

HBC33B550



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi2



9000540319

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Przed montażem	3
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Przyczyny uszkodzeń	3
Nowy piekarnik	4
Pulpit obsługi	4
Przyciski i wskaźniki	4
Przełącznik funkcji	4
Regulator temperatury	5
Komora piekarnika	5
Wypożyczenie	5
Przed pierwszym użyciem	6
Ustawianie godziny	6
Nagrzewanie piekarnika	6
Czyszczenie wyposażenia	6
Nastawianie piekarnika	7
Rodzaj grzania i temperatura	7
Szybkie nagrzewanie	7
Ustawianie funkcji zegara	7
Minutnik	7
Czas trwania	8
Czas zakończenia	8
Godzina	9
Zabezpieczenie przed dziećmi	9
Zmiana ustawień podstawowych	9
Konserwacja i czyszczenie	10
Środek czyszczący	10
Czyszczenie prowadnic	10
Opuszczanie grzałki grilla	11
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia	11
Czyszczenie szyb w drzwiczkach	11
Usterka, co robić?	12
Tabela usterek	12
Wymiana lampki piekarnika	13
Ostona żarówki	13
Serwis	13
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	13
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska	13
Oszczędność energii	13
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	13
Przetestowane w naszym studiu gotowania	14
Ciasta i wypieki	14
Porady dotyczące pieczenia	15
Mięso, drób, ryby	15
Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	17
Powolne gotowanie	17
Porady dotyczące powolnego gotowania	18
Zapiekanki, tosty	18
Gotowe produkty	18
Akrylamid w produktach spożywczych	20
Potrawy testowe	21
Pieczenie	21
Grillowanie	21

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć powyższą dokumentację.

Przed montażem

Szkody powstałe podczas transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Wskazówki dotyczące 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.

Gorąca komora piekarnika

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydobywać się gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze piekarnika. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze piekarnika. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

Niebezpieczeństwo zwarcia!!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje gorąca para wodna.

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

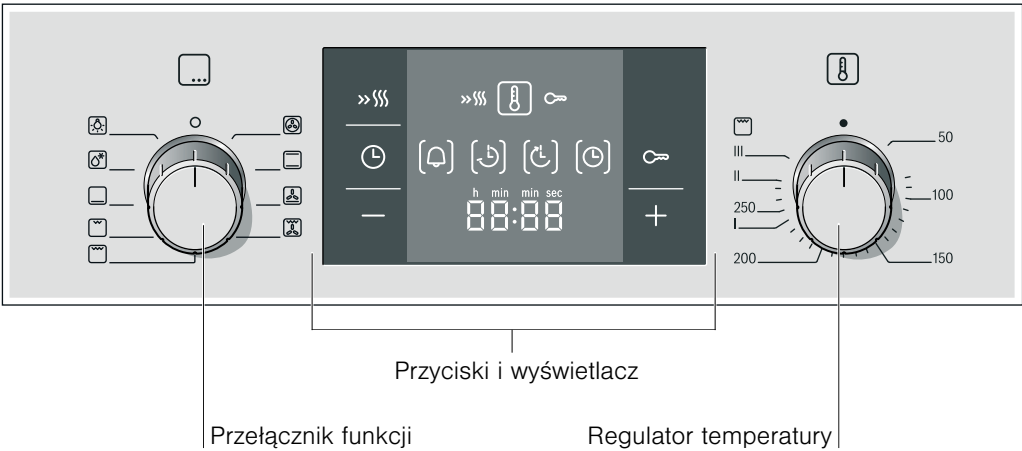
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: wilgotnych produktów nie przechowywać przez dłuższy okres czasu w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: podczas studzenia komora piekarnika powinna być zawsze zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika: jeśli uszczelka piekarnika jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki piekarnika nie zamykają się szczelnie. Może dojść do uszkodzenia frontów sąsiadujących mebli. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki piekarnika jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani wyposażenia na drzwiczkach piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Nowy piekarnik

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące piekarnika. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz poszczególne elementy obsługi. Zapoznają się Państwo z informacjami dotyczącymi komory piekarnika i wyposażenia.

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.



Pokręta włączników

Pokręta włączników można schować. W celu schowania lub wysunięcia pokręta włącznika należy je ustawić w pozycji zero i nacisnąć.

Przyciski

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

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 ⌚, czasu zakończenia ⌚ i godziny ⌚.
🔒 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 []. Wyjątek: w przypadku wskazania czasu zegarowego symbol ⌚ świeci się tylko podczas zmiany godziny.

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania.

Pozycja	Zastosowanie
○ Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
🔥 3D gorące powietrze*	Do ciast i wypieków na 1 - 3 poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
☐ Grzanie górne/dolne	Do ciast, zapiekanek i chudych pieczeni, np. wołowych lub z dziczyzny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.
🍕 Pizza	Szybkie przygotowanie produktów mrożonych bez podgrzewania piekarnika, np. pizzy, frytek lub strudla. Komorę piekarnika nagrzewają dolny element grzejny i pierścieniowy element grzejny na tylnej ścianie.
🌀 Grill z cyrkulacją powietrza	Pieczenie mięsa, drobiu i całych ryb. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
☐ Grill o dużej powierzchni	Grillowanie steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
☐ Grill o małej powierzchni	Grillowanie małych ilości steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb. Nagrzewa się środkowa część grzałki grilla.
☐ Grzanie dolne	Wekowanie oraz dopiekanie lub zapiekanie. Grzanie z dołu.

