

HBA24T1.0



**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi .....3



9000621594



|                                                                         |           |                                                      |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....</b>                         | <b>4</b>  | <b>Przetestowane w naszym studiu gotowania .....</b> | <b>17</b> |
| Przed montażem .....                                                    | 4         | Ciasta i wypieki .....                               | 17        |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....                                | 4         | Porady dotyczące pieczenia .....                     | 19        |
| Przyczyny uszkodzeń .....                                               | 4         | Mięso, drób, ryby .....                              | 20        |
| <b>Nowy piekarnik .....</b>                                             | <b>5</b>  | Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania .....  | 22        |
| Pulpit obsługi .....                                                    | 5         | Zapiekanki, tosty .....                              | 22        |
| Przyciski i wskaźniki .....                                             | 5         | Gotowe produkty .....                                | 23        |
| Przełącznik funkcji .....                                               | 5         | Potrawy specjalne .....                              | 24        |
| Regulator temperatury .....                                             | 6         | Rozmrażanie .....                                    | 24        |
| Komora piekarnika .....                                                 | 6         | Suszenie .....                                       | 24        |
| Wypożyczenie .....                                                      | 6         | Wekowanie .....                                      | 24        |
| <b>Przed pierwszym użyciem .....</b>                                    | <b>8</b>  | <b>Akrylamid w produktach spożywczych .....</b>      | <b>25</b> |
| Ustawianie godziny .....                                                | 8         | <b>Potrawy testowe .....</b>                         | <b>26</b> |
| Nagrzewanie piekarnika .....                                            | 8         | Pieczenie ciast .....                                | 26        |
| Czyszczenie wyposażenia .....                                           | 8         | Grillowanie .....                                    | 26        |
| <b>Nastawianie piekarnika .....</b>                                     | <b>8</b>  |                                                      |           |
| Rodzaj grzania i temperatura .....                                      | 8         |                                                      |           |
| Szybkie nagrzewanie .....                                               | 9         |                                                      |           |
| <b>Ustawianie funkcji zegara .....</b>                                  | <b>9</b>  |                                                      |           |
| Minutnik .....                                                          | 9         |                                                      |           |
| Czas trwania .....                                                      | 9         |                                                      |           |
| Czas zakończenia .....                                                  | 10        |                                                      |           |
| Godzina .....                                                           | 10        |                                                      |           |
| <b>Zabezpieczenie przed dziećmi .....</b>                               | <b>11</b> |                                                      |           |
| <b>Zmiana ustawień podstawowych .....</b>                               | <b>11</b> |                                                      |           |
| <b>Konserwacja i czyszczenie .....</b>                                  | <b>11</b> |                                                      |           |
| Środek czyszczący .....                                                 | 11        |                                                      |           |
| Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic .....                               | 12        |                                                      |           |
| Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika .....                     | 12        |                                                      |           |
| Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach .....                              | 13        |                                                      |           |
| <b>Usterka, co robić? .....</b>                                         | <b>13</b> |                                                      |           |
| Tabela usterek .....                                                    | 13        |                                                      |           |
| Wymiana żarówki u góry piekarnika .....                                 | 14        |                                                      |           |
| Oslona żarówki .....                                                    | 14        |                                                      |           |
| <b>Serwis .....</b>                                                     | <b>14</b> |                                                      |           |
| Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr) .....                  | 14        |                                                      |           |
| <b>Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska .....</b> | <b>14</b> |                                                      |           |
| Oszczędność energii .....                                               | 14        |                                                      |           |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....  | 14        |                                                      |           |
| <b>Automatyka pieczenia .....</b>                                       | <b>15</b> |                                                      |           |
| Naczynia .....                                                          | 15        |                                                      |           |
| Przygotowanie potrawy .....                                             | 15        |                                                      |           |
| Mięso .....                                                             | 15        |                                                      |           |
| Ustawianie .....                                                        | 16        |                                                      |           |
| Czas trwania programu .....                                             | 16        |                                                      |           |
| Porady dotyczące automatyki pieczenia .....                             | 16        |                                                      |           |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** oraz w sklepie internetowym: **[www.bosch-eshop.com](http://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 łapek 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. Zapoznaj 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.                               |
| kg Kilogram                    | Wybór kilogramów w poszczególnych programach.                        |
| ⌚ 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                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| o 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.                                                           |
| 🔥 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, kielbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.                                                                                |
| ☐ Grzanie dolne                | Wekowanie oraz dopiekanie lub zapiekanie. Grzanie z dołu.                                                                                                                               |
| 🍲 Automatyka pieczenia         | Programy do potraw duszonych i delikatnych pieczeni. Rodzaje grzania i czas trwania zależą od wagi.                                                                                     |
| 💡 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        | Piekarnik nie grzeje.                          |
| 50-270     | Zakres temperatury  | Temperatura w komorze piekarnika w °C.         |
| I, II, III | Stopnie mocy grilla | Stopnie mocy dla grilla o 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.

## 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

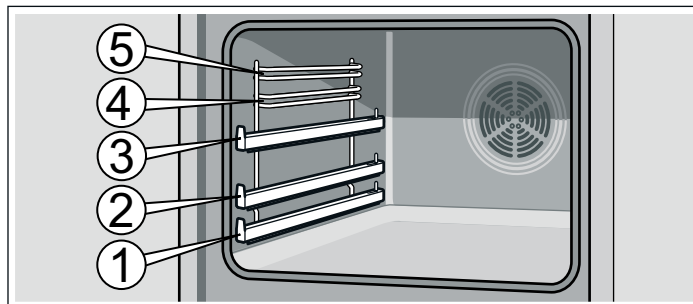
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

## Wypożyczenie

Wypożyczenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 wysokości.

