

## **Aby gotowanie sprawiało tyle samo przyjemności co jedzenie...**

...należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Wówczas będą mogli Państwo wykorzystać wszystkie możliwości techniczne piekarnika parowego z funkcją pieczenia.

Zapoznają się Państwo z ważnymi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i poznają poszczególne części urządzenia. Pokażemy krok po kroku sposób obsługi, który jest bardzo prosty.

W tabelach znajdują się ustawienia i wysokości wsunięcia dla wielu znanych potraw. Wszystkie te ustawienia zostały przetestowane w naszym studiu gotowania.

W przypadku niewielkich zakłóceń, tutaj znajdą Państwo sposób na ich samodzielne usunięcie.

Pełny spis treści pomoże szybko odnaleźć pożądaną informację.

Życzymy smacznego!

## **Instrukcja obsługi**

---

**HBC34D553.**

**pl**

**9000 474 225**

# Spis treści

<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>5</b>
Przyczyny uszkodzeń .....	6
<b>Nowe urządzenie</b> .....	<b>8</b>
Pulpit obsługi .....	8
Tryby pracy .....	9
Komora gotowania i wyposażenie .....	10
Zbiornik na wodę .....	12
Automatyczna kalibracja .....	14
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>14</b>
Nastawianie godziny .....	14
Ustawianie zakresu twardości wody .....	15
Czyszczenie .....	16
<b>Obsługa urządzenia</b> .....	<b>17</b>
Włączanie urządzenia .....	17
Wyłączenie urządzenia .....	18
Po każdym użyciu .....	19
<b>Ustawianie funkcji zegara</b> .....	<b>20</b>
Nastawianie minutnika .....	20
Nastawianie czasu trwania .....	21
Przesunięcie czasu zakończenia .....	22
Ustawianie godziny .....	24
<b>Programy automatyczne</b> .....	<b>25</b>
Ustawianie programu .....	25
Wskazówki dotyczące programów .....	27
Tabela programów .....	30
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....	<b>34</b>

# Spis treści

<b>Ustawienia podstawowe</b> .....	<b>34</b>
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>36</b>
Środki czyszczące .....	37
Funkcja pomocy w czyszczeniu .....	38
Odkamienianie .....	40
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia .	42
Czyszczenie przewodnic .....	43
Czyszczenie szyb w drzwiczkach .....	44
<b>Usterka, co robić?</b> .....	<b>45</b>
Wymiana żarówki w komorze gotowania .....	48
Wymiana uszczelki drzwiczek .....	49
<b>Serwis</b> .....	<b>50</b>
Numer E i numer FD .....	50
<b>Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska</b> .....	<b>51</b>
Oszczędność energii .....	51
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....	51
<b>Tabele i porady</b> .....	<b>52</b>
Gotowanie na parze .....	52
Gorące powietrze .....	53
Tryb kombi .....	53
Warzywa .....	54
Dodatki i warzywa strączkowe .....	56
Mięso, drób, ryby .....	57
Zapiekanki, dodatki do zup ... ..	63
Desery, owoce prażone .....	63

## Spis treści

Ciasta i wypieki .....	64
Odgrzewanie potraw .....	69
Wyrastanie ciasta .....	70
Odsączanie soku .....	70
Wekowanie .....	71
Produkty mrożone .....	72
Potrawy testowe .....	74

---

# Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia 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, aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzeń kuchennych ani gorących powierzchni w komorze gotowania. Ostrożnie otwierać drzwiczki komory gotowania. Uchodzi przez nie gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

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

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.

## **Gorąca komora gotowania**

## **Gorące wyposażenie**

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

## **Gorąca woda**

Niebezpieczeństwo poparzenia!  
Czyszczenia nie wolno przeprowadzać tuż po wyłączeniu urządzenia. Woda w misie parownika może być jeszcze gorąca. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

## **Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy**

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

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Skontaktować się z serwisem.

---

## **Przyczyny uszkodzeń**

### **Nic nie stawiać na dno komory gotowania**

Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wyłożyć go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać na ruszcie lub w perforowanych pojemnikach do gotowania.

### **Folia aluminiowa**

Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może dotykać szyby w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

### **Naczynia**

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do trybu kombi z gorącym powietrzem i parą.

Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą prowadzić do korozji w komorze gotowania.

**Gotowanie na parze w perforowanym pojemniku**

W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia. Wyłapuje ona powstające skropliny.

**Wilgotne produkty**

Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze gotowania. Mogą one spowodować korozję w komorze.

**Sok z owoców**

Na ciasto pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

**Silnie zabrudzone uszczelki drzwiczek**

Jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki drzwiczek, a w razie konieczności wymienić ją.

**Drzwiczki urządzenia jako powierzchnia do odstawiania**

Niczego nie stawiać na otwarte drzwiczki urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

**Transport urządzenia**

Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek może się oderwać.

**Konserwacja i czyszczenie**

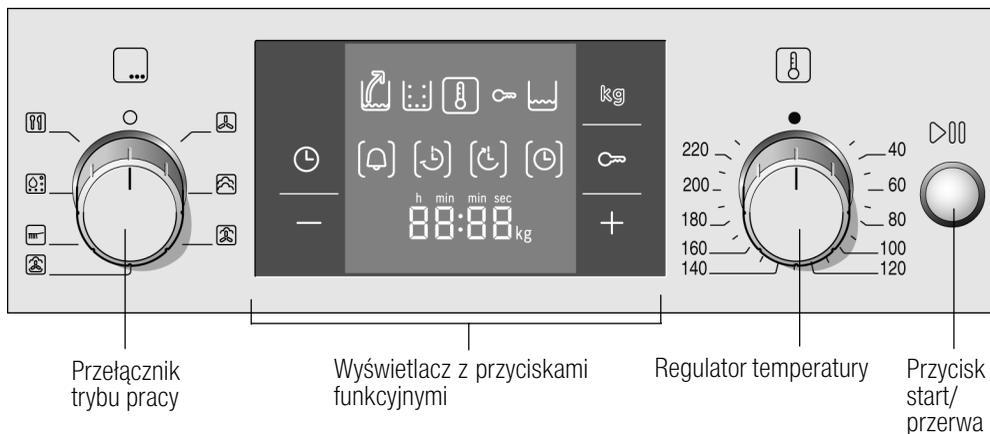
Komorę gotowania wykonana jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze gotowania. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.

# Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje o:

- pulpicie obsługi
- trybach pracy
- komorze gotowania i wyposażeniu

## Pulpit obsługi



Element obsługi	Zastosowanie
Przełącznik trybu pracy	 Włączanie i wyłączenie urządzenia Wybór trybu pracy
Przyciski funkcyjne	 Wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara)
	 Wprowadzanie wagi potrawy (patrz rozdział: Programy automatyczne)
	 Włączanie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi)
	<b>- +</b> Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp.
Regulator temperatury	 Wybór temperatury
Przycisk start/przerwa	 Krótkie naciśnięcie: włączanie i przerywanie (pauza) trybu pracy
	Długie naciśnięcie: wyłączenie trybu pracy

**Chowane pokrętła obsługi** Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury można schować. W celu ich schowania lub wysunięcia należy na nie nacisnąć.

## Tryby pracy

Za pomocą przełącznika trybu pracy można ustawić następujące tryby pracy:

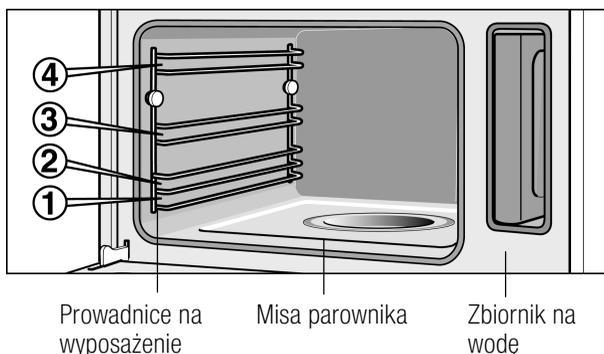
Tryby pracy	Zastosowanie
 Gorące powietrze 30 - 230 °C	Do wilgotnych ciast, biszkoptów i pieczeni duszonych. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika
 Gotowanie na parze 35 - 100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania. Do wyrastania ciasta (w temperaturze 35 °C). Potrawy są otoczone parą ze wszystkich stron
 Tryb kombi 120 - 230 °C	Do mięsa, zapiekanek i wypieków. Gorące powietrze i para stosowane są jednocześnie
 Odgrzewanie 100 - 180 °C	Do potraw na talerzu i pieczywa. Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają
 Czyszczenie	Ułatwia czyszczenie komory gotowania (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu)
 Odkamienianie	Do odkamieniania systemu wodnego i misy parownika (patrz rozdział: Odkamienianie)
 Programy automatyczne	Wybór wstępnie ustawionych programów (patrz rozdział: Programy automatyczne).

## Komora gotowania i wyposażenie

Wyposażenie można wsunąć do komory gotowania na cztery wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

### Uwaga!

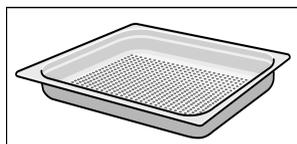
- Misa parownika nie może być przykryta. Na dnie komory gotowania nie wolno ustawiać żadnych naczyń.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.



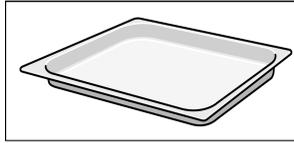
## Wyposażenie

Należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wyposażenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



**Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości** do gotowania na parze całych ryb lub dużych ilości warzyw, do odsączania soku z owoców jagodowych itd.