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

Pozycja	Zastosowanie
Rozmrażanie	Rozmrażanie np. mięsa, drobiu, chleba i ciasta. Wentylator powoduje wirowanie ciepłego powietrza wokół potrawy.
Lampka piekarnika	Włączanie lampki piekarnika.

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

Podczas ustawiania włącza się lampka w komorze piekarnika.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Pozycja	Znaczenie
●	Pozycja zero
50-270	Zakres temperatury
I, II, III	Stopnie mocy grilla
	Stopnie mocy dla grilla o małej i dużej powierzchni.
	I = stopień 1, słaby
	II = stopień 2, średni
	III = stopień 3, mocny

Gdy piekarnik grzeje, na wskaźniku świeci się symbol . Gaśnie w przerwach w grzaniu. Podczas rozmrażania symbol nie świeci się.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

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

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.

Wyposażenie

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 3 wysokości.

Wyposażenie można wyciągnąć do dwóch trzecich, bez ryzyka przechylenia. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z urządzenia.



W przypadku pieczenia z zastosowaniem trybu 3D gorące powietrze nie należy wsuwać wyposażenia na wysokość 2, aby nie zakłócać cyrkulacji powietrza.

Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Po ostygnięciu deformacja znika i nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie wyposażenia.

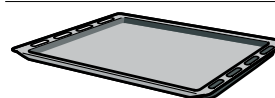
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



Ruszt

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

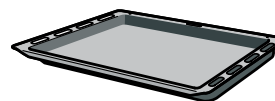
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



Emaliowana blacha do pieczenia

Do ciast i ciasteczek.

Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.



Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz, w przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie.

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Szeroką ofertę wyposażenia do zakupionego piekarnika można znaleźć w naszych prospektach lub w internecie. Dostępność i możliwość zamówienia online wyposażenia dodatkowego różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załączniku do instrukcji obsługi.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Zastosowanie
Ruszt	HEZ334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.
Emaliowana blacha do pieczenia	HEZ331000	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia	HEZ332000	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Zastosowanie
Ruszt wkładany w blachę	HEZ324000	Do pieczenia mięs. Ruszt wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.
Blacha do grillowania	HEZ325000	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.
Szklana blacha do pieczenia	HEZ336000	Głęboka blacha ze szkła. Można jej również używać do serwowania potraw.
Blacha do pizzy	HEZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Kamień do pieczenia	HZ327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.
Emaliowana blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ331010	Ciasta i ciasteczka nie przywierają do blachy. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ332010	Wilgotne ciasta, wypieki, potrawy mrożone i duże pieczenie nie przywierają do głębokiej blachy do pieczenia. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Potójny teleskopowy system całkowitego wysuwania blach	HEZ338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
Artykuły dodatkowe W serwisie, sklepach specjalistycznych lub w poszczególnych krajach w sklepach internetowych można nabyć odpowiednie		środki czyszczące i konserwujące oraz wyposażenie do urządzeń domowych. Zawsze należy podać numer artykułu.
Ręczniki do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej	Nr artykułu 311134	Zapobiegają osadzaniu się brudu. Dzięki impregnacji specjalnymi olejami powierzchnie ze stali nierdzewnej są optymalnie konserwowane.
Żel do czyszczenia piekarników i grilla	Nr artykułu 463582	Do czyszczenia komory piekarnika. Żel jest bezwonny.
Ściereczka z mikrofazy	Nr artykułu 460770	Idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.
Zabezpieczenie do drzwiczek	Nr artykułu 612594	Aby dzieci nie mogły otworzyć drzwiczek piekarnika. W zależności od drzwiczek urządzenia zabezpieczenie przykręca się w różny sposób. Należy przestrzegać instrukcji dołączonej do zabezpieczenia do drzwiczek.

Przed pierwszym użyciem

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

Ustawianie godziny

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

1. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Nagrzewanie piekarnika

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

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

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

Po godzinie wyłączyć piekarnik. W tym celu ustawić przełącznik funkcji na pozycję zero.

Czyszczenie wyposażenia

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

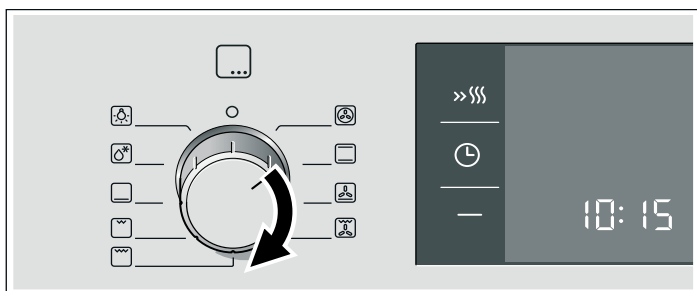
Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żadanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla. Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