Szyny na wysokości 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wypożyczenia, bez ryzyka przechylenia.



Wypożyczenie podczas nagrzewania może ulegać deformacji. Po ostygnięciu deformacja znika i nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie wypożyczenia.

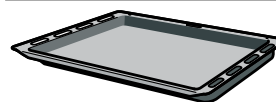
Wypożyczenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



### Ruszt

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

Wsunąć ruszt wygięciem do dołu.



### Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeń. 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.

## Wypożyczenie dodatkowe

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

Nie każde wypożyczenie dodatkowe pasuje do wszystkich urządzeń. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (E-Nr) urządzenia.

| Wypożyczenie dodatkowe         | Numer HEZ | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ruszt                          | HEZ334000 | Do naczyń, form do ciasta, pieczenia, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Emaliowana blacha do pieczenia | HEZ331000 | Do ciast i ciasteczek.<br>Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Głęboka blacha do pieczenia    | HEZ332000 | Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeń. Można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz, w przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie.<br>Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.                                                                                                                                                       |
| Ruszt wkładany w blachę        | HEZ324000 | Do pieczenia. Ruszt układać zawsze na głębokiej blasze 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 stosować wyłącznie z głęboką blachą do pieczenia.<br>Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3.<br>Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania. |

| Wyposażenie dodatkowe                                                                    | Numer HEZ | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. Postawić blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.                                                            |
| Kamień do pieczenia                                                                      | HEZ327000 | Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.                                                                                                         |
| Emaliowana blacha do pieczenia 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.                                                                                 |
| Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym w blachę                                        | HEZ333000 | Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.                                                                                                                                                                                                                             |
| Pokrywa do blachy profesjonalnej                                                         | HEZ333001 | Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy bytfannę.                                                                                                                                                                                                                         |
| Brytfanna szklana                                                                        | HEZ915001 | Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekane w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.                                                                                          |
| Brytfanna metalowa                                                                       | HEZ6000   | Brytfanna przystosowana jest do strefy smażenia na płycie grzejnej z ceramiki szklanej. Nadaje się do stosowania z sensoryką gotowania oraz z programami automatycznymi i automatyką pieczenia. Z zewnątrz brytfanna powleczona jest emalią, wewnątrz powłoką antyadhezyjną. |
| Podwójny teleskopowy system wysuwania blach                                              | HEZ338250 | Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.                                                                                                                                                                    |
| Potrójny teleskopowy system wysuwania blach                                              | HEZ338352 | Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.                                                                                                                                                                 |
| 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.                                                                                                                                                              |
| Samooczyszczające się ścianki boczne                                                     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Urządzenia z jedną lampką piekarnika                                                     | HEZ339020 | Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ścianki boczne.                                                                                                                                                                               |
| Urządzenia z jedną lampką piekarnika i automatyką pieczenia                              | HEZ339020 | Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ścianki boczne.                                                                                                                                                                               |
| Samooczyszczające się ścianki boczne i ścianka górna                                     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Urządzenia z jedną lampką piekarnika i składaną grzałką grilla                           | HEZ329020 | Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.                                                                                                                                                               |
| Urządzenia z dwiema lampkami piekarnika i składaną grzałką grilla                        | HEZ329022 | Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.                                                                                                                                                               |
| Urządzenia z jedną lampką piekarnika, składaną grzałką grilla i termometrem do pieczenia | HEZ329027 | Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.                                                                                                                                                               |
| Filtr oparów                                                                             | HEZ329000 | Piekarnik można dodatkowo wyposażać w filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy.<br><br>Tylko do urządzeń z liczbą 6, 7 lub 8 na drugim miejscu symbolu produktu E-Nr (np. HBA38B750)                          |
| Parowar systemowy                                                                        | HEZ24D300 | Do delikatnego przygotowywania warzyw i ryb.                                                                                                                                                                                                                                 |

## Artykuły dodatkowe

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

|                                                          |                    |                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

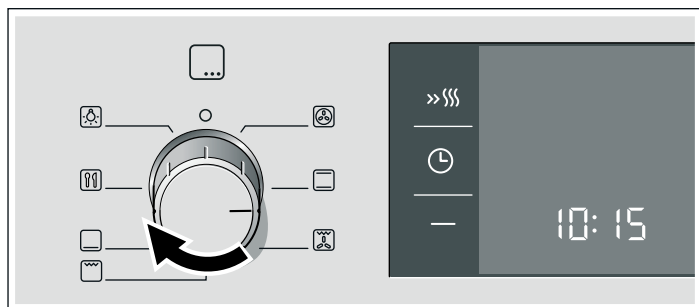
## Nastawianie piekarnika

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*

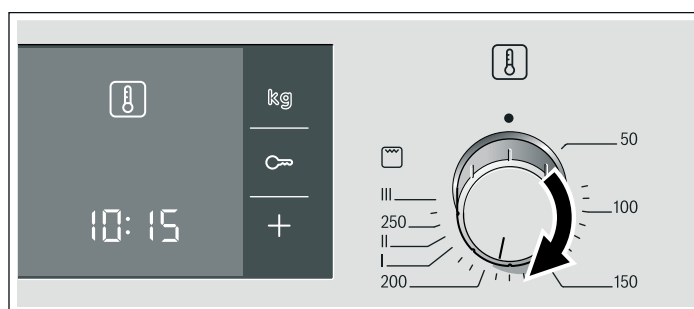
### Rodzaj grzania i temperatura

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 

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.