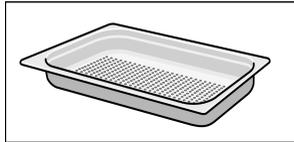
**Pojemnik do gotowania,  
nieperforowany,  
GN 2/3, 28 mm głębokości  
(blacha do pieczenia)**

do pieczenia ciast z blachy  
oraz do wychwytywania  
skroplin podczas gotowania  
na parze

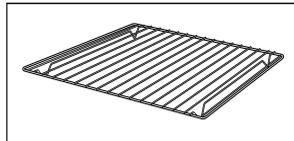
---



**Pojemnik do gotowania,  
nieperforowany,  
GN 1/3, 40 mm głębokości**  
do gotowania ryżu, roślin  
strączkowych i zbóż



**Pojemnik do gotowania,  
perforowany,  
GN 1/3, 40 mm głębokości**  
do gotowania na parze  
warzyw, odsączania soku z  
owoców jagodowych i  
rozmrażania



**Ruszt**  
do naczyń, form do ciasta i  
zapiekanek oraz do pieczeni

---

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych:

<b>Wyposażenie</b>	<b>Nr zamówieniowy</b>
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN <sup>2</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D353
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN <sup>2</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D353G
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN <sup>2</sup> / <sub>3</sub> , 28 mm głębokości (blacha do pieczenia)	HEZ36D352
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN <sup>1</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D153
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN <sup>1</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D153G
Ruszt	HEZ36DR
Zestaw do pieczeni	HEZ36DB
Gąbka do czyszczenia	643 254
Środek do odkamieniania	311 138
Ściereczka z mikrofazy	460 770

Podczas pieczenia pojemniki do gotowania mogą ulec deformacji. Przyczyną tego są duże różnice temperatury oddziałujące na wyposażenie. Mogą one powstać, gdy potrawa leży tylko na pewnej części blachy lub na blachę położony został produkt mrożony, np. pizza.

## Zbiornik na wodę

Po otwarciu drzwiczek urządzenia widać po prawej stronie zbiornik na wodę.

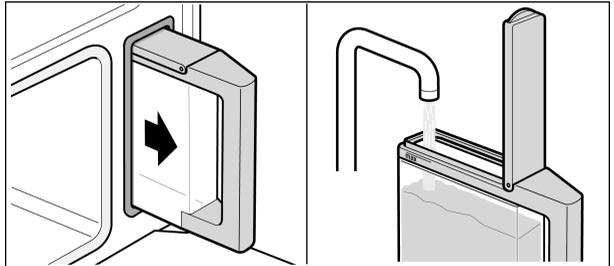
Zbiornik należy napełniać wyłącznie świeżą wodą z sieci wodociągowej lub dostępną w handlu wodą niegazowaną. Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

Jeśli woda z kranu zawiera dużo chloru (> 40 mg/l), używać niegazowanej wody mineralnej o niskiej zawartości chloru. Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym.

Przed pierwszym użyciem należy zwilżyć uszczelkę pokrywki zbiornika.

## Uwaga!

Nie wolno wlewać wody destylowanej ani innych płynów do zbiornika na wodę. Można uszkodzić urządzenie.



### Przed każdym użyciem

Przed każdym użyciem napełnić zbiornik wodą.

1. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max".
2. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
3. Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.

### Po każdym użyciu

Po każdym użyciu urządzenia należy opróżnić zbiornik na wodę.

1. Zbiornik na wodę wyciągnąć ostrożnie i nie przechylając z urządzenia, aby zapobiec skapywaniu wody z zaworu.
2. Wylać wodę.
3. Wytrzeć do sucha otwór wlewowy urządzenia oraz uszczelkę pokrywy zbiornika.

### Wskazanie

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał i pojawia się symbol . Praca urządzenia zostaje przerwana.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może uchodzić para.
2. Wyjąć zbiornik, napełnić wodą i ponownie włożyć do urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk start.

---

## Automatyczna kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie zostaje dopasowane do ciśnienia występującego w miejscu, w którym urządzenie się znajduje. Odbywa się to automatycznie w trakcie pierwszego gotowania na parze w temperaturze 100 °C. Wówczas powstaje więcej pary niż zwykle, i jest to normalny objaw.

### Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy przywrócić ustawienia fabryczne (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

---

## Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- sposobu ustawiania godziny po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej
- zmiany, w razie potrzeby, zakresu twardości wody
- sposobu czyszczenia urządzenia przed pierwszym użyciem

---

## Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol ☉ i **00:00**. Nastawić godzinę.

**1.** Naciśnąć przycisk ☉.

Na wskaźniku pojawia się godzina **12:00**.

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

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

## Ustawianie zakresu twardości wody

Urządzenie należy odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Tylko w ten sposób można zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Urządzenie automatycznie sygnalizuje, kiedy należy je odkamienić. Zakres twardości wody ustawiony jest fabrycznie na II. Jeśli woda jest twardsza lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

## Sprawdzanie twardości wody

Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych lub uzyskać informacje na ten temat w przedsiębiorstwie wodociągowym.

## Zmiękczona woda

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania. Wówczas należy zmienić ustawienie twardości wody na "zmiękczona".

## Zmiana zakresu twardości wody

Zakres twardość wody można zmienić w ustawieniach podstawowych, gdy urządzenie jest wyłączone.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk  $\ominus$ , aż na wyświetlaczu pojawi się **c03**.
3. Tyle razy nacisnąć przycisk  $\ominus$ , aż pojawi się **c52**.
4. Nacisnąć przycisk **-** lub **+**, aby zmienić zakres twardości wody.

Możliwe wartości:

<b>c50</b>	zmiękczona	
<b>c51</b>	1-miękka	I
<b>c52</b>	2-średnia	II
<b>c53</b>	3-twarda	III
<b>c54</b>	4-bardzo twarda	IV

5. Przytrzymać przycisk  $\ominus$ , aby opuścić ustawienia podstawowe.

Zmiana została zapisana.

---

## Czyszczenie

### Nagrzewanie urządzenia

Przed pierwszym użyciem należy nagrzać puste urządzenie oraz wyczyścić wyposażenie.

1. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę.
2. Ustawić przełącznik trybu pracy na Gotowanie na parze .
3. Regulator temperatury ustawić na 100 °C.
4. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie nagrzewa się do 100 °C i wyłącza się automatycznie po 20 minutach. Rozbrzmiewa sygnał.

5. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję 0, aby zakończyć tryb pracy.

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie wodą z płynem i zmywakiem.

### Wstępne czyszczenie wyposażenia

# Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- włączania i wyłączania urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdym użytkowaniu urządzenia

## Włączanie urządzenia

1. Przełącznik trybu pracy ustawić na żądany tryb pracy.
2. Obracając regulator temperatury ustawić temperaturę.

Tryb pracy	Zakres temperatury
 Gorące powietrze	30 - 230 °C
 Gotowanie na parze	35 - 100 °C
 Tryb kombi	120 - 230 °C
 Odgrzewanie	100 - 180 °C
 Czyszczenie	Obsługa, patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu
 Odkamienianie	Obsługa, patrz rozdział: Odkamienianie
 Programy automatyczne	Obsługa, patrz rozdział: Programy automatyczne

## Wybór czasu trwania

W przypadku trybów pracy z użyciem pary wodnej zawsze trzeba ustawiać czas trwania. Na wyświetlaczu pojawia się wówczas proponowany czas trwania.

3. Tyle razy naciskać przycisk , aż czas trwania  zostanie wzięty w nawias.
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie grzeje. W przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Jeśli tryb pracy nie włącza się, a rozbrzmiewa sygnał, ustawiona została temperatura poza możliwym zakresem. Należy przestrzegać zakresu temperatury danego trybu pracy.

## Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić temperaturę. W tym celu należy obrócić regulator temperatury.

W przypadku ustawienia temperatury leżącej poza możliwym zakresem, praca urządzenia zostanie przerwana (pauza).

---

## Wyłączanie urządzenia



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki.

## Upłynął nastawiony czas trwania

Jeśli czas trwania jest ustawiony, urządzenie wyłącza się automatycznie. Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję o. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

## Przerwa

Nacisnąć przycisk . Wentylator może pracować w dalszym ciągu. W celu uruchomienia urządzenia nacisnąć przycisk .

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, praca zostanie przerwana. W celu uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk .

W przypadku zmiany ustawienia podstawowego "Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek" na "Automatycznie" nie ma potrzeby ponownego włączenia urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

## Wyłączanie

Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję o. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, wentylator może nadal pracować.

---

## Po każdym użyciu

### Opróżnianie zbiornika na wodę

Należy opróżnić zbiornik na wodę. Dokładnie osuszyć uszczelkę na pokrywie zbiornika i otwór wlewowy urządzenia.

Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze gotowania. Zbiornik zostanie uszkodzony.

### Osuszanie komory gotowania

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Woda w misie parownika może być gorąca. Przed wytarciem jej poczekać, aż woda ostygnie.

Komorę gotowania i misę parownika przetrzeć dołączoną gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Gdy tylko komora piekarnika ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki pożywienia.

Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

---

# Ustawianie funkcji zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara. Za pomocą przycisku  wywołać menu i wybrać żadaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, 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.

Tyle razy naciskać przycisk , aż odpowiedni symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

## Odczytywanie funkcji zegara

---

## Nastawianie minutnika

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

### 1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu świecą się symbole zegara, 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. Wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz odliczany czas.

## Zmiana ustawień minutnika

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

## Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.

## Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku — cofnąć ustawienie minutnika na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

## Nastawianie czasu trwania

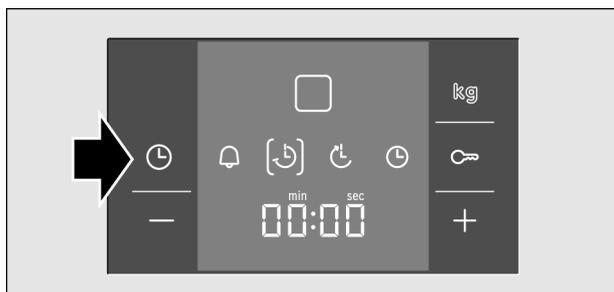
Ustawienie czasu trwania (czasu gotowania lub pieczenia) dla wybranej potrawy powoduje automatyczne wyłączenie urządzenia po upływie tego czasu. Urządzenie przestaje grzać.

W przypadku zastosowania rodzajów grzania z parą wodną zawsze trzeba ustawiać czas trwania.

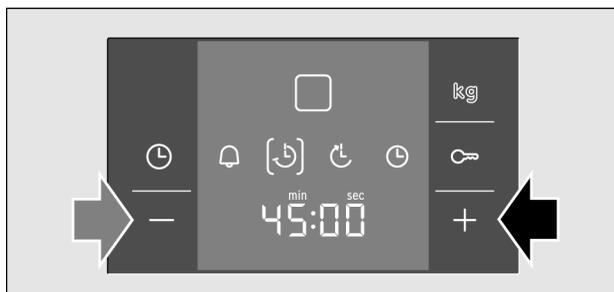
Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

Założenie:

Tryb pracy i temperatura są ustawione.



1. Tyle razy naciskać przycisk , aż czas trwania  zostanie wzięty w nawias. Świecą się symbole zegara. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00.



2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.  
Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut  
Wartość proponowana, przycisk **-** = 10 minut
3. Nacisnąć przycisk **▷00**.  
Urządzenie grzeje. Na wyświetlaczu widać upływ czasu trwania i świeci się symbol **[.⊖]**.  
W przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

### **Zmiana nastawionego czasu trwania**

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

Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw nacisnąć przycisk **⊖**.

### **Upłynął nastawiony czas trwania**

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Nacisnąć przycisk **⊖** i ustawić przełącznik trybu pracy w pozycji zero. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

### **Kasowanie nastawionego czasu trwania**

Za pomocą przycisku **-** ustawić czas trwania na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw nacisnąć przycisk **⊖**.

---

## **Przesunięcie czasu zakończenia**

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

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

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

W przypadku niektórych programów nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

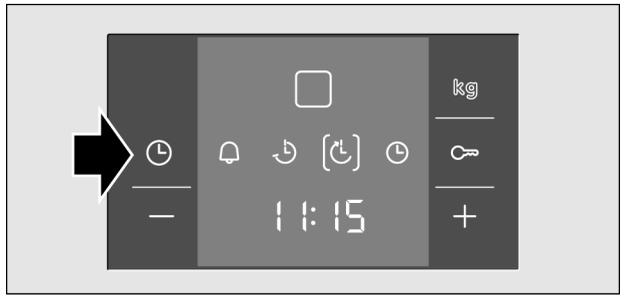
W trybie pracy z parą należy do czasu trwania doliczyć czas nagrzewania. Ustawiony czas zakończenia może się więc wydłużyć o czas nagrzewania.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, gotowanie trwa 45 minut, a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:30.

Założenie:

Tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Tyle razy naciskać przycisk , aż czas trwania  zostanie wzięty w nawias.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
3. Nacisnąć przycisk .  
Symbol  jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



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



5. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie przełącza się na tryb czuwania. Na wyświetlaczu widoczny jest czas zakończenia []. Tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

## Zmiana czasu zakończenia

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

Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy naciskać przycisk  $\ominus$ , aż pojawi się czas zakończenia [ $\omin�$ ].

Jeśli ustawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowolający.

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grać. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00.

Tyle razy naciskać przycisk  $\ominus$ , aż pojawi się czas trwania [ $\omin�$ ]. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie ustawić czas trwania.

Lub nacisnąć przycisk  $\omin�$  i ustawić przełącznik trybu pracy w pozycji zero. Urządzenie jest wyłączone.

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Urządzenie włącza się.

Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy naciskać przycisk  $\ominus$ , aż pojawi się czas trwania [ $\omin�$ ].

## Upłynął nastawiony czas trwania

## Kasowanie czasu zakończenia

---

## Ustawianie godziny

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu miga symbol  $\omin�$  i cztery zera. Należy ustawić godzinę.

**1.** Nacisnąć przycisk  $\omin�$ .

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.

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

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

**1.** Tyle razy naciskać przycisk  $\omin�$ , aż pojawi się symbol czasu zegarowego [ $\omin�$ ].

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

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

## Zmiana ustawionej godziny

## Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Wówczas jest ona widoczna tylko, gdy urządzenie jest włączone (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

---

# Programy automatyczne

Niniejszy rozdział zawiera:

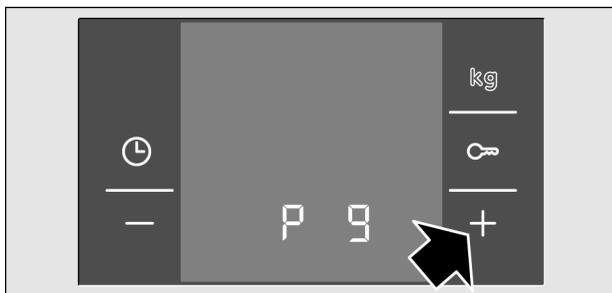
- informacje dotyczące ustawiania programu z grupy programów automatycznych
- wskazówki i porady dotyczące tych programów
- informacje, które programy można ustawić

Za pomocą 40 różnych programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy.

---

## Ustawianie programu

Wybrać odpowiedni program w tabeli programów. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.



1. Obrócić przełącznik trybu pracy na . Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy program **P 1**.
2. Za pomocą przycisków **- +** ustawić żądany program.

## Wprowadzanie wagi



### 3. Naciśnąć przycisk kg.

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga.

W przypadku niektórych programów nie trzeba podawać wagi. Wówczas pojawia się 0:00 kg.

### 4. Za pomocą przycisków - + wprowadzić wagę potrawy.

### 5. Naciśnąć przycisk ▷|||.

Upływ czasu trwania programu widoczny jest na wyświetlaczu.

## Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych programów można przesunąć czas zakończenia. Program zostanie później uruchomiony i zakończy się o żądanej godzinie (patrz rozdział: Funkcje zegara).

## Zakończenie programu

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie wyłącza się. Obrócić przełącznik trybu pracy na pozycję o.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki.

## Przerwanie programu

Obrócić przełącznik trybu pracy na pozycję o.

---

## **Wskazówki dotyczące programów**

### **Naczynia**

Wszystkie programy są dostosowane do gotowania na jednym poziomie.

Wynik gotowania może się różnić w zależności od wielkości i jakości potraw.

Należy używać zalecanych naczyń. Przyrządzenie wszystkich potraw zostało wypróbowane w tych naczyniach. W przypadku zastosowania innego naczynia, wynik gotowania może być różny.

W przypadku gotowania w perforowanych pojemnikach należy wsunąć dodatkowo nieperforowany pojemnik na wysokość 1. Wyłapuje ona powstające skropliny.

### **Ilość/Waga**

Naczynia wypełniać potrawami maksymalnie do 4 cm wysokości.

W przypadku programów automatycznych konieczne jest podanie wagi potrawy. W przypadku kilku kawałków należy wprowadzić wagę najcięższego. Całkowita waga potrawy musi mieścić się w przedziale wagowym dla danej potrawy.

### **Czas gotowania**

Po uruchomieniu programu wyświetli się czas gotowania. Może się on zmienić w ciągu pierwszych 10 minut, ponieważ czas nagrzewania zależy m. in. od temperatury potrawy i wody.

### **Przyrządzanie warzyw P 1 - P 8**

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

### **Przyrządzanie ryżu P 9 - P 10**

Odważyć ryż i dodać do niego wody w proporcji 1 : 1,5.

Wprowadzić wagę produktu bez wody.

Ryż po ugotowaniu należy zamieszać. Ewentualne pozostałości wody zostaną szybko wchłonięte.

### **Gotowanie drobiu P 11 - P 13**

Piersi kurczaka lub innych kawałków drobiowych nie układać warstwami w naczyniu.

Przedtem można zamarynować części drobiowe.

### **Powolne gotowanie rostbefu P 15**

Rostbef najlepiej się udaje, gdy jest gruby.

Mięso wcześniej mocno obsmażyć.

**Powolne gotowanie udźca  
jagnięcego**  
P 19

Mięso wcześniej mocno obsmażyć.

**Gotowanie na parze ryby**  
P 21 - P 22

Do przyrządzenia ryby należy nieco natłuścić perforowany pojemnik do gotowania.

Nie układać warstwami całych ryb lub filetów. Należy podać wagę najcięższej ryby i wybrać kawałki możliwie jednakowej wielkości.

**Pieczenie chałki**  
P 24

Ciasto drożdżowe pozostawić na pół godziny do wyrośnięcia w temperaturze 40 °C w trybie Gotowanie na parze w piekarniku parowym z funkcją pieczenia.

**Przyrządzanie ryżu na  
mleku**  
P 25

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napełnić naczynie ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

**Przyrządzanie jogurtu**  
P 26

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka UHT podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Następnie przełożyć do czystych słoiczek i zakręcić.

Słoiczki wstawić do lodówki.

**Pieczenie chleba**  
P 27 - P 28

Programy dotyczą chlebów pieczonych na blasze bez formy. Ciasto nie może być zbyt rzadkie. Przed pieczeniem kilkakrotnie ponacinać ciasto ostrzem noża na ok. 1 cm głębokości.