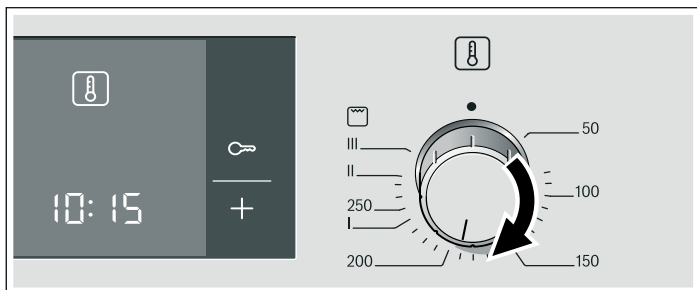
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne  w temperaturze 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień

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:

- 3D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Pizza 

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

1. Nastawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk »»».

Na wyświetlaczu świeci się symbol »»». Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Szybkie nagrzewanie zakończone

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu gaśnie symbol »»». Wstawić potrawę do piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk »»». Na wyświetlaczu gaśnie symbol »»».

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Przycisk  służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Nawiasy [] wskazują funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje. 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. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. 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 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 wyświetlaczu świeci się symbol  i widoczny jest czas odliczany przez minutnik. Inne symbole czasu gasną.

Upłynął czas odliczany przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.

Zmiana ustawień minutnika

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

Kasowanie ustawień minutnika

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

Odczytywanie ustawień zegara

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

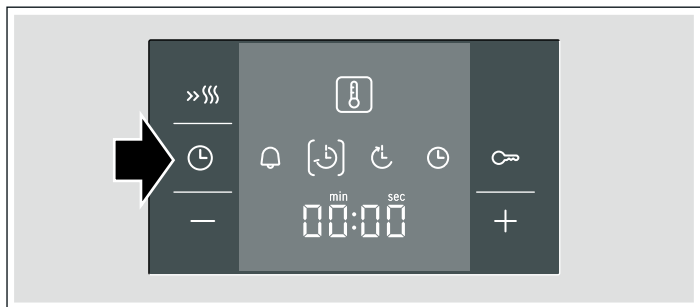
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Czas trwania

Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie się wyłącza. 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 ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk .
Wyświetlacz pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.



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



Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wyświetlaczu widać odliczany czas trwania i świeci się symbol . Inne symbole czasu gasną.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk  i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

Kasowanie nastawionego czasu trwania

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

Odczytywanie ustawień zegara

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

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

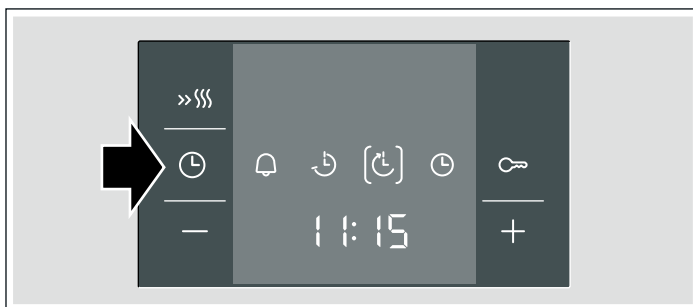
Czas zakończenia

Czas, o którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

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

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

1. Ustawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk .
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .
Symbol  jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



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



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

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk  i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu zakończenia

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

Kasowanie czasu zakończenia

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

Odczytywanie ustawień zegara

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

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

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu miga symbol  i cztery zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana ustawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Czterokrotnie nacisnąć przycisk .

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

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienia godziny.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie wyświetlania godziny

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

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie piekarnika przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

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

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

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

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

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zmiana ustawień podstawowych

Piekarnik ma zaprogramowanych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Ustawienie podstawowe	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c1 Wskazanie godziny	zawsze*	tylko za pomocą przycisku 	-
c2 Czas trwania sygnału po upływie czasu trwania pieczenia lub czasu odliczanego przez minutnik	ok. 10 sek.	ok. 2 min*	ok. 5 min
c3 Czas zapisywania ustawień	ok. 2 sek.	ok. 5 sek.*	ok. 10 sek.

* Ustawienie fabryczne

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Naciskać przycisk przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się aktualne ustawienie podstawowe godziny, np. c1 1 dla wyboru 1.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienie podstawowe.

3. Zatwierdzić za pomocą przycisku .

Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku  można przechodzić przez wszystkie poziomy, a przyciskiem **+** lub **-** zmieniać je.

4. Na koniec naciskać przycisk przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisane.

Wszystkie ustawienia podstawowe można w każdej chwili ponownie zmienić.

Konserwacja i czyszczenie

Konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność urządzenia. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia piekarnika.

Wskazówki

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

Środek czyszczący

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek i druciaków,
- myjek wysokociśnieniowych i parowych.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Ostłona lampki piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem.
Uszczelka Nie zdejmować!	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem. Nie szorować.
Prowadnice	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Teleskopowy system wysuwania blach	Gorąca woda z płynem: czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie namacać ani nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

Czyszczenie powierzchni samooczyszczających się piekarnika

Ścianka tylna piekarnika powleczone jest warstwą ceramiczną o bardzo dużej porowatości. Rozpryski z pieczenia i smażenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji piekarnika. Im wyższa temperatura i im dłuższe trwa pieczenie, tym lepszy efekt.