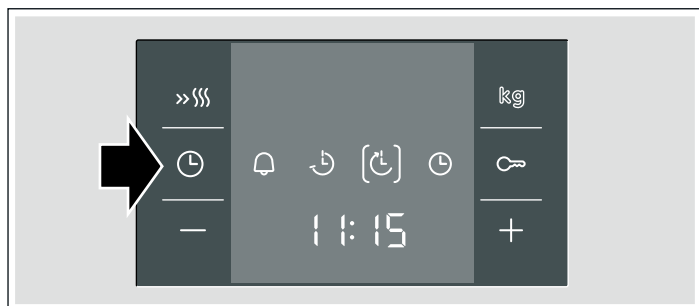
## Czas zakończenia

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 przełączy 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 niezadowalający.

## 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.

### Zabezpieczenie przed dziećmi a automatyka pieczenia

Jeśli włączona jest automatyka pieczenia, zabezpieczenie przed dziećmi nie działa.

## Zmiana ustawień podstawowych

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

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

\* Ustawienie fabryczne

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.

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

## 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.

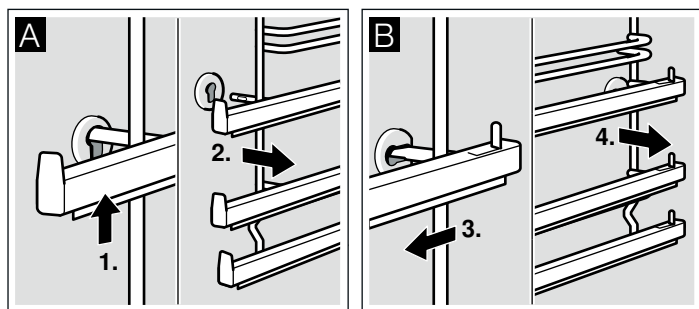
| Powierzchnia                       | Środek czyszczący                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Komora piekarnika                  | Gorąca woda z płynem lub octem: myć zmywakiem.<br><br>W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny.                                                                                                                                                                                                              |
| Ostłona lampki piekarnika          | Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Uszczelka<br>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 namaczać ani nie myć w zmywarce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wyposażenie                        | Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

### Zdejmowanie prowadnic

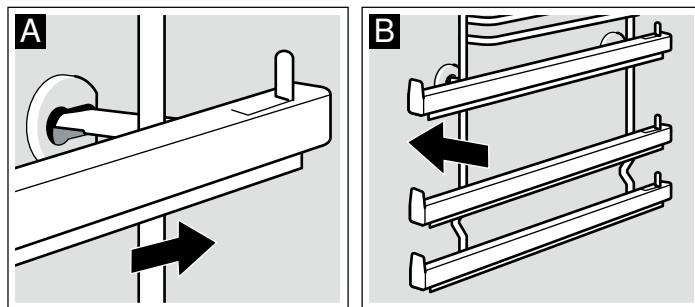
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry
2. i wyczepić (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

### Zawieszanie prowadnic

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

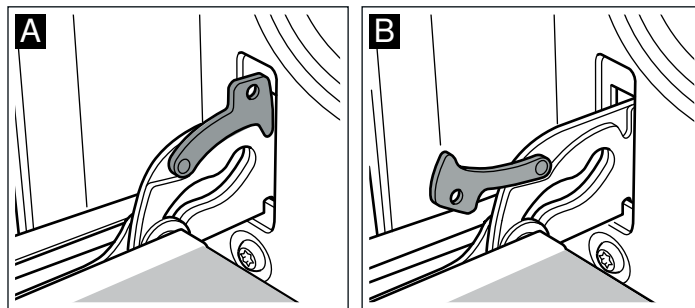


Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wgłębienie musi znajdować się na dole.

## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

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

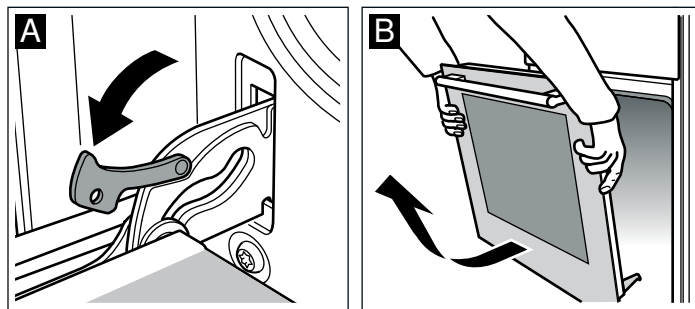


### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

### Zdejmowanie drzwiczek

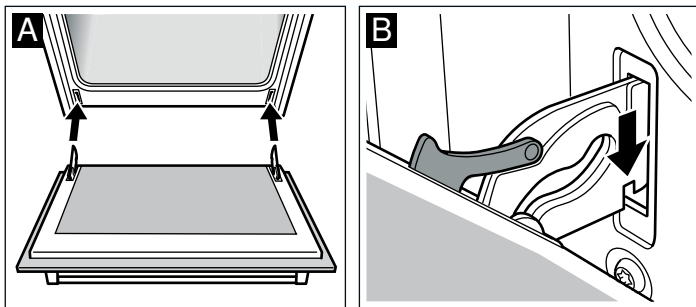
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



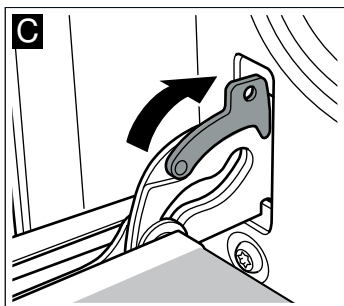
## Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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