**Pieczenie bułek**  
P 29

Wszystkie bułki powinny ważyć tyle samo. Wprowadzić wagę pojedynczej bułki.

## **Rozmrażanie** **P 35 - P 37**

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkt rozmrożony ma krótszą przydatność do spożycia i psuje się szybciej niż produkty świeże.

Potrawę rozmrażać w woreczku do zamrażania, na talerzu lub w perforowanym pojemniku do gotowania. Zawsze należy wsunąć pod spód blachę do pieczenia. Dzięki temu produkty spożywcze nie leżą w wodzie powstającej w trakcie rozmrażania, a w komorze gotowania jest czysto.

Wszystkie programy rozmrażania odnoszą się do surowych produktów spożywczych.

Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy podzielić na mniejsze kawałki względnie wyjąć z urządzenia już rozmrożone kawałki.

Po rozmrożeniu produkty odstawić jeszcze na 5 do 15 minut w celu wyrównania temperatury.



Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić piekarnik parowy z funkcją pieczenia na Gorące powietrze o temperaturze 180 °C.

### **Rozmrażanie filetu rybnego**

Nigdy nie układać filetów rybnych warstwami.

### **Rozmrażanie drobiu w całości**

Przed rozmrażaniem usunąć opakowanie.

Drób po rozmrożeniu należy jeszcze odstawić.

W przypadku większego drobiu (np. indyczę) można po ok. 30 minutach usunąć podroby.

## Dezynfekcja butelek P 38

Zawsze bezpośrednio po opróżnieniu butelek należy je wyczyścić szczotką do butelek. Następnie umyć w zmywarce.

Butelki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania w taki sposób, aby się nie stykały.

Po dezynfekcji należy wytrzeć butelki czystą ściereczką. Ten program odpowiada wygotowaniu naczyń.

## Wekowanie P 39

Program nadaje się do przyrządzania owoców pestkowych i ziarnkowych oraz warzyw (oprócz fasoli).

Dynię zblanszować przed wekowaniem.

Program opracowany jest na słoiki 1-litrowe.

Po zakończeniu programu otworzyć drzwiczki urządzenia, aby nie dopuścić do przegotowania. Słoiki pozostawić w komorze piekarnika na kilka minut do przestygnięcia.

## Gotowanie jaj P 40

Przed gotowaniem ponakłuwać jaja. Nie należy układać jaj warstwami. Klasa M odpowiada wadze ok. 50 g.

## Tabela programów

W niniejszym rozdziale znajdują się wszystkie programy piekarnika parowego z funkcją pieczenia. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

	<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>
P1*	Gotowanie na parze różyczek kalafiora	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P2*	Różyczki brokuł, gotowanie na parze	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

	<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>
P3*	Gotowanie na parze zielonej fasolki	-	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P4*	Marchew w plastrach, gotowanie na parze	Plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P5*	Gotowanie na parze białych szparagów	-	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P6	Mrożone warzywa mieszane, gotowanie na parze	-	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P7*	Gotowane ziemniaki	Średnie, w ćwiartkach, waga jednej sztuki 30 - 40 g	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P8*	Ziemniaki w mundurkach	Średnie, Ø 4 - 5 cm	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P9	Ryż długoziarnisty	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P10	Ryż basmati	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P11	Świeży kurczak	Waga całkowita 0,7 - 1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P12	Świeże części drobiowe	Waga pojedynczej sztuki 0,04 - 0,35 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P13	Gotowanie na parze świeżej piersi kurczaka	Waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P14*	Świeża pieczeń duszona	1 - 1,5 kg	Blacha do pieczenia	2
P15	Powolne gotowanie świeżego rostbefu (średnio wypieczony)	Waga całkowita 1 - 2 kg	Blacha do pieczenia	2

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

	<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>
P16*	Świeża, chuda pieczeń cielęca	1 - 2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P17*	Faszerowana pierś cielęca	1 - 2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P18*	Świeża pieczeń wieprzowa (karkówka) bez kości	0,8 - 2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P19	Świeży udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, powolne gotowanie	1 - 2 kg	Blacha do pieczenia	2
P20	Pieczonka rzymska ze świeżego mięsa mielonego	Waga całkowita 0,5 - 2 kg	Blacha do pieczenia	2
P21	Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3 - 2 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P22	Gotowanie na parze świeżego filetu rybnego	Maks. 2,5 cm grubość	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P23	Omułki	-	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P24	Chałka	0,6 - 1,8 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2
P25	Ryż na mleku	-	Blacha do pieczenia	2
P26	Jogurt w słoiczkach	-	Słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania	2
P27*	Pieczonka chleba z mąki mieszanej	0,6 - 2 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2
P28*	Pieczonka chleba żytniego	0,6 - 2 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2
P29*	Pieczonka świeżych bułek	Waga pojedynczej sztuki 0,05 - 0,1 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2
P30*	Podgrzewanie 1 porcji	-	Ruszt	2

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

	<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>
P31*	Podgrzewanie gotowanych dodatków	-	Blacha do pieczenia	2
P32*	Podgrzewanie gotowanych warzyw	-	Blacha do pieczenia	2
P33*	Podgrzewanie pieczonej pizzy (cienki spód)	-	Ruszt + blacha do pieczenia	3
P34*	Podgrzewanie pieczonej pizzy (gruby spód)	-	Ruszt + blacha do pieczenia	3
P35	Rozmrażanie filetu rybnego	Maks. 2,5 cm grubość	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P36	Rozmrażanie drobiu w całości	Maks. 1,5 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P37	Rozmrażanie owoców jagodowych	-	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P38*	Dezynfekcja butelek	-	Perforowany pojemnik do gotowania	2
P39	Wekowanie	W słoikach 1-litrowych	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1
P40*	Jajka na miękko	Jaja klasy M maks. 1 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

---

# Zabezpieczenie przed dziećmi

## Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Aby dzieci przypadkowo nie włączyły urządzenia lub nie zmieniły ustawień, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy, aż pojawi się symbol .

Pulpit obsługi jest zablokowany.

Przytrzymać przycisk , aż zgaśnie symbol. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

## Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

## Wskazówka

Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można za pomocą przycisku  lub przez długie naciśnięcie przycisku  wyłączyć urządzenie, ustawić minutnik lub wyłączyć sygnał.

---

# Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które zostały zaprogramowane fabrycznie. Istnieje jednak możliwość ich zmiany i dostosowania do indywidualnych potrzeb.

Wszystkie wprowadzone zmiany można anulować i przywrócić ustawienia fabryczne.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się .
3. Tyle razy naciskać przycisk , aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.
4. Nacisnąć przycisk  lub , aby zmienić ustawienie podstawowe.
5. Przytrzymać przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe.  
Zmiana została zapisana.

Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

<b>Ustawienie podstawowe</b>	<b>Funkcja</b>	<b>Możliwe ustawienia</b>
<i>c03</i>	Jasność wyświetlacza	<i>c01</i> = ciemno <i>c02</i> = średnia <i>c03</i> = jasno
<i>c12</i>	Czas trwania sygnału: ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia	<i>c11</i> = krótki (10 sekund) <i>c12</i> = średni (2 minuty) <i>c13</i> = długi (5 minut)
<i>c21</i>	Wyświetlanie godziny, gdy urządzenie jest wyłączone	<i>c20</i> = wył. <i>c21</i> = wł.
<i>c31</i>	Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek. Po zamknięciu drzwiczek nie trzeba ponownie włączać urządzenia	<i>c30</i> = wył. <i>c31</i> = wł.
<i>c42</i>	Czas automatycznego zapisywania zmian	<i>c41</i> = krótki (2 sekundy) <i>c42</i> = średni (5 sekund) <i>c43</i> = długi (10 sekund)
<i>c52</i>	Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania	<i>c50</i> = zmiękczona <i>c51</i> = 1-miękka <i>c52</i> = 2-średnia <i>c53</i> = 3-twarda <i>c54</i> = 4-bardzo twarda
<i>c61</i>	Sygnal nagrzania do gotowania na parze	<i>c60</i> = wył. <i>c61</i> = wł.
<i>c70</i>	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: - wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane, - automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	<i>c70</i> = nie przywracać <i>c71</i> = przywrócić

---

# Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- środków czyszczących i funkcji pomocy w czyszczeniu
- trybu pracy Czyszczenie
- trybu pracy Odkamienianie



**Niebezpieczeństwo zwarcia!**

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

## **Uwaga!**

Uszkodzenie powierzchni! Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków do czyszczenia piekarników,
- agresywnych środków czyszczących ani preparatów zawierających chlor,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.

Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki pożywienia.

W przypadku dużego zabrudzenia należy zastosować funkcję pomocy w czyszczeniu (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu)

Sole są bardzo agresywne i mogą prowadzić do rdzy. Resztki ostrych sosów (keczup, musztarda) lub potraw solonych usuwać bezpośrednio po ostygnięciu komory gotowania.

## Gąbka do czyszczenia

Dołączona gąbka jest bardzo chłonna. Używać gąbki wyłącznie do czyszczenia komory piekarnika oraz do usuwania resztek wody z misy parownika.

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wypłukać. Gąbkę można również prać w pralce (bielizna do gotowania).

## Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy nadaje się szczególnie do czyszczenia delikatnych powierzchni, jak szkło, ceramika szklana, stal nierdzewna i aluminium (nr artykułu 460 770, dostępna również online w sklepie internetowym). Dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

---

## Środki czyszczące

---

### Urządzenie z zewnątrz

Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

#### z frontem z aluminium

Delikatny środek do mycia okien - wycierać w kierunku poziomym miękką ściereczką do okien lub niestrzępiącą się ściereczką z mikrofazy, nie naciskając.