Jeśli zanieczyszczenia widoczne są również po wielokrotnym użyciu piekarnika, należy postępować w następujący sposób:

1. Dokładnie oczyścić dno, ściankę górną i ścianki boczne piekarnika.
2. Nastawić 3D gorące powietrze .
3. Pusty, zamknięty piekarnik nagrzewać przez ok. 2 godziny, nastawiając maksymalną temperaturę.

Powłoka ceramiczna zostanie zregenerowana. Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowe i białe pozostałości miękką gąbką i wodą.

Nieznaczne przebarwienia powłoki nie mają żadnego wpływu na samooczyszczanie.

Uwaga!

- Nigdy nie używać szorujących środków czyszczących. Powodują one zarysowania, a nawet zniszczenie porowatej powłoki.
- Nigdy nie czyścić powłoki ceramicznej środkiem do czyszczenia piekarników. Jeśli przypadkowo zostanie się na nią środek do czyszczenia piekarników, należy go natychmiast zetrzeć gąbką i dużą ilością wody.

Czyszczenie dna, ścianki górnej i ścianek bocznych piekarnika

Do czyszczenia należy używać zmywaka i gorącej wody z płynem lub octem.

W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Powierzchni samooczyszczających się nigdy nie czyścić druciakiem ze stali nierdzewnej ani środkiem do czyszczenia piekarników.

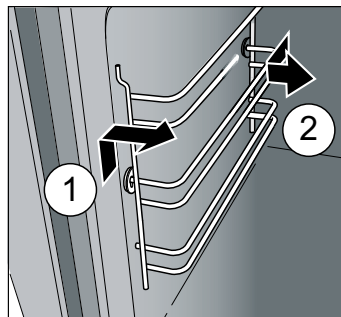
Czyszczenie prowadnic

Dla ułatwienia czyszczenia można wyjąć prowadnice.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy w komorze piekarnika!

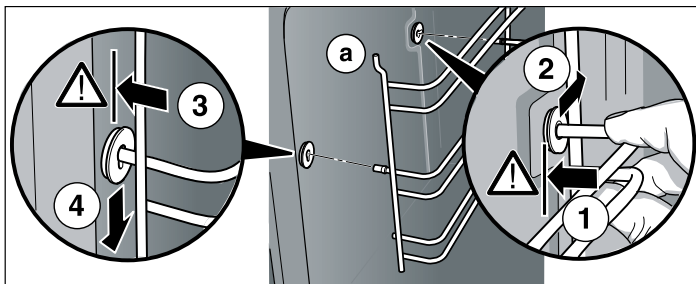
Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

1. Prowadnicę z przodu przesunąć do góry i wyjąć z otworu.
2. Prowadnicę z tyłu przesunąć do przodu i wyjąć z otworu.



3. Wyczyścić prowadnicę płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania lub szczoteczką.
4. Podczas montowania prowadnic zwrócić uwagę na to, aby wygięcie (a) było skierowane w dół, a tym samym zgadzały się wysokości wsunięcia.
5. Prowadnicę z tyłu włożyć do oporu w otwór.

6. Prowadnicę przesunąć do tyłu.
7. Prowadnicę z przodu włożyć do oporu w otwór.
8. Prowadnicę nacisnąć w dół.



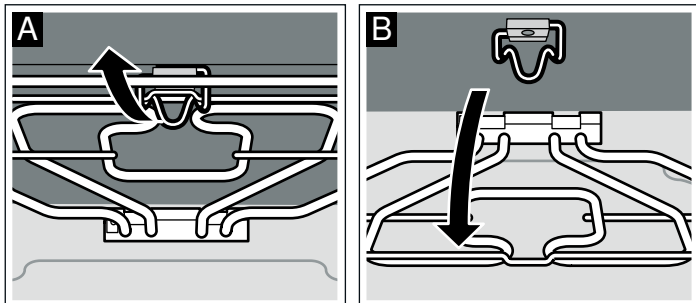
Opuszczanie grzałki grilla

Do czyszczenia można opuścić grzałkę grilla.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Piekarnik musi być zimny.

1. Pałak mocujący grill pociągnąć do przodu i nacisnąć do góry do usłyszenia charakterystycznego kliknięcia (rys. A).
2. Przytrzymać przy tym grzałkę grilla i opuścić (rys. B).



Po wyczyszczeniu grzałkę grilla unieść z powrotem do góry. Nacisnąć pałak mocujący do dołu i zatrzasnąć w nim grzałkę.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia

Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

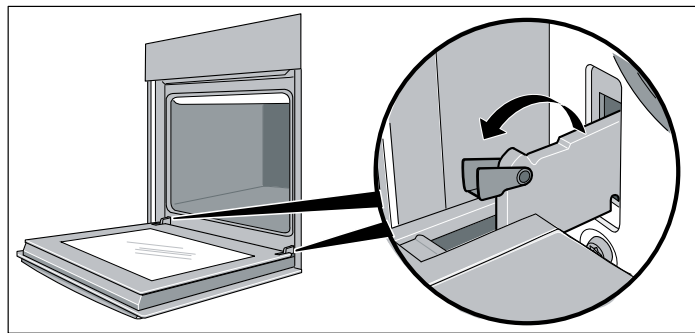
Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. W celu zdjęcia drzwiczek urządzenia należy podnieść dźwignie blokujące zawiasy, a po założeniu drzwiczek ponownie je opuścić. Nie chwytać za zawiasy.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Jeśli drzwiczki urządzenia wypadły z jednej strony, nie należy chwytać za zawiasy. Zawiasy mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Skontaktować się z serwisem.