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



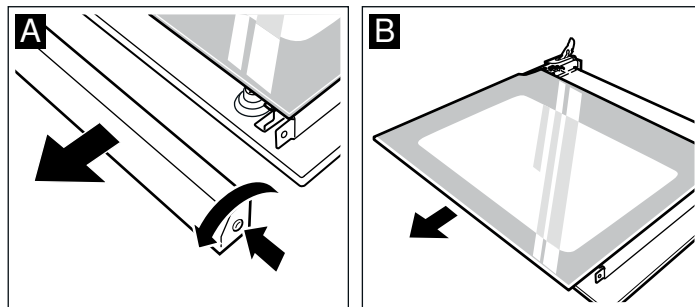
### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

## Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić na górze nakładkę drzwiczek piekarnika. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Szybę unieść i wyciągnąć (rys. B).



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Nie używać środków żrących, środków do szorowania ani skrobaczek do szkła. Można uszkodzić szkło.

4. Wsunąć szybę ukośnie do tyłu. Gładka powierzchnia musi być zwrócona na zewnątrz.
5. Nakładkę nasadzić i przykręcić.
6. Założyć drzwiczki piekarnika.

**Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.**

## Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniagzi. 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/<br>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 ustercie

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/<br>Wskazówki                                                                                                                  |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E011</b>          | 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.

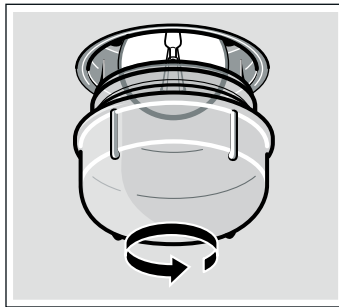
## Wymiana żarówki u góry piekarnika

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

### **⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!**

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

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



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

## Osłona żarówki

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

## Serwis

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

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

# Automatyka pieczenia

Przy użyciu Automatyki pieczenia z łatwością można przyrządzić wyszukane potrawy duszone i soczyste pieczenie. Mięsa nie trzeba obracać ani polewać, a komora piekarnika pozostaje czysta.

Wynik gotowania zależy od jakości mięsa oraz wielkości i rodzaju naczynia. Do wyjmowania gotowej potrawy z komory piekarnika konieczne używać łapek kuchennych. Naczynia są bardzo gorące. Ostrożnie otwierać naczynie - wydobywa się gorąca para.

## Naczynia

Automatykę pieczenia można stosować wyłącznie do pieczenia w przykrytych naczyniach. Stosować wyłącznie naczynia ze szczelną pokrywką. Należy również przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

### Odpowiednie naczynia

Zaleca się stosowanie naczyń żaroodpornych (do 300 °C) ze szkła lub ceramiki szklanej. W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie ciepłe. Potrawa będzie mniej rumiana, a mięso może być niedogotowane. W przypadku używania brytfanny ze stali nierdzewnej należy po zakończeniu programu zdjąć pokrywkę. Mięso grillować przy użyciu stopnia mocy grilla 3 jeszcze przez 8 do 10 minut. W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlew aluminium potrawa szybciej się rumieni. Należy dodać nieco więcej wody.

### Nieodpowiednie naczynia

Nieodpowiednie są naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium, nielakierowanej ceramiki oraz naczynia z tworzywa sztucznego lub z uchwyty z tworzywa sztucznego.

### Wielkość naczyń

Mięso powinno przykrywać około dwóch trzecich dna naczynia. Dzięki temu powstaje pyszny sos pieczeniowy.

Odstęp między mięsem a pokrywką powinien wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

## Przygotowanie potrawy

Należy używać mięsa świeżego (idealnie nadaje się mięso z lodówki) lub mrożonego.

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć mięso świeże lub mrożone. Dokładne dane zawarte są w tabeli. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do przeprowadzenia ustawień.

Jeśli nie ma podanej wagi odpowiedniej do ciężaru zważonego mięsa, należy ustawić najbardziej zbliżoną wyższą wagę.

Np. gdy mięso waży 1,6 kg należy ustawić 1,75 kg.

Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże.

Do niektórych potraw należy dodać wody. Należy dodać tyle wody, aby dno naczynia było zakryte na wysokość ok. ½ cm. Jeśli w tabeli napisane jest "trochę" wody, zazwyczaj wystarczą 2-3 łyżki stołowe. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabelach.

Naczynie przykryć pokrywką. Postawić na ruszcie na wysokość 2.

Naczynia należy wstawiać zawsze do zimnej komory piekarnika.

## Mięso

Do pustego naczynia dodać tyle wody, ile podano w tabelach.

W przypadku programów do pieczenia wołowych (P1 i P7) lampka piekarnika wyłącza się przed upływem czasu pieczenia. Ciepło resztkowe wykorzystywane jest do dopieczenia potrawy. Potrawa jest gotowa, gdy rozbrzmiewa sygnał.

W przypadku pieczenia należy ustawić wagę mięsa, a w przypadku pieczenia rzymskiej i gulaszu wagę całkowitą.