#### z frontem ze stali nierdzewnej

Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.

Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym.

---

### Komora gotowania wewnątrz

Gorąca woda z płynem lub octem.

Używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do naczyń. Nie używać szorstkich gąbek ani druciaków! Komora gotowania może zardzewieć.

W przypadku silnych zabrudzeń używać wyłącznie żeli do czyszczenia piekarników i grilla, zalecanych przez serwis (nr katalogowy 463582, dostępny również online w sklepie internetowym). Przestrzegać wskazówek producenta. Inne środki do czyszczenia piekarników mogą uszkodzić urządzenie.

Nie można dopuścić do zetknięcia się żelu z żarówką, uszczelkami drzwiczek, lampką i misą parownika. Środek czyszczący pozostawić maksymalnie na 12 godzin i w tym czasie nie włączać urządzenia. Następnie dokładnie spłukać komorę gotowania wodą (np. za pomocą butelki z rozpylaczem), aby usunąć resztki żelu.

---

<b>Misa parownika</b>	Gorąca woda z płynem lub octem.
<b>Uszczelka na zewnątrz komory gotowania</b>	Gorąca woda z płynem.
<b>Zbiornik na wodę</b>	Woda z płynem, nie czyścić w zmywarce!
<b>Otwór wlewowy</b>	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha.
<b>Uszczelka w pokrywce</b>	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha.
<b>Prowadnice</b>	Gorącą wodą z płynem lub w zmywarce.
<b>Szyby w drzwiczkach</b>	Płyn do mycia szyb.
<b>Wyposażenie</b>	Namoczyć w gorącej wodzie z płynem. Wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania, albo umyć w zmywarce.  W przypadku przebarwień spowodowanych produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem.

## Funkcja pomocy w czyszczeniu

Funkcja pomocy w czyszczeniu sprawia za pomocą pary wodnej, że zabrudzenia odchodzą od komory gotowania. Następnie można je łatwo usunąć.

Program pomocy w czyszczeniu trwa ok. 30 minut.

### Wskazówka:

W przypadku przerwania funkcji pomocy w czyszczeniu praca urządzenia zostanie zablokowana. Dopiero po 1 i 2 myciu można ponownie używać urządzenia, ponieważ płyn do mycia naczyń musi zostać całkowicie usunięty z urządzenia.

## Przygotowanie

Poczekać, aż komora gotowania ostygnie i wyjąć z niej wyposażenie. Misę parownika oczyścić za pomocą dołączonej gąbki.

Zbiornik napełnić wodą do oznaczenia "max". Do miski parownika na dnie komory piekarnika wlać odrobinę płynu do mycia naczyń.

## Uruchamianie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Ustawić przełącznik trybu pracy na Czyszczenie .

2. Nacisnąć przycisk .

Funkcja pomocy w czyszczeniu jest włączona. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

## 1 mycie

Po ok. 30 minutach rozlega się sygnał. Pojawia się symbol  (opróżnić misę parownika).

1. Wyjąć prowadnice z komory gotowania i wyczyścić (patrz rozdział: Zdejmowanie prowadnic).
2. Rozmiękczone zanieczyszczenia w komorze piekarnika i w misie parownika wytrzeć miękką szczotką do zmywania oraz gąbką.
3. Zbiornik na wodę w razie potrzeby napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
4. Nacisnąć przycisk .  
Trwa mycie urządzenia.

## 2 mycie

Po chwili po raz drugi pojawia się symbol .

1. Gąbkę dokładnie wypłukać.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Nacisnąć przycisk .  
Trwa mycie urządzenia.

Po 2 myciu na wyświetlaczu pojawia się **00:00** i .

4. Obrócić przełącznik trybu pracy na pozycję o.

## Usuwanie resztek wody

Za pomocą gąbki usunąć resztki wody z misy parownika. Komorę gotowania przetrzeć gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Naciskać długo przycisk .  
Funkcja pomocy w czyszczeniu została anulowana.

Aby z urządzenia usunąć płyn do mycia naczyń, należy 2 razy przeprowadzić mycie.

2. Nacisnąć przycisk .  
Pojawia się symbol .

Postępować w sposób opisany pod hasłem "1 mycie".

## Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Na wyświetlaczu pojawia się przypomnienie .

Odkamienianie trwa ok. 30 minut.

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania.

### Wskazówka:

W przypadku przerwania procesu odkamieniania praca urządzenia zostanie zablokowana. Dopiero po 1 i 2 myciu można ponownie używać urządzenia, ponieważ roztwór do odkamieniania musi zostać całkowicie usunięty z urządzenia.

### Środek do odkamieniania

Do odkamieniania używać wyłącznie płynów zalecanych przez serwis (nr artykułu 311138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 300 ml wody z 60 ml płynu do odkamieniania.
2. Opróżnić zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.

### Uwaga!

Pulpit obsługi oraz inne wrażliwe powierzchnie nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Jeśli tak się zdarzy, środek należy natychmiast zmyć wodą.

### Uruchomienie programu odkamieniania

Komorze gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Ustawić przełącznik trybu pracy na Odkamienianie .
2. Nacisnąć przycisk .

Program odkamieniania jest włączony. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

## 1 mycie

Po ok. 30 minutach rozlega się sygnał. Pojawia się symbol  (napełnić zbiornik na wodę).

1. Zbiornik na wodę dokładnie wyłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.

Pojawia się symbol  (opróżnić misę parownika).

2. Środek do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.

3. Nacisnąć przycisk .

Trwa mycie urządzenia.

## 2 mycie

Po chwili po raz drugi pojawia się symbol .

1. Gąbkę dokładnie wyłukać.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
3. Nacisnąć przycisk .

Trwa mycie urządzenia. Po zakończeniu programu odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się  i .

4. Obrócić przełącznik trybu pracy na pozycję 0.

## Usuwanie resztek wody

Resztki wody z misy parownika usunąć za pomocą gąbki. Komorę gotowania przetrzeć gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## Przerwanie programu odkamieniania

1. Naciskać długo przycisk .

Program odkamieniania jest wyłączony.

Aby z urządzenia usunąć roztwór do odkamieniania, należy 2 razy przeprowadzić mycie.

2. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się symbol .

Postępować w sposób opisany pod hasłem "1 mycie".

## Odkamienianie tylko misy parownika

Aby nie odkamieniać całego urządzenia, lecz tylko misę parownika, należy również włączyć tryb pracy Odkamienianie.

Jedyna różnica:

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 100 ml wody z 20 ml płynu do odkamieniania.
2. Misę parownika napełnić po brzegi roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik na wodę napełnić czystą wodą.
4. Włączyć program do odkamieniania, jak opisano powyżej.

Misę parownika można odkamienić również ręcznie, bez użycia programu do odkamieniania.

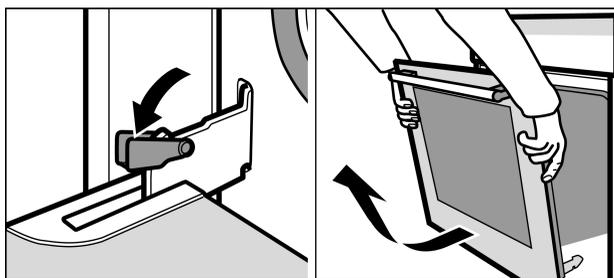
## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia



Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

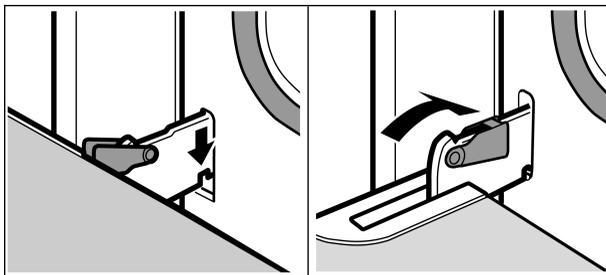
- Zawiasy drzwiczek urządzenia mogą zatrzaskać się z dużą siłą. Do zdejmowania i zakładania drzwiczek zawsze odkręcać do oporu obie blokady.
- W przypadku zdjęcia drzwiczek urządzenia bez odkręcenia do oporu obydwu blokad, zawias może się zatrzaskać. Nie chwytać za zawiasy. Skontaktować się z serwisem.



1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Obrócić obie - lewą i prawą - dźwignie blokujące.
3. Przymknąć drzwiczki urządzenia.  
Obiema rękami chwycić u góry z lewej i prawej strony. Drzwiczki urządzenia nieco bardziej przymknąć i wyciągnąć.

## Montaż drzwiczek urządzenia

Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.

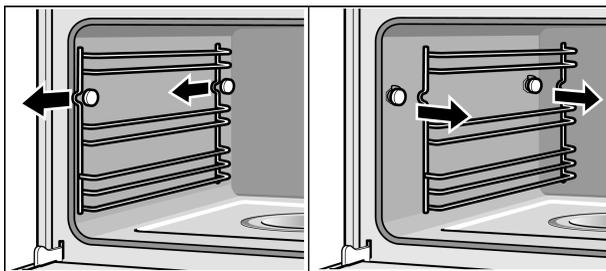


1. Włożyć zawiasy drzwiczek w otwory po lewej i prawej stronie komory gotowania. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia i podnieść dźwignie blokujące.
3. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

---

## Czyszczenie prowadnic

Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.



Prowadnicę należy przesunąć do przodu i zdjąć.

Oczyszczyć prowadnicę płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania lub szczotką. Prowadnicę można także umyć w zmywarce.