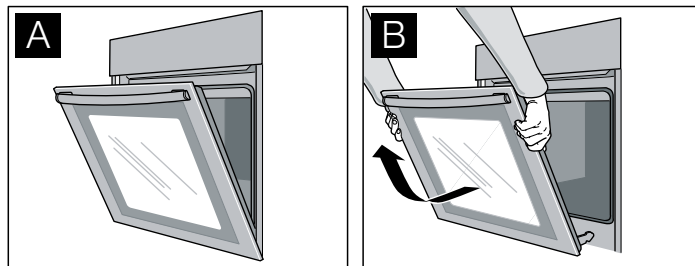
Zdejmowanie drzwiczek urządzenia

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Dźwignie blokujące z lewej i z prawej strony należy całkowicie podnieść.



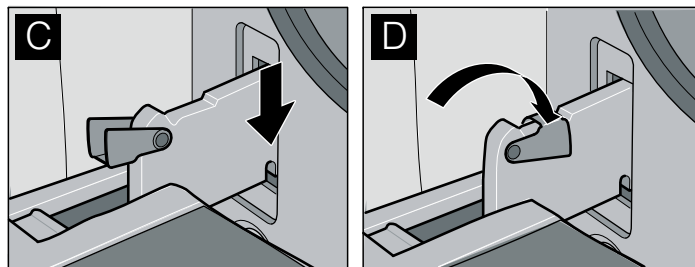
Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.

3. Zamknąć drzwiczki urządzenia do momentu wyczucia oporu (rys. A).
4. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony, trochę bardziej domknąć i wyciągnąć (rys. B).



Zakładanie drzwiczek urządzenia

1. Zawiasy nasadzić na mocowania z lewej i prawej strony (rys. C). Nacięcia na obu zawiasach muszą zaskoczyć na swoje miejsce.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Opuścić dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. D).



Drzwiczki urządzenia są zabezpieczone i nie można już ich zdjąć.

4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować wewnętrzne szyby drzwiczek urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niektóre elementy drzwiczek urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. Istnieje ryzyko skaleczenia się. Zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.

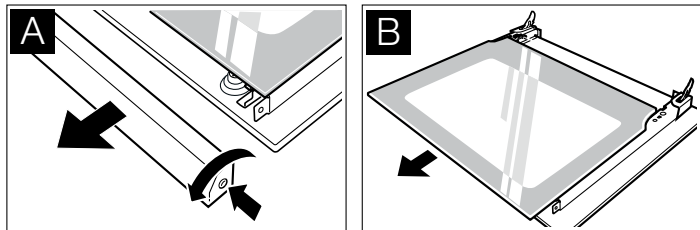
Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Demontaż szyby w drzwiczkach

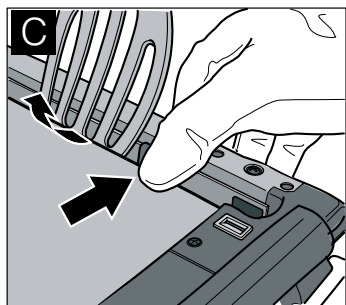
Wskazówka: Przed demontażem należy zapamiętać położenie, w jakim zamontowana jest szyba w drzwiczkach, aby później nie popełnić błędu przy jej ponownym montażu.

1. Wymontować drzwiczki urządzenia i położyć je frontem do dołu na miękkim, czystym podłożu (patrz rozdział: Demontaż i montaż drzwiczek urządzenia).
2. Nakładkę drzwiczek urządzenia odkręcić na górze z lewej i prawej strony, a następnie zdjąć (rys. A).
3. Szybę drzwiczek unieść i wyciągnąć (rys. B).



Demontaż szyby środkowej

1. Mocowanie szyby środkowej nacisnąć z jednej strony i podważyć szybę w drzwiczkach np. przy pomocy łopatkę do obracania potraw (rys. C).
2. W ten sam sposób odblokować drugą stronę i zdjąć szybę środkową.



Czyszczenie

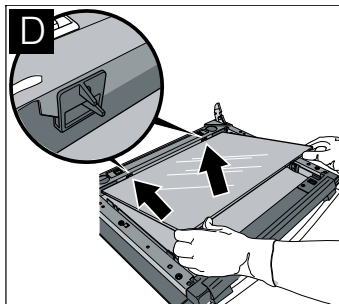
Szyby w drzwiczkach czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Uwaga!

Nie używać środków żrących, środków do szorowania ani skrobaczek do szkła. Można uszkodzić szkło.