Do gulaszu używać wysokiego naczynia. Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją na 10 minut w wyłączonej, zamkniętej komorze piekarnika. Dzięki temu sos z mięsa lepiej się rozprowadza.

|  |  |  |  |  |           |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|-----------|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | AUTOMATIC |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|-----------|--|--|--|--|--|

| Mięso świeże                                            | Numer programu | Przedział wagowy w kg | Dodać wody | Ustawiona waga |
|---------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|------------|----------------|
| Pieczeń wołowa: szynka, udziec, rumsztyk, łopatką       | P1             | 0,5-2,5               | tak        | Waga mięsa     |
| Pieczeń cielęca: szynka, udziec, rumsztyk               | P2             | 0,5-2,5               | tak        | Waga mięsa     |
| Pieczeń wieprzowa: karczek, podgardle, karkówka         | P3             | 0,5-2,5               | tak        | Waga mięsa     |
| Udziec jagnięcy bez kości                               | P4             | 0,5-2,5               | tak        | Waga mięsa     |
| Pieczeń rzymska: mięso wołowe, mięso wieprzowo-wołowe   | P5             | 0,5-2,5               | nie        | Waga całkowita |
| Gulasz: mięso wołowe, wieprzowe, mięso wołowo-wieprzowe | P6             | 0,5-2,5               | tak        | Waga całkowita |
| Mięso mrożone                                           | Numer programu | Przedział wagowy w kg | Dodać wody | Ustawiona waga |
| Pieczeń wołowa: szynka, udziec, rumsztyk, łopatką       | P7             | 0,5-2,0               | trochę     | Waga mięsa     |
| Pieczeń cielęca: szynka, udziec, rumsztyk               | P8             | 0,5-2,0               | trochę     | Waga mięsa     |
| Pieczeń wieprzowa: karczek, podgardle, karkówka         | P9             | 0,5-2,0               | trochę     | Waga mięsa     |
| Udziec jagnięcy bez kości                               | P10            | 0,5-2,0               | trochę     | Waga mięsa     |

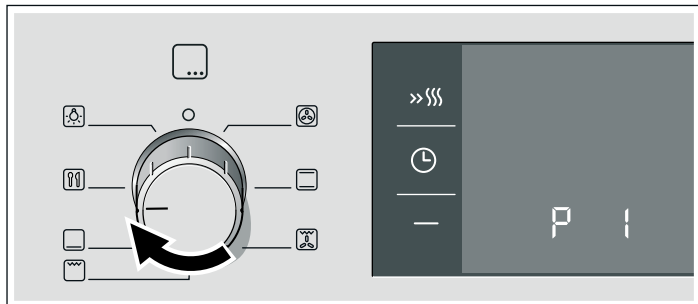
## Ustawianie

Po dokonaniu wyboru programu należy nastawić piekarnik. Regulator temperatury musi być ustawiony na pozycję zero.

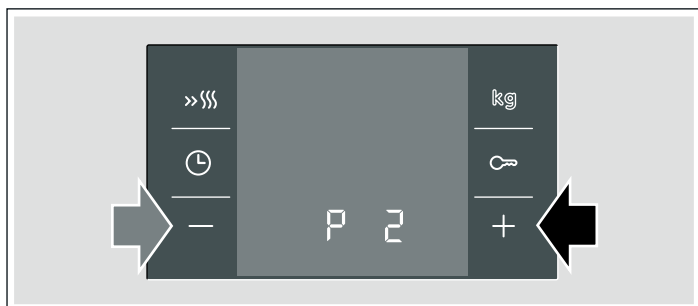
Przykład na rysunku: świeża pieczeń cieleca (program 2) o wadze 1,5 kg.

1. Przełącznik funkcji ustawić na program Automatyka pieczenia

Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.



2. Z pomocą przycisku + lub - wybrać numer programu.



3. Nacisnąć przycisk

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga 1,0 kilogram.



4. Za pomocą przycisku + lub - ustawić wagę.



Po kilku sekundach program włącza się. Na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a symbol jest w nawiasie.

### Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00. Obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

### Zmiana programu

Po uruchomieniu nie można już zmienić numeru programu ani wagi.

### Przerwanie programu

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

### Zmiana czasu trwania i czasu zakończenia

W przypadku Automatyki pieczenia nie można zmienić czasu trwania ani czasu zakończenia.

## Czas trwania programu

Aby sprawdzić, ile czasu trwa jakiś program, należy przeprowadzić ustawienia, jak opisano w punktach od 1 do 4. Na wskaźniku pojawia się czas trwania .

Aby następnie przerwać program, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

## Porady dotyczące automatyki pieczenia

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Waga pieczeni przekracza wagę podaną.                                 | Przedział wagowy jest celowo ograniczony. Do bardzo dużych pieczeni często nie można kupić wystarczająco dużej brytfanny. W celu przyrządzenia dużych pieczeni należy ustawić Grzanie górne/dolne  lub Grill z cyrkulacją powietrza . |
| Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt ciemny.                              | Należy zastosować mniejsze naczynie lub dodać więcej wody.                                                                                                                                                                            |
| Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt jasny i wodnisty.                    | Należy zastosować większe naczynie lub dodać mniej wody.                                                                                                                                                                              |
| Górna część pieczeni jest za sucha.                                   | Używać naczyń ze szczelnie zamykającymi pokrywkami. Bardzo chude mięso będzie bardziej soczyste, jeśli obłożymy je plasterkami boczku.                                                                                                |
| Podczas pieczenia pachnie przypaleniźnie, ale pieczeń wygląda dobrze. | Pokrywka brytfanny jest nieuszczelniona, albo mięso wyrosło i podniosło pokrywkę. Zawsze używać dopasowanej pokrywki i dopilnować, aby odstęp między mięsem a pokrywką wynosił co najmniej 3 cm.                                      |
| Mięso gulaszu jest zbyt mocno przypieczone.                           | Następnym razem włożyć do naczynia najpierw mięso, a na wierzch warzywa.                                                                                                                                                              |

# Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

## Wskazówki

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

## Ciasta i wypieki

### Pieczenie na jednym poziomie

Ciasto udaje się najlepiej, gdy jest pieczone z zastosowaniem trybu pracy Grzanie górne/dolne .