## Zawieszanie prowadnic

Prowadnicę zawiesić z przodu i z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

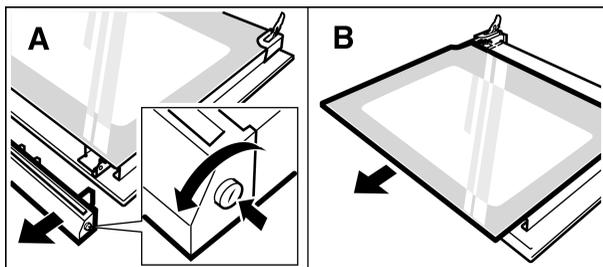
## Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wyjąć wewnętrzną szybę z drzwiczek urządzenia.

### Uwaga!

Z urządzenia można ponownie korzystać dopiero po prawidłowym zamontowaniu szyby w drzwiczkach oraz drzwiczek urządzenia.

1. Zdemontować drzwiczki urządzenia i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu.



2. Odkręcić u góry pokrywę drzwiczek urządzenia. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony. (Rys. A)
3. Wyciągnąć szybę z drzwiczek. (Rys. B)

Szyby w drzwiczkach czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

1. Z powrotem wsunąć szyby. Należy zwrócić uwagę na to, aby gładka powierzchnia była skierowana na zewnątrz, a strona z nadrukiem do wewnątrz.
2. Nałożyć osłonę i przykręcić.
3. Zamontować drzwiczki urządzenia.

## Montaż szyb w drzwiczkach

# Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Wskazówki/Rozwiązanie problemu</b>
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania.
	Przerwa w zasilaniu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 10 sekundach.
Urządzenia nie można włączyć	Drzwiczki urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwiczki urządzenia.
	Funkcja pomocy w czyszczeniu lub proces odkamieniania zostały przerwane	Obrócić przełącznik trybu pracy na  lub  i 2 razy przeprowadzić mycie (patrz rozdział Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu lub Przerwanie programu odkamieniania).
Urządzenia nie można włączyć. Rozbrzmiewa sygnał	Ustawiona została temperatura poza możliwym zakresem	Przestrzegać zakresów temperatury poszczególnych trybów pracy.
Obracanie regulatora temperatury powoduje przerwanie pracy urządzenia	Ustawiona została temperatura poza możliwym zakresem	Przestrzegać zakresów temperatury poszczególnych trybów pracy. Nacisnąć przycisk start.

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Wskazówki/Rozwiązanie problemu</b>
Na wyświetlaczu świeci się ☹ i trzy zera	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić godzinę (patrz rozdział Funkcje zegara).
Urządzenie nie pracuje. Wyświetlacz pokazuje czas trwania	Przypadkowo zostało włączone pokrętko obsługi	Nacisnąć przycisk stop.
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku start	Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku stop.
	Funkcja pomocy w czyszczeniu lub proces odkamieniania zostały przerwane	Obrócić przełącznik trybu pracy na  lub  i 2 razy przeprowadzić mycie (patrz rozdział Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu lub Przerwanie programu odkamieniania).
Na wyświetlaczu pojawia się "F8"	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane	Nacisnąć dowolny przycisk.
Pojawia się wskazanie  , mimo że zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.
	System rozpoznawania nie działa	Skontaktować się z serwisem.
Pojawia się symbol  , mimo że zbiornik na wodę nie jest jeszcze pusty lub zbiornik na wodę jest pusty, a wskazanie  nie pojawia się	Zbiornik na wodę jest zabrudzony. Ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Jeśli nie można oddzielić części, nabyć nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym.
Zbiornik na wodę opróżnia się z nieznanymi przyczyn. Woda przelewa się przez misę parownika	Zbiornik nie jest właściwie zamknięty	Należy zamknąć pokrywkę do zatrzaśnięcia.
	Uszczelka w pokrywce zbiornika jest zabrudzona	Wyczyścić uszczelkę.
	Uszczelka w pokrywce zbiornika jest uszkodzona	Zaopatrzyć się w nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym.
Misa parownika jest pusta, chociaż zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.
	Przewód doprowadzający wodę jest zapchany	Odkamienić urządzenie. Sprawdzić, czy zakres twardości wody jest prawidłowo ustawiony.

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Wskazówki/Rozwiązanie problemu</b>
Pojawia się wskazanie 	Urządzenie nie było używane przez co najmniej 2 dni i zbiornik na wodę jest pełny	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Po zakończeniu gotowania należy zawsze opróżnić zbiornik na wodę.
Podczas gotowania występuje odgłos "plum"	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną	Jest to normalne.
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane	Jest to normalne.
Podczas gotowania na parze ponownie powstaje bardzo dużo pary	W przypadku za krótkich czasów gotowania urządzenie nie wykalibruje się automatycznie	Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia (patrz rozdział Ustawienia podstawowe). Następnie włączyć na 20 minut Gotowanie na parze w temperaturze 100 °C.
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne		Jest to normalne.
Urządzenie nie gotuje prawidłowo na parze	Na urządzeniu osadził się kamień	Uruchomić program do odkamieniania.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E..."	Usterka techniczna	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce, w razie potrzeby ponownie ustawić godzinę. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E011"	Przycisk był naciskany zbyt długo lub zablokował się	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce. Nacisnąć kolejno wszystkie przyciski i sprawdzić, czy są czyste.
Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu miga dwukropek	Naciśniętych zostało kilka przycisków	Ustawić tryb "Gotowanie na parze" w 35 °C, a następnie przytrzymać przycisk  , aż rozlegnie się sygnał. Jeszcze raz nacisnąć krótko przycisk  .

## Wymiana żarówki w komorze gotowania

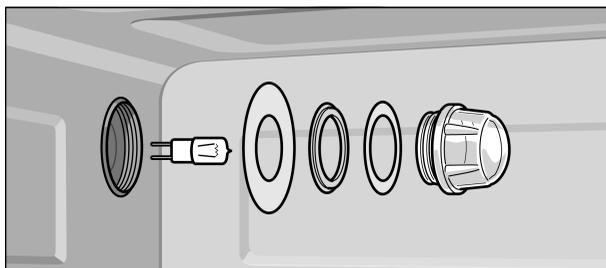


Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230V/25 W można kupić w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!  
Przed wymianą żarówki poczekać, aż komora gotowania ostygnie.

Żarówki halogenowe należy wyjmować z opakowania zawsze przez suchą ściereczkę, w przeciwnym razie skraca się trwałość żarówki.

1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
2. Odkręcić klosz w lewą stronę.
3. Żarówkę wyjąć i wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Na klosz wsunąć w odpowiedniej kolejności nowe uszczelki i pierścień zaciskowy.



5. Z powrotem przykręcić klosz z uszczelkami.
6. Urządzenie podłączyć do zasilania i ponownie nastawić godzinę.

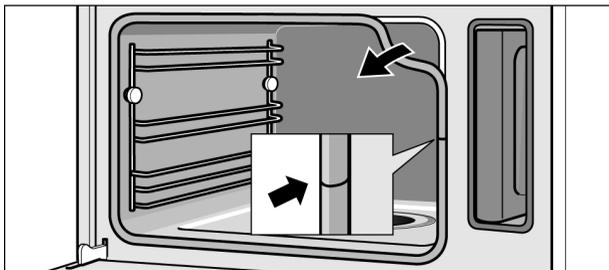
Nie używać urządzenia bez klosza ani uszczelki.

## Wymiana klosza i uszczelki

Uszkodzony klosz lub uszczelki należy koniecznie wymienić. W punkcie serwisowym należy podać numer E i FD urządzenia.

## Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszkodzona jest uszczelka drzwiczek komory gotowania, należy ją wymienić. Zapasowe uszczelki do urządzenia można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.



1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Zdjąć starą uszczelkę drzwiczek.
3. Wsunąć nową uszczelkę w jednym miejscu i naciągnąć wokół komory gotowania. Miejsce styku musi znajdować się z boku.
4. Sprawdzić położenie uszczelki, szczególnie w zagięciach.

---

# Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

---

## Numer E i numer FD

W punkcie serwisowym zawsze należy podać numer produktu (Nr E) i numer fabryczny (Nr FD). Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się po lewej stronie na dole, widoczna po otwarciu drzwiczek urządzenia. Należy tu wpisać dane urządzenia, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD
Serwis 📞	

---

# Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii oraz prawidłowej utylizacji urządzenia.

---

## Oszczędność energii

### Pieczenie

Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.

W trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać drzwiczki urządzenia.

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

Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik parowy 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 parowy na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

### Gotowanie na parze

Gotowanie na parze umożliwia jednoczesne gotowanie na kilku poziomach. W przypadku przyrządzania potraw o różnych czasach gotowania najpierw należy wsunąć potrawę o najdłuższym czasie gotowania.

---

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

---

# Tabele i porady

W tabelach zamieszczono wybrane potrawy, które nadają się do przygotowywania w piekarniku parowym. Podają one najlepsze tryby pracy, wyposażenie i czas gotowania. O ile nie podano inaczej, dane te dotyczą wkładania potrawy do zimnego urządzenia.

## Wyposażenie

Należy stosować dostarczone wyposażenie.

Przy gotowaniu na parze w perforowanych pojemnikach do gotowania zawsze należy wsunąć pod spód blachę do pieczenia. Wyłapuje ona powstające skropliny.

## Naczynia

W przypadku korzystania z naczynia należy je zawsze stawiać na środku rusztu.

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. W przypadku stosowania naczyń o grubych ściankach czas gotowania wydłuży się.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpeli wodnej, należy przykryć folią (np. podczas roztopiania czekolady).