Montaż szyby środkowej

1. Szybę środkową nasadzić z lewej i prawej strony na zaczepy (rys. D).
2. Szybę środkową wcisnąć do dołu w mocowania.



Montaż szyby w drzwiczkach

1. Szybę drzwiczek wsunąć do oporu.
2. Nałożyć i przykręcić nakładkę.
3. Ponownie zamontować drzwiczki urządzenia.

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

Co robić, jeśli potrawa się nie uda, patrz rozdział *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

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

Komunikaty o usterce

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o ustercie z symbolem **E**, należy nacisnąć przycisk **⏸**. Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana. Jeśli komunikat o ustercie nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku poniższego komunikatu o ustercie można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o ustercie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ Wskazówki
E011	Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.	Pojedynczo naciskać wszystkie przyciski. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

Wymiana lampki piekarnika

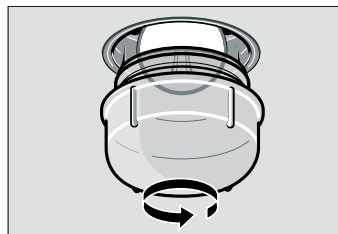
Uszkodzoną lampkę piekarnika należy wymienić.

Żarówki zapasowe E14, 220 - 240 V, 40 W, odporne na działanie wysokiej temperatury do 300 °C można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek do piekarnika.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wyłączyć zasilanie urządzenia. Wyłączyć wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej w mieszkaniu.

1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Klosz lampki obrócić w lewo i zdjąć.



3. Żarówkę piekarnika wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Ponownie nałożyć klosz.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Wskazówka: Jeśli nie można odkręcić klosza, należy założyć rękawice gumowe lub zamówić w serwisie zestaw do demontażu (nr zamówieniowy 613634).

Ośłona żarówki

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

Serwis

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

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

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

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

Serwis

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

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

Oszczędność energii

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

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/WE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówki

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

Ciasta i wypieki

Pieczenie na jednym poziomie

Ciasto udaje się najlepiej, gdy jest pieczone z zastosowaniem trybu pracy Grzanie górne/dolne . W przypadku pieczenia z rodzajem grzania 3D gorące powietrze  należy pamiętać o następującej zasadzie: ciasto pieczone w formach i na blasze wsuwać na wysokość 1.

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym rodzajem grzania jest 3D gorące powietrze .

Pieczenie na 2 poziomach:

- Blacha do pieczenia na wysokości 3
- Głęboka blacha do pieczenia na wysokości 1

Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia. W przypadku pieczenia w formach z cienkiego metalu lub formach szklanych czas pieczenia wydłuża się, a ciasto nie jest równomiernie zrumienione.

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

Tabele

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

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

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

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	1		130-140	15-25
	Blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	3+1		130-140	20-30
Makaroniki	Blacha do pieczenia	1		120-130	25-35
	Blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	3+1		110-120	30-40
Bezy	Blacha do pieczenia	1		80	130-160
Muffiny	Ruszt z blachą do muffinów	2		150-160	25-35
	2 ruszty z blachą do muffinów	3+1		150-160	30-40
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	2		200-210	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	1		190-200	20-35
	Blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	3+1		190-200	25-40
Wypieki drożdżowe	Blacha do pieczenia	2		190-200	20-30
	Blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	3+1		170-180	25-35

Chleb i bułki

W przypadku pieczenia chleba podgrzać piekarnik, jeśli nie ma innych zaleceń.

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	1		240 200	10-15 40-45
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	1		240 200	10-15 45-55
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	1		240	20-25
Bułki (nie podgrzewać piekarnika)	Blacha do pieczenia	2		220-230	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Blacha do pieczenia	2		210-220	10-20
	Blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	3+1		190-200	15-25

Porady dotyczące pieczenia

Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.
Sposób na sprawdzenie, czy ciasto ucierane jest gotowe.	Okolo 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłóć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, jest gotowe.
Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisach czasów pozostawienia ciasta do ostygnięcia.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne  . Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem należy użyć głębszej blachy do pieczenia.
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego zrastają się podczas pieczenia.	Wypieki powinny leżeć od siebie w odległości ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby wypieki wyrosły i równomiernie się zrumieniły.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypieki na górnej blasze są ciemniejsze, niż na dolnej.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować 3D gorące powietrze  . Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne. Do dużych pieczeń nadaje się również głęboka blacha do pieczenia.

Najlepiej nadają się naczynia szklane. Zwrócić uwagę na to, aby pokrywka była dopasowana i dobrze zamykała naczynie.

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia

Naczynie z pokrywką = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Pieczenie mięs

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

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

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

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

Grillowanie

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

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

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

Podczas grillowania głębokiej lub zwykłej blachy do pieczenia nie wsuwać na wysokość 4 ani 5. Deformują się one pod

wpływem wysokiej temperatury i podczas wyjmowania mogą uszkodzić komorę piekarnika.

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

Mięso

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

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

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

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

Drób

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

Drób w całości kłaść na ruszcie, najpierw piersią do dołu. Po upływie 2/3 czasu obrócić.