W przypadku pieczenia z zastosowaniem rodzaju grzania 3D gorące powietrze  należy wsuwać wyposażenie na następujące wysokości:

- Ciasto w formach: wysokość 2
- Ciasto na blasze: wysokość 3

### Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym rodzajem grzania jest 3D gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

- Głęboka blacha do pieczenia: wysokość 3
- Blacha do pieczenia: wysokość 1

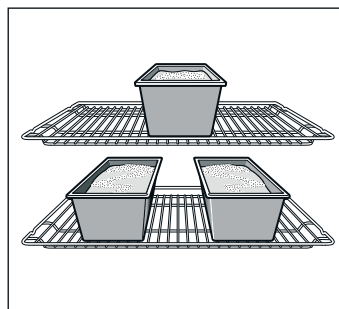
Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:

- Blacha do pieczenia: wysokość 5
- Głęboka blacha do pieczenia: wysokość 3
- Blacha do pieczenia: wysokość 1

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

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

W przypadku pieczenia w 3 formach prostokątnych należy je ustawić na rusztach, jak pokazano na rysunku.



### Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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

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

### Tabele

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

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

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

| Ciasto w formach                                 | Forma                                   | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                       | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Ciasto ucierane, proste                          | Forma z kominkiem/<br>forma prostokątna | 2        |  | 160-180          | 50-60                   |
|                                                  | 3 formy prostokątne                     | 3+1      |  | 140-160          | 60-80                   |
| Ciasto ucierane, delikatne                       | Forma z kominkiem/<br>forma prostokątna | 2        |  | 150-170          | 65-75                   |
| Spód tortu, ciasto ucierane                      | Forma do ciasta z<br>owocami            | 3        |  | 160-180          | 20-30                   |
| Ciasto owocowe delikatne, ucierane               | Tortownica z kominkiem<br>lub bez       | 2        |  | 160-180          | 50-60                   |
| Spód biszkoptowy, 2 jaja (podgrzać<br>piekarnik) | Forma do ciasta z<br>owocami            | 2        |  | 160-180          | 20-30                   |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj (podgrzać<br>piekarnik)  | Tortownica                              | 2        |  | 160-180          | 40-50                   |
| Spód z ciasta kruchego z brzegiem                | Tortownica                              | 1        |  | 170-190          | 25-35                   |

\* Ciasto przestudzić w wyłączonym, zamkniętym piekarniku przez ok. 20 min.

| Ciasto w formach                                                     | Forma             | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                     | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Tort owocowy lub serowy, spód z ciasta kruchego*                     | Tortownica        | 1        |  | 170-190          | 70-90                   |
| Placek szwajcarski                                                   | Blacha do pizzy   | 1        |  | 220-240          | 35-45                   |
| Babka                                                                | Forma z kominkiem | 2        |  | 150-170          | 60-70                   |
| Pizza, cienki spód z niewielką ilością dodatków (podgrzać piekarnik) | Blacha do pizzy   | 1        |  | 250-270          | 10-15                   |
| Ciasto pikantne*                                                     | Tortownica        | 1        |  | 180-200          | 45-55                   |

\* Ciasto przestudzić w wyłączonym, zamkniętym piekarniku przez ok. 20 min.

| Ciasto na blasze                                          | Wyposażenie                                       | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                       | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą                | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |    | 170-190          | 20-30                   |
|                                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia | 3+1      |    | 150-170          | 35-45                   |
| Ciasto ucierane z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami  | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |    | 180-200          | 25-35                   |
|                                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia | 3+1      |    | 140-160          | 40-50                   |
| Ciasto drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą               | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |    | 170-190          | 25-35                   |
|                                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia | 3+1      |    | 150-170          | 35-45                   |
| Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |   | 160-180          | 40-50                   |
|                                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia | 3+1      |  | 150-170          | 50-60                   |
| Ciasto kruche z suchą wierzchnią warstwą                  | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 170-190          | 20-30                   |
| Ciasto kruche z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami    | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 170-190          | 60-70                   |
| Placek szwajcarski                                        | Głęboka blacha do pieczenia                       | 1        |  | 210-230          | 40-50                   |
| Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)                   | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 170-190          | 15-20                   |
| Chąłka z 500 g mąki                                       | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 170-190          | 25-35                   |
| Strucla świąteczna z 500 g mąki                           | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 160-180          | 60-70                   |
| Strucla świąteczna z 1 kg mąki                            | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 140-160          | 90-100                  |
| Strudel, słodki                                           | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 190-210          | 55-65                   |
| Pizza                                                     | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 210-230          | 25-35                   |
|                                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia | 3+1      |  | 180-200          | 40-50                   |
| Podpłomyk (podgrzać piekarnik)                            | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 250-270          | 10-15                   |

| Wypieki drobne | Wyposażenie                                         | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                       | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|----------------|-----------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Ciasteczka     | Głęboka blacha do pieczenia                         | 3        |  | 140-160          | 15-25                   |
|                | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia   | 3+1      |  | 130-150          | 25-35                   |
|                | 2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia | 5+3+1    |  | 130-150          | 30-40                   |