---

## Gotowanie na parze

Gotowanie na parze jest szczególnie delikatną metodą przygotowywania potraw. Para otacza potrawę i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Gotowanie przebiega bez użytku wysokiego ciśnienia. W ten sposób potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

## Czas gotowania i ilość produktów

W przypadku gotowania na parze czas gotowania zależy od wielkości kawałków, a nie od ilości potrawy. W urządzeniu można gotować na parze maksymalnie 2 kg potrawy.

Należy przestrzegać wielkości pojedynczych sztuk podanych w tabelach. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk, skraca się czas gotowania, w przypadku większych przedłuża. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas gotowania. Dlatego podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

## **Równomierne rozłożenie produktów**

Należy zawsze równomiernie rozkładać produkty w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, gotują się nierównomiernie.

## **Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia**

W pojemnikach do gotowania warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba. Lepiej użyć dwóch pojemników.

## **Gotowanie całego menu**

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszania smaków. Najpierw należy wstawić do urządzenia potrawę o najdłuższym czasie gotowania, a pozostałe dostawiać w odpowiednim czasie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze.

Całkowity czas gotowania menu wydłuży się, ponieważ podczas każdego otwarcia drzwiczek uchodzi z urządzenia nieco pary i para musi się na nowo nagrzać.

---

## **Gorące powietrze**

Tryb pracy gorące powietrze nadaje się idealnie do przygotowywania słodkich i pikantnych wypieków, pieczeni duszonych oraz ciast.

---

## **Tryb kombi**

Dzięki połączeniu gorącego powietrza i pary tryb kombi idealnie nadaje się do przygotowania pieczeni, kurczaka i wypieków, takich jak ciasto drożdżowe i chleb.

Pieczeń i kurczak będą chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku. Poza tym mięso traci mniej na wadze.

Wypieki, jak ciasto drożdżowe i chleb, mają piękną błyszczącą skórkę i nie wysychają.

## Warzywa

Warzywa włożyć do perforowanego pojemnika i wsunąć na wysokość 3. Pod spód, na wysokość 1, wsunąć blachę do pieczenia. Wyłapuje ona powstające skropliny.

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Karczochy	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Kalafior	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Kalafior	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Brokuły	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Groszek	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Koper włoski	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 14
Warzywa faszerowane (cukinia, oberżyna, papryka)	Warzyw nie gotować wstępnie	Blacha do pieczenia na wysokości 2	Tryb kombi	160 - 180	15 - 30
Budyń jarzynowy	-	Forma do gotowania w kąpielii wodnej 1,5 l + ruszt na wysokości 2	Gotowanie na parze	100	50 - 70
Zielona fasolka	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Marchew	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 20
Kalarepa	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Por	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	4 - 6

\* Nagrząć urządzenie

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wielkość pojedynczej sztuki</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Boćwina*	Paski	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Szparagi, zielone*	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	7 - 12
Szparagi, białe*	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Szpinak*	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Brzoskiew	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Brukselka	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Buraki	Całe	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	40 - 50
Czerwona kapusta	Szatkowana	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Biała kapusta	Szatkowana	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Cukinia	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Strąki zielonego groszku	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 12

\* Nagrząć urządzenie

## Dodatki i warzywa strączkowe

Dodać wodę ewentualnie inny płyn w podanych proporcjach.

Przykład: 1 : 1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody.

Nieperforowany pojemnik do gotowania można wsunąć na dowolną wysokość.

Produkty spożywcze	Proporcja/ Wskazówki	Wyposażenie/ Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Ziemniaki w mundurkach	Średniej wielkości	Perforowany (wys. 3) + blacha do pieczenia (wys. 1)	Gotowanie na parze	100	35 - 45
Gotowane ziemniaki	W ćwiartkach	Perforowany (wys. 3) + blacha do pieczenia (wys. 1)	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Zapiekanka ziemniaczana	-	Blacha do pieczenia (wys. 2)	Gorące powietrze	170 - 180	35 - 45
Ryż naturalny	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Ryż długoziarnisty	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż basmati	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż paraboliczny	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Soczewica	1 : 2	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Biała fasola, namoczona	1 : 2	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1 : 1	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Ziarno orkisz, śrutowane	1 : 2,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Proso, całe	1 : 2,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35

Produkty spożywcze	Proporcja/Wskazówki	Wyposażenie/Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Pszenica, cała	1 : 1	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	60 - 70
Kluski	-	Perforowany (wys. 3) + blacha do pieczenia (wys. 1)	Gotowanie na parze	80 - 90	20 - 30

## Mięso, drób, ryby

Wsunąć razem, na jedną wysokość, ruszt i blachę do pieczenia.

Gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w zamkniętym, wyłączonym piekarniku parowym. Dzięki temu mięso pozostaje soczyste.

Mięso przygotowywane w trybie kombi będzie w środku soczyste a z wierzchu chrupiące.

### Drób

Produkty spożywcze	Ilość/Waga	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Kurczak, cały	1,2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 190	50 - 60
Kurczak, połówki	po 0,4 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 190	35 - 45
Pierś kurczaka	po 0,15 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	15 - 25
Kawałki kurczaka	po 0,12 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 200	20 - 35

\* Przedtem obsmażyć

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość/ Waga</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Kaczka, cała	2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170	60 - 80
				Gorące powietrze	210	15 - 20
Pierś kaczki*	po 0,35 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	10 - 15
Pieczeń z indyka zawijana	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	70 - 90
Pierś indyka	1 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	60 - 80

\* Przedtem obsmażyć

## Wołowina

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość/ Waga</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Sztufada*	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Odgrzewanie	140 - 150	100 - 140
Filet wołowy, średnio wypieczony*	1 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Odgrzewanie	170 - 180	20 - 28
Cienki befsztyk, średnio wypieczony*	1 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	170 - 180	40 - 55
Gruby befsztyk, średnio wypieczony*	1 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	170 - 180	45 - 60

\* Przedtem obsmażyć

## Cielęcina

Produkty spożywcze	Ilość/ Waga	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Pieczeń cielęca	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 180	50 - 70
Schab cielęcy*	1 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 180	15 - 25
Pierś cielęca faszzerowana	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	140 - 160	75 - 120

\* Przedtem obsmażyć

## Wieprzowina

Produkty spożywcze	Ilość/ Waga	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	70 - 80
Pieczeń ze słoniną (pieczeń z chrupiącą skórką)	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Gotowanie na parze	100	20 - 25
				Tryb kombi	140 - 160	40 - 50
				Gorące powietrze	210 - 220	20
Filet wieprzowy*	0,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 180	20 - 30
Filet w cieście francuskim	1 kg	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 200	40 - 60

\* Przedtem obsmażyć

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość/ Waga</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Schab peklowany z kością	1 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	120 - 140	60 - 70
Żeberka peklowane	w plastrach	Blacha do pieczenia	2	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Pieczeń zwijana	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	70 - 80

\* Przedtem obsmażyć

## Inne

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość/ Waga</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Pieczeń rzymska	z 0,5 kg mięsa mielonego	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	140 - 150	45 - 60
Schab sarni z kością*	0,6 - 0,8 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 170	15 - 30
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	60 - 80
Schab jagnięcy z kością*	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 170	15 - 25
Części królika	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	40 - 60

\* Przedtem obsmażyć

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość/ Waga</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wyso- kość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Tempera- tura w °C</b>	<b>Czas goto- wania w min.</b>
Kielbaski wiedeńskie	-	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	12 - 18
Biała kielbasa		Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	15 - 20

\* Przedtem obsmażyć

## Ryba

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość/ Waga</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wyso- kość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Tempera- tura w °C</b>	<b>Czas goto- wania w min.</b>
Dorada, cała	po 0,3 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	15 - 25
Filet z dorady	po 0,15 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Terrina z ryby	forma do gotowania w kąpielii wodnej 1,5 l	Ruszt	2	Gotowanie na parze	70 - 80	40 - 80
Pstrąg, cały	po 0,2 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 15
Filet z dorsza	po 0,15 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 14
Filet z łososia	po 0,15 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	8 - 10

Produkty spożywcze	Ilość/ Waga	Wyposażenie	Wyso- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas gotowania w min.
Małże	1,5 kg	Blacha do pieczenia	2	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Filety z karmazyna	po 0,15 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Roladki z soli, faszerowane	-	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20

## Porady dotyczące pieczeni

<b>Stosowanie zestawu do pieczenia.</b>	Stosując zestaw do pieczenia uzyskuje się optymalne rezultaty pieczenia, nie brudząc piekarnika. Zestaw do pieczenia można nabyć jako wyposażenie dodatkowe w sklepach specjalistycznych (patrz rozdział: Piekarnik i wyposażenie dodatkowe).
<b>Kiedy pieczeń jest upieczona?</b>	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.
<b>Pieczeń jest za ciemna i miejscami ma przypieczoną skórkę.</b>	Należy sprawdzić wysokość wsunięcia i temperaturę.
<b>Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.</b>	Następnym razem należy wybrać mniejsze naczynie do pieczenia lub dodać więcej wody.
<b>Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.</b>	Następnym razem należy wybrać większe naczynie do pieczenia lub dodać mniej wody.

## Zapiekanki, dodatki do zup ...

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Lasagne	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 170	35 - 45
Suflet	Foremki + ruszt	2	Tryb kombi	180 - 200	15 - 25
Klusieczki jajeczno-mleczne	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	90	15 - 20
Klusieczki grysikowe	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	7 - 12

## Desery, owoce prażone

### Owoce prażone

Odważyć owoce, dodać ok. 1/3 miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawę.

### Ryż na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Ryż wsypać do wyposażenia maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

### Jogurt

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka homogenizowanego podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Mieszaną należy napęlić czyste słoiczki i zakręcić je.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Kluski na parze	Blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Krem karmelowy	Foremki + ruszt	Gotowanie na parze	85 - 90	25 - 30
Zapiekanka na słodko (np. zapiekanka z kaszy mannej)	Forma do zapiekanek + ruszt	Tryb kombi	160 - 170	50 - 60
Ryż na mleku*	Blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Jogurt*	Stoiczki + ruszt	Gotowanie na parze	40	300 - 360
Jabłka prażone	Blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Gruszki prażone	Blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Wiśnie prażone	Blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Rabarbar prażony	Blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Śliwki prażone	Blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	15 - 20

\* Można również zastosować odpowiedni program (patrz rozdział: Programy automatyczne).

## Ciasta i wypieki

Zaleca się stosowanie ciemnych metalowych form do pieczenia.

Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i właściwości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy temperatury.

Najpierw należy nastawić najniższą temperaturę. Dzięki temu uzyskuje się bardziej równomierne zrumienienie. W razie potrzeby następnym razem wybrać wyższą temperaturę.

Wypieków na ruszcie lub blasze nie należy układać zbyt gęsto.

## Ciasto w formie

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Ciasto ucierane	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2	Gorące powietrze	150 - 160	60 - 70
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma do ciasta z owocami	2	Gorące powietrze	150 - 160	30 - 45
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica	2	Gorące powietrze	150 - 160	45 - 55
Spód biszkoptowy (2 jaja)	Forma do ciasta z owocami	2	Gorące powietrze	180 - 190	12 - 16
Tort biszkoptowy (6 jaj)	Tortownica	2	Gorące powietrze	150 - 160	25 - 35
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	2	Gorące powietrze	150 - 160	40 - 50
Placek szwajcarski	Tortownica	2	Gorące powietrze	180 - 190	35 - 60
Babka	Forma z kominkiem	2	Tryb kombi	150 - 160	35 - 45
Ciasto pikantne (np. quiche)	Forma do quiche	2	Gorące powietrze	180 - 190	35 - 60
Tarta jabłkowa	Forma do tarty	2	Gorące powietrze	170 - 190	35 - 50

## Ciasto na blasze

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Tempera-tura w °C	Czas gotowania w min.
Ciasto drożdżowe z suchym nadzieniem	Błacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	35 - 45
Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami	Błacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	150 - 160	35 - 45
Rolada biszkoptowa	Błacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	180 - 200	10 - 15
Chałka (500 g mąki)	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	25 - 35
Strudel, słodki	Błacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 180	40 - 60
Ciasto cebulowe	Błacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	30 - 40

## Chleb, bułki

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Tempera-tura w °C	Czas gotowania w min.
Chleb biały (750 g mąki)	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 210	15 - 20
			Gorące powietrze	160 - 170	20 - 25
Chleb na zaczynie (750 g mąki)	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	15 - 25
			Gorące powietrze	150 - 160	40 - 60
Chleb z mąki mieszanej (750 g mąki)	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	15 - 20
			Gorące powietrze	160 - 170	25 - 40

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wyso-kość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Tempera-tura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Chleb pełnoziarnisty (750 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	20 - 30
			Gorące powietrze	140 - 150	40 - 60
Chleb żytni (750 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	20 - 30
			Gorące powietrze	150 - 160	50 - 60
Bułki (ciasto surowe po 70 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	190 - 200	25 - 30
Bułki drożdżowe, słodkie (ciasto surowe po 70 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	20 - 30

## **Wypieki drobne**

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wyso-kość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Tempera-tura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Bezy	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	80 - 90	120 - 180
Makaroniki	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	140 - 160	15 - 25
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 190	10 - 20
Muffiny	Blacha do muffinów	2	Gorące powietrze	170 - 180	20 - 30
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	170 - 190	27 - 35

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Ciasteczka	Błacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	150 - 160	12 - 17
Wypieki drożdżowe	Błacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	150 - 160	15 - 20

## Porady dotyczące pieczenia

### **W przypadku pieczenia według własnego przepisu.**

Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.

### **Sposób sprawdzenia, czy ciasto ucierane jest gotowe.**

Okolo 10 minut przed zakończeniem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłuć głęboko ciasto drewnianym patyczkiem. 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 przepisie czasów mieszania.

### **Ciasto wyrosło na środku, a na bokach jest niskie.**

Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.

### **Ciasto z formy jest z tyłu za ciemne.**

Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy ścianie tylnej, lecz na środku.

### **Ciasto jest za suche.**

Gotowe ciasto nakłuć wykałaczką. Następnie skropić je sokiem owocowym lub alkoholem. Następnie nastawić temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia, lub wybrać tryb kombi.

### **Chleb lub ciasto wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.**

Następnym razem użyć mniej płynu. Piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Przestrzegać podanego w przepisie czasu pieczenia.

### **Ciasto lub wypiek są nierównomiernie zrumienione.**

Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę.

## Odgrzewanie potraw

Podczas odgrzewania potrawy są ponownie podgrzewane przy zachowaniu ich pełnej wartości odżywczej. Wyglądają i smakują, jakby zostały świeżo przyrządzone. Także pieczywo z poprzedniego dnia można w ten sposób podpiec.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Potrawy podgrzewane na talerzu	Ruszt	2	Odgrzewanie	120	12 - 18
Warzywa	Błacha do pieczenia	3	Odgrzewanie	100	12 - 15
Makaron, ziemniaki, ryż	Błacha do pieczenia	3	Odgrzewanie	100	5 - 10
Bułki*	Ruszt	2	Tryb kombi	170 - 180	6 - 8
Bagietka*	Ruszt	2	Tryb kombi	170 - 180	5 - 10
Chleb*	Ruszt	2	Tryb kombi	170 - 180	8 - 12
Pizza	Ruszt + Błacha do pieczenia	3	Odgrzewanie	170 - 180	12 - 15

\* Piekarnik podgrzewać przez 5 minut

## Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia trybu pracy Gotowanie na parze ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Ruszt można wsunąć na dowolną wysokość lub ostrożnie położyć na dno piekarnika.

Uwaga: Nie zadrapać dna piekarnika!

Ustawić miskę z ciastem na ruszcie. Ciasta nie należy przykrywać.

Produkty spożywcze	Ilość	Naczynia	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Ciasto drożdżowe	1 kg	Miska + ruszt	35	20 - 30
Zaczyn	1 kg	Miska + ruszt	35	20 - 30

## Odsączanie soku

Owoce jagodowe przez odsączeniem włożyć do miski i nasypać cukrem. Odstawić na co najmniej godzinę, aby owoce puściły sok.

Owoce jagodowe przełożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i wsunąć na wysokość 3. Do zbierania soku wsunąć nieperforowany pojemnik do gotowania na wysokość 1.

Na koniec włożyć owoce jagodowe do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Maliny	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Porzeczki	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	40 - 50

## Wekowanie

Wekować należy możliwie świeże produkty spożywcze. Dłuższe przechowywanie powoduje utratę witamin, a produkty szybciej fermentują.

Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości.

Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe obręcze, klamry lub sprężyny.

Gumowe obręcze i słoiki należy dokładnie umyć w gorącej wodzie. Do czyszczenia słoików nadaje się też program "Dezynfekcja butelek".

Słoiki należy wstawić do perforowanych pojemników do gotowania. Nie mogą się one stykać.

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwiczki komory gotowania.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Warzywa	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	30 - 120
Owoce pestkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30
Owoce ziarnkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30

## Produkty mrożone

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Tempera-tura w °C	Czas gotowania w min.
Frytki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powietrze	170 - 190	25 - 35
Krokiety	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powietrze	180 - 200	18 - 22
Rösti	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powietrze	180 - 200	25 - 30
Wyroby mączne, świeże, mrożone*	Blacha do pieczenia	2	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Lasagne, mrożona	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Tryb kombi	190 - 210	35 - 55
Pizza, cienki spód	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powietrze	180 - 200	15 - 23
Pizza, gruby spód	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powietrze	180 - 200	18 - 25
Pizza-bagietka	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powietrze	180 - 200	18 - 22
Pizza z lodówki	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	170 - 180	12 - 17
Bagietka z masłem ziołowym, chłodzona	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	180 - 200	15 - 20
Bułki, bagietki, mrożone	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powietrze	180 - 200	18 - 22

\* Dodać nieco wody

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Precle, mrożone	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powietrze	180 - 200	18 - 22
Croissanty, mrożone	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 200	20 - 25
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powietrze	150 - 170	12 - 15
Strudel, mrożony	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 180	45 - 60
Paluszki rybne	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powietrze	195 - 205	20 - 24
Pstrąg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20 - 25
Filet rybny w sosie	Błacha do pieczenia + ruszt	2	Tryb kombi	180 - 200	35 - 50
Filet z łososia	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20 - 25
Krażki kalmara	Błacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powietrze	190 - 210	25 - 30
Brokuły	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6

\* Dodać nieco wody

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Kalafior	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 8
Fasola	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Groszek	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Marchew	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	3 - 5
Warzywa mieszane	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 8
Brukselka	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 10

\* Dodać nieco wody

## Potrawy testowe

Zgodnie z normą DIN 44547 oraz EN 60350.

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania.

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Forma/Blacha</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	160 - 170	17 - 20
Ciastka	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	160 - 170	25 - 33
Biszkopt na wodzie	Tortownica 26 cm	2	Gorące powietrze	150 - 160	35 - 40
Ciasto drożdżowe na blasze	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	150 - 160	36 - 44
Szarlotka z pierzynką	Tortownica 20 cm	2	Gorące powietrze	160 - 170	60 - 70