Pieczenie, np. pieczeń z indyka zawijaną lub pierś indyka, obrócić po upływie połowy podanego czasu. Kawałki drobiu obrócić po upływie 2/3 czasu.

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

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

Drób	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Kurczak, cały	1,2 kg	Ruszt	1		200-220	60-70
Kurczak, połówki	po 500 g	Ruszt	1		210-230	40-50
Kawałki kurczaka	po 150 g	Ruszt	2		210-230	30-40
Kawałki kurczaka	po 300 g	Ruszt	2		210-230	35-45
Kaczka, cała	2,0 kg	Ruszt	1		170-190	100-120
Pierś kaczki	po 300 g	Ruszt	2		230-250	25-35
Udka gęsi	po 400 g	Ruszt	2		210-230	40-50

Ryba

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki ryby.

Całej ryby nie trzeba obracać. Wsunąć do piekarnika całą rybę w pozycji "na sztorc", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, należy w rozcięciu na brzuchu włożyć przekrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

Do duszenia filetu rybnego dodać kilka łyżek wody.

Ryba	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Ryba, cała	po ok. 300 g	Ruszt	2		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	1		200-220	45-55
	1,5 kg	Ruszt	1		180-200	60-70
Kotlet rybny, 3 cm grubości	j	Ruszt	2		2	20-25
Filet rybny		Z przykryciem	1		210-230	25-30

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

Powolne gotowanie

Powolne gotowanie, nazywane również gotowaniem w niskiej temperaturze, to idealna metoda przygotowywania wszelkich delikatnych mięs, które powinny być gotowe o wyznaczonej porze. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie. Zaletą: łatwe planowanie czasu na posiłek, ponieważ wolno gotowane mięso można długo trzymać w cieple.

Odpowiednie naczynia

Należy używać płaskich naczyń, np. porcelanowego półmiska lub szklanej brytfanny bez pokrywki.

Naczynia bez przykrycia stawiać zawsze na ruszcie na wysokości 1.

Sposób nastawiania

- Wybrać Grzanie górne/dolne  i nastawić temperaturę w zakresie 70-90 °C. Podgrzać piekarnik, a równocześnie podgrzać w nim naczynia.
- Mocno rozgrzać nieco tłuszczu na patelni. Mięso mocno obsmażyć ze wszystkich stron, również na brzegach, i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia.
- Naczynie z mięsem wstawić z powrotem do piekarnika i wolno gotować. Dla większości mięs idealna temperatura w trybie Powolnego gotowania wynosi 80 °C.

Wskazówki

- Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.
- Mięso mocno i wystarczająco długo obsmażyć ze wszystkich stron, również na brzegach.
- Większych kawałków mięsa nie trzeba obracać.
- W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprzeczowane w całym kawałku.
- Dzięki tej szczególnej metodzie gotowania mięso ma zawsze różowy kolor. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.
- Aby uzyskać sos, należy gotować mięso pod przykryciem. Należy pamiętać, że czas gotowania skraca się.
- Za pomocą termometru do pieczeni można sprawdzić, czy mięso jest gotowe. Temperatura w środku mięsa wynosząca 60 °C powinna utrzymywać się przez przynajmniej 30 minut.

Tabela

Do powolnego gotowania nadaje się delikatne mięso drobiowe, wołowe, wieprzowe i jagnięce. Czas powolnego gotowania zależy od grubości mięsa i temperatury w środku mięsa.

Potrawa	Waga	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas obsmażania w minutach	Czas powolnego gotowania w godzinach
Drób						
Pierś indyka	1000 g	1		80	6-7	4-5
Pierś kaczki*	300-400 g	1		80	3-5	2-2,5
Wołowina						
Pieczeń wołowa (np. rumsztyk) 6-7 cm grubości	ok. 1,5 kg	1		80	6-7	4,5-5,5
Filet wołowy, cały	1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Rostbef, 5-6 cm grubości	1,5 kg	1		80	6-7	4-5
Stek wołowy, 3 cm grubości		1		80	5-7	80-110 min.
Cielęcina						
Pieczeń cielęca 6-7 cm grubości (np. szynka)	ok. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Filet cielęcy	ok. 800 g	1		80	6-7	3-3,5

* Aby uzyskać chrupiącą skórę, należy po zakończeniu powolnego gotowania krótko obsmażyć pierś kaczki na patelni.

Potrawa	Waga	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas obsmażania w minutach	Czas powolnego gotowania w godzinach
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa chuda (np. polędwica) 5-6 cm grubości	ok. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Filet wieprzowy, cały	ok. 500 g	1		80	6-7	2,5-3
Jagnięcina						
Filet jagnięcy, cały	ok. 200 g	1		80	5-6	1,5-2

* Aby uzyskać chrupiącą skórę, należy po zakończeniu powolnego gotowania krótko obsmażyć pierś kaczki na patelni.

Porady dotyczące powolnego gotowania

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone.	Aby mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorący sos.
Utrzymanie temperatury mięsa powolnie gotowanego.	Po zakończeniu gotowania zredukować temperaturę do 70 °C. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez 45 minut, dużych do 2 godzin.

Zapiekanki, tosty

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Dzięki temu piekarnik pozostaje czysty.