| Wypieki drobne                            | Wypożaenie                                          | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|----------------|------------------|-------------------------|
| Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik) | Głęboka blacha do pieczenia                         | 3        |                | 140-150          | 30-40                   |
|                                           | Głęboka blacha do pieczenia                         | 3        |                | 140-150          | 30-40                   |
|                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia   | 3+1      |                | 140-150          | 30-45                   |
|                                           | 2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia | 5+3+1    |                | 130-140          | 40-55                   |
| Makaroniki                                | Głęboka blacha do pieczenia                         | 2        |                | 100-120          | 30-40                   |
|                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia   | 3+1      |                | 100-120          | 35-45                   |
|                                           | 2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia | 5+3+1    |                | 100-120          | 40-50                   |
| Bezy                                      | Głęboka blacha do pieczenia                         | 3        |                | 80-100           | 100-150                 |
| Muffiny                                   | Ruszt z blachą do muffinów                          | 2        |                | 170-190          | 20-25                   |
|                                           | 2 ruszty z blachą do muffinów                       | 3+1      |                | 160-180          | 25-35                   |
| Wypieki z ciasta parzonego                | Głęboka blacha do pieczenia                         | 2        |                | 210-230          | 30-40                   |
| Wypieki z ciasta francuskiego             | Głęboka blacha do pieczenia                         | 3        |                | 180-200          | 20-30                   |
|                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia   | 3+1      |                | 180-200          | 25-35                   |
|                                           | 2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia | 5+3+1    |                | 170-190          | 35-45                   |
| Wypieki drożdżowe                         | Głęboka blacha do pieczenia                         | 2        |                | 180-200          | 20-30                   |
|                                           | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia   | 3+1      |                | 160-180          | 25-35                   |

#### Chleb i bułki

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

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

| Chleb i bułki                     | Wypożaenie                                        | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------|----------|----------------|------------------|-------------------------|
| Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki     | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |                | 270              | 5                       |
|                                   |                                                   |          |                | 200              | 30-40                   |
| Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki   | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |                | 270              | 8                       |
|                                   |                                                   |          |                | 200              | 35-45                   |
| Chleb pita                        | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |                | 270              | 10-15                   |
| Bułki (nie podgrzewać piekarnika) | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |                | 200-220          | 20-30                   |
| Bułki drożdżowe, słodkie          | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |                | 180-200          | 15-20                   |
|                                   | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia | 3+1      |                | 160-180          | 20-30                   |

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

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

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

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

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

| Mięso                                    | Waga   | Wypożyczenie i naczynia             | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                       | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|------------------------------------------|--------|-------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Wołowina</b>                          |        |                                     |          |                                                                                      |                                       |                         |
| Sztufada                                 | 1,0 kg | Z przykryciem                       | 2        |  | 210-230                               | 100                     |
|                                          | 1,5 kg |                                     | 2        |  | 200-220                               | 120                     |
|                                          | 2,0 kg |                                     | 2        |  | 190-210                               | 140                     |
| Filet wołowy, średnio wypieczony         | 1,0 kg | Bez przykrycia                      | 2        |  | 210-230                               | 60                      |
|                                          | 1,5 kg |                                     | 2        |  | 200-220                               | 80                      |
| Befszyk, średnio wypieczony              | 1,0 kg | Bez przykrycia                      | 1        |  | 220-240                               | 60                      |
| Steki, 3 cm grubości, średnio wypieczone |        | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 5+1      |  | 3                                     | 15                      |
| <b>Cielęcina</b>                         |        |                                     |          |                                                                                      |                                       |                         |
| Pieczeń cielęca                          | 1,0 kg | Bez przykrycia                      | 2        |  | 190-210                               | 110                     |
|                                          | 1,5 kg |                                     | 2        |  | 180-200                               | 130                     |
|                                          | 2,0 kg |                                     | 2        |  | 170-190                               | 150                     |

| Mięso                                         | Waga          | Wyposażenie i naczynia              | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                        | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|-----------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Gicz cielęca                                  | 1,5 kg        | Bez przykrycia                      | 2        |    | 210-230                               | 140                     |
| <b>Wieprzowina</b>                            |               |                                     |          |                                                                                       |                                       |                         |
| Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)            | 1,0 kg        | Bez przykrycia                      | 1        |    | 190-210                               | 120                     |
|                                               | 1,5 kg        |                                     | 1        |    | 180-200                               | 150                     |
|                                               | 2,0 kg        |                                     | 1        |    | 170-190                               | 170                     |
| Pieczeń ze słoniną (np. łopatka)              | 1,0 kg        | Bez przykrycia                      | 1        |    | 190-210                               | 130                     |
|                                               | 1,5 kg        |                                     | 1        |    | 180-200                               | 160                     |
|                                               | 2,0 kg        |                                     | 1        |    | 170-190                               | 190                     |
| Filet wieprzowy                               | 500 g         | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 3+1      |    | 220-230                               | 30                      |
| Pieczeń wieprzowa, chuda                      | 1,0 kg        | Bez przykrycia                      | 2        |    | 200-220                               | 120                     |
|                                               | 1,5 kg        |                                     | 2        |    | 190-210                               | 140                     |
|                                               | 2,0 kg        |                                     | 2        |    | 180-200                               | 160                     |
| Schab peklowany z kością                      | 1,0 kg        | Z przykryciem                       | 2        |    | 200-220                               | 70                      |
| Steki, 2 cm grubości                          |               | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 5+1      |    | 3                                     | 20                      |
| Medaliony wieprzowe, 3 cm grubości            |               | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 5+1      |    | 3                                     | 10                      |
| <b>Jagnięcina</b>                             |               |                                     |          |                                                                                       |                                       |                         |
| Schab jagnięcy z kością                       | 1,5 kg        | Bez przykrycia                      | 2        |    | 190                                   | 60                      |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony | 1,5 kg        | Bez przykrycia                      | 1        |   | 150-170                               | 120                     |
| <b>Dziczyzna</b>                              |               |                                     |          |                                                                                       |                                       |                         |
| Schab sarni z kością                          | 1,5 kg        | Bez przykrycia                      | 2        |  | 200-220                               | 50                      |
| Udziec sarni bez kości                        | 1,5 kg        | Z przykryciem                       | 2        |  | 210-230                               | 100                     |
| Pieczeń z dzika                               | 1,5 kg        | Z przykryciem                       | 2        |  | 180-200                               | 140                     |
| Pieczeń z jelenia                             | 1,5 kg        | Z przykryciem                       | 2        |  | 180-200                               | 130                     |
| Królik                                        | 2,0 kg        | Z przykryciem                       | 2        |  | 220-240                               | 60                      |
| <b>Mięso mielone</b>                          |               |                                     |          |                                                                                       |                                       |                         |
| Pieczeń rzymska                               | z 500 g mięsa | Bez przykrycia                      | 1        |  | 180-200                               | 80                      |
| <b>Kiełbaski</b>                              |               |                                     |          |                                                                                       |                                       |                         |
| Kiełbaski                                     |               | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 4+1      |  | 3                                     | 15                      |

## Drób

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

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

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

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

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

| Drób             | Waga     | Wyposażenie i naczynia | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                        | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|------------------|----------|------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Kurczak, cały    | 1,2 kg   | Ruszt                  | 2        |  | 200-220                               | 60-70                   |
| Pularda, cała    | 1,6 kg   | Ruszt                  | 2        |  | 190-210                               | 80-90                   |
| Kurczak, połówki | po 500 g | Ruszt                  | 2        |  | 220-240                               | 40-50                   |
| Kawałki kurczaka | po 150 g | Ruszt                  | 3        |  | 210-230                               | 30-40                   |
| Kawałki kurczaka | po 300 g | Ruszt                  | 3        |  | 220-240                               | 35-45                   |
| Pierś kurczaka   | po 200 g | Ruszt                  | 2        |  | 3                                     | 30-40                   |

| Drob                      | Waga       | Wypożażenie i naczynia | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                     | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|---------------------------|------------|------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Kaczka, cała              | 2,0 kg     | Ruszt                  | 2        |  | 190-210                               | 100-110                 |
| Pierś kaczki              | po 300 g   | Ruszt                  | 3        |  | 240-260                               | 30-40                   |
| Gęś, cała                 | 3,5-4,0 kg | Ruszt                  | 2        |  | 170-190                               | 120-140                 |
| Udka gęsi                 | po 400 g   | Ruszt                  | 3        |  | 220-240                               | 50-60                   |
| Indycę, całe              | 3,0 kg     | Ruszt                  | 2        |  | 180-200                               | 80-100                  |
| Pieczeń z indyka zawijana | 1,5 kg     | Bez przykrycia         | 1        |  | 190-210                               | 110-130                 |
| Pierś indyka              | 1,0 kg     | Z przykryciem          | 2        |  | 180-200                               | 80-90                   |
| Udziec indyka             | 1,0 kg     | Ruszt                  | 2        |  | 180-200                               | 90-100                  |

## Ryba

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki ryby.

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

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

W przypadku duszenia fileta rybnego dodać kilka łyżek wody.

| Ryba                        | Waga         | Wypożażenie 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                  | 2        |  | 210-230                               | 45-55                   |
|                             | 1,5 kg       | Ruszt                  | 2        |  | 180-200                               | 60-70                   |
|                             | 2,0 kg       | Z przykryciem          | 2        |  | 180-200                               | 70-80                   |
| Kotlet rybny, 3 cm grubości |              | Ruszt                  | 3        |  | 2                                     | 20-25                   |
| Filet rybny                 |              | Z przykryciem          | 2        |  | 210-230                               | 20-30                   |

## 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 skórkę.  | Należy sprawdzić wysokość wsunięcia i temperaturę.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.            | Następnym razem należy wybrać mniejsze naczynie do pieczenia lub dodać więcej wody.                                                                                                                                                                                                      |
| Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty. | Następnym razem należy wybrać większe naczynie do pieczenia lub dodać mniej wody.                                                                                                                                                                                                        |
| Podczas dolewania wody do pieczeni powstaje para wodna.     | Proces ten jest uwarunkowany fizycznie i zupełnie normalny. Duża część pary wodnej wydostaje się przez wylot pary. Para może osiadać na chłodniejszym pulpicie obsługi lub na sąsiadujących frontach mebli, a następnie się skraplać.                                                    |

## Zapiekanki, tosty

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

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

Czas potrzebny na przygotowanie zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi.

| Potrawa               | Wypożażenie i naczynia | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                      | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|-----------------------|------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Zapiekanki</b>     |                        |          |                                                                                     |                                       |                         |
| Zapiekanka na słodko  | Forma do zapiekanek    | 2        |  | 180-200                               | 50-60                   |
| Suflet                | Forma do zapiekanek    | 2        |  | 170-190                               | 35-45                   |
|                       | Małe foremki           | 2        |  | 190-210                               | 25-30                   |
| Zapiekanka makaronowa | Forma do zapiekanek    | 2        |  | 200-220                               | 40-50                   |
| Lasagne               | Forