie sprężyny mocujące po lewej i prawej stronie, w ten sposób aby szyba znalazła się na górze.
- 3.** Nacisnąć na przednią część szyby, aby weszła na swoje miejsce. Sprawdzić, czy szyba znajduje się w prawidłowym położeniu. (Rysunek B)



4. Wprowadzić szyby we wspornik wózka.
5. Założyć i przykręcić pokrywę. Jeśli nie można przykręcić pokrywy, sprawdzić, czy szyby są prawidłowo umieszczone na wsporniku.
6. Zamknąć ruchomy wózek piekarnika.

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

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony.
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wskaźniku świeci się zero.	Przerwa w dopływie prądu.	Potwierdzić przyciskiem $\ominus$.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakurzone.	Wielokrotnie obracać pokrętlą włączników w prawo i w lewo.

Komunikat o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce E , należy nacisnąć przycisk $\ominus$. Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana.

Aby usunąć usterkę, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

E

Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.

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



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

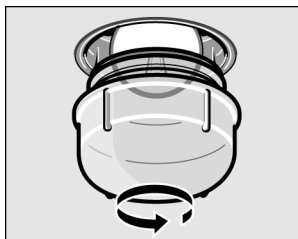
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

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

Należy używać wyłącznie tego typu żarówek.



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



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

Szklane elementy ochronne

Należy wymieniać szklane elementy ochronne, które zostały uszkodzone.

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

Serwis Pomocy Technicznej

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

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

Nr produktu i nr fabryczny

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

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

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

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

Serwis Pomocy Technicznej ☎

Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego

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

Oszczędzanie energii

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

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

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

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

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

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego

Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.

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

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

Tabele i wskazówki

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

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

Ciasta i ciastka

Formy do pieczenia

Najbardziej odpowiednie są metalowe formy ciemnego koloru.

Zawsze stawiać formę na ruszcie.

Tabele

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

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

Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu. Za pierwszym razem przygotowywać potrawę w najniższej podanej temperaturze. W niższej temperaturze powierzchnia ciasta piecze się w sposób bardziej równomierny. W razie potrzeby, przy kolejnym pieczeniu zwiększyć temperaturę.

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

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

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

Ciasta pieczone w blasze do pieczenia		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Pizza	Blacha do pieczenia	2		210-230	25-35
	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		180-200	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		180-200	35-45
Ciasto francuskie	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-30
	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		170-190	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		170-190	35-45

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

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

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

* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

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

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

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

Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

Pieczenie na podstawie własnego przepisu.

Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw.

Sprawdzanie, czy ciasto jest już upieczone.

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

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

Mięso, drób, ryby

Naczynie

Można stosować dowolne naczynie odporne na wysoką temperaturę.

Umieszczać naczynia zawsze pośrodku rusztu.

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

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik pieczenia zależy od rodzaju i jakości użytego mięsa.

W przypadku przygotowywania pieczeni z chudego mięsa, należy dodać 2 lub 3 łyżki stołowe płynu. W przypadku przygotowywania mięsa duszonego, należy dodać 8 do 10 łyżek stołowych płynu, zależnie od wielkości kawałka mięsa.

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

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

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa na grillu

Przygotowywanie potraw na grillu powinno odbywać się w zamkniętym piekarniku.

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

Umieścić kawałki bezpośrednio na ruszcie. W przypadku przygotowywania tylko jednego kawałka, należy umieścić go w środkowej części rusztu. W ten sposób lepiej się upiecze.

Dodatkowo umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. Tutaj zostanie zebrany sok z mięsa i dzięki temu piekarnik będzie czystszy.

Po upływie dwóch trzecich czasu grillowania, obrócić kawałki mięsa.

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

Mięso

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

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

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

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

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

*** Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Drób

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

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

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

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

Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia, obrócić całą tuszę.

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

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

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

Ryby

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

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

* Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu

W tabeli brak informacji związanych z wagą przygotowywanej pieczeni.

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

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

Zapiekanki, suflety, tosty

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

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Słodkie suflety (np. suflet z serem i owocami)	Forma do sufletów	2		180-200	40-50
Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu)	Forma do zapiekanek lub blacha emaliowana	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Zapiekanki z dodatkami, z surowych produktów* (np. zapiekanka z ziemniaków)	Forma do sufletów lub blacha emaliowana	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3	4-5

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Zapiekanki na tostach	Ruszt**	4		3	5-8
* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.					
** Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.					

Rozmrażanie

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

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej potrawy.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C
Produkty mrożone* np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kielbaski i mięso, chleb, bułki, ciastka i inne potrawy mączne	Ruszt	2		Pokrętko temperatury jest wyłączone.
* Przykryć potrawy mrożone folią do żywności, używaną do kuchenek mikrofalowych. Kawałki drobiu należy umieszczać w naczyniu w ten sposób, aby pierś była skierowana w dół.				

Suszenie

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

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

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

Potrawa	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w godzinach
jabłka w plasterkach - 600 g	2+3		80	ok. 5
gruszki w kawałkach - 800 g	2+3		80	ok. 8

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

Uwaga:

Jeśli owoce lub warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy kilkakrotnie je obrócić. Po wysuszeniu, natychmiast oddzielić owoce lub warzywa od papieru.

Gotowe potrawy mrożone

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

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

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

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

Uwaga:

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

Pasteryzowanie dżemów

Czynności przygotowawcze:

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

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

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

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

Nie wkładać do piekarnika więcej niż sześć słoików jednocześnie.

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

Zasady programowania

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

Pasteryzowanie dżemów

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

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

Owoce w słoikach o pojemności 1 litra	od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej	Pozostawić w piekarniku na
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus z jabłek, gruszek, śliwek	Wyłączyć	ok. 35 minut

Pasteryzowanie warzyw

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

Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności 1 litra	w momencie pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej 120-140 °C	Pozostawić w piekarniku na
Ogórki	-	ok. 35 minut
Buraki czerwone	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, kapusta czerwona	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Zielony groszek	ok. 70 minut	ok. 30 minut

Wyjąć słoiki z piekarnika

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

Potrawy znormalizowane

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

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

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Tempera-tura w °C	Czas pieczenia w minutach
Herbatniki maślane	Płytką blachą emaliowaną	2		160-170	20-30
	Głęboka blacha emaliowana	3		160-170	30-40
	Blacha aluminiowa + płytką blachą emaliowaną*	2+3		140-160	20-30
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		140-160	20-30
Ciastka 20 sztuk	Blacha	3		160-180	20-30
Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik)	Blacha aluminiowa + płytką blachą emaliowaną*	2+3		150-170	25-35
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		150-170	25-35
Biskopt	Tortownica	1		160-180	30-40
Placek drożdżowy	Blacha emaliowana	3		170-190	40-50
	Blacha aluminiowa + płytką blachą emaliowaną*	2+3		150-170	30-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		150-170	30-45

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

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

** Umieszczać ciasta na akcesoriach kuchennych po przekątnej.

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

Pieczenie na grillu

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

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

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

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