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

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

Zapiekanki	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	1		180-200	45-55
Suflet	Forma do zapiekanek	1		180-200	35-45
	Małe foremki	1		200-220	20-30
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	1		190-210	35-50
Lasagne	Forma do zapiekanek	1		180-200	40-50
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, maks. 4 cm wysokości	Forma do zapiekanek	1		170-190	50-60
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt	2		2	10-15
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	2		2	8-12

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Pizza, mrożona					
Pizza z cienkim spodem	Głęboka blacha do pieczenia	1		200-220	10-20
Pizza z grubym spodem	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	20-30
Pizza-bagietka	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	20-30
Minipizza	Głęboka blacha do pieczenia	1		200-220	5-15
Pizza, chłodzona	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	10-20

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Produkty ziemniaczane, mrożone					
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	1		200-220	15-25
Krokiety	Głęboka blacha do pieczenia	1		190-210	20-30
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Głęboka blacha do pieczenia	1		190-210	20-30
Wypieki, mrożone					
Bułki, bagietki	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	10-20
Precle z ciasta surowego	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	15-25
Wypieki, wstępnie podpieczone					
Bułki lub bagietka do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	1		170-190	5-15
Półprodukty do smażenia, mrożone					
Paluszki rybne	Głęboka blacha do pieczenia	1		210-230	15-25
Strudel, mrożony	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	35-45
Potrawy specjalne			5 minut do temperatury 50 °C. Następnie przygotowywać, jak podano poniżej.		
Na urządzeniu można ustawić temperaturę od 50 do 275 °C. Dzięki temu uda się zarówno kremowy jogurt, jak i puszyste ciasto drożdżowe.			Wyrastanie ciasta drożdżowego		
Jogurt			Ciasto drożdżowe przygotować jak zwykle. Włożyć do żaroodpornego naczynia ceramicznego i przykryć. Komorę piekarnika podgrzewać przez 5-10 minut. Wyłączyć urządzenie i do wyłączzonego piekarnika wstawić ciasto do wyrośnięcia.		
Zagotować mleko (3,5% tłuszczu) i ostudzić do 45 °C. Domieszać 150 g jogurtu. Przełać do filiżanek lub małych słoiczków, przykryć i ustawić na ruszcie. Podgrzewać przez			Przygotowanie		
Potrawy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Jogurt	Ustawić filiżanki lub słoiczki na ruszcie	1		Podgrzać piekarnik do 50 °C, włączyć lampkę piekarnika	6-8 godz.
Wyrastanie ciasta drożdżowego	Naczynie żaroodporne	Postawić na dnie piekarnika		Podgrzać piekarnik do 50 °C, wyłączyć urządzenie	5-10 min
				Włożyć ciasto drożdżowe do komory piekarnika	20-30 min
Rozmrażanie			Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.		
Zamrożone produkty wyjąć z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i ustawić na ruszcie.			Drób układać na talerzu, piersią do dołu.		
Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.					
Potrawy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	
Delikatne mrożonki np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce itp.	Ruszt	1		0 °C, nie ustawiać temperatury	
Inne produkty mrożone kurczak, kielbasa i mięso, chleb i bułki, ciasto i inne wypieki	Ruszt	1		50 °C	

Suszenie

Do suszenia nadają się wyłącznie owoce i warzywa najwyższej jakości. Należy je dokładnie umyć.
Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.

Wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wysokość 1, a ruszt na wysokość 3. Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.
Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Potrawy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
600 g plasterków jabłek	1+3		80	ok. 5
800 g plasterków gruszek	1+3		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	1+3		80	ok. 8-10
200 g ziół przyprawowych, oczyszczonych	1+3		80	ok. 1½

Akrylamid w produktach spożywczych

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

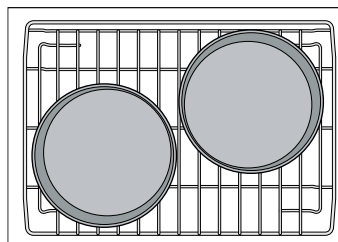
Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. ■ Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.
Ciasteczka	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Potrawy testowe

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

Według normy EN/IEC 60350.



Pieczenie

W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać zwykłą blachę nad głęboką blachę do pieczenia.

Ciasteczka wyciskane: równocześnie wsunąć do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

Szarlotka z pierzynką na poziomie 1: ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

Potrawa	Wypożyczenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2		150-160	20-30
	Blacha do pieczenia	1		140-150	20-30
	Blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	3+1		140-150	25-40
Ciastka (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	2		160-170	20-30
	Blacha do pieczenia	1		150-160	20-30
	Blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	3+1		150-160	25-35
Biszkopt na wodzie (podgrzać piekarnik)	Tortownica na ruszcie	1		160-170	25-35
	Tortownica na ruszcie	1		160-170	25-35
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grillowanie

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

Potrawa	Wypożyczenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Przysmażanie tostu podgrzewać piekarnik przez 10 min.	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		3	1-2
Hamburger wołowy, 12 sztuk* (nie podgrzewać piekarnika)	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		3	25-30

* Obrócić po upływie 2/3 czasu.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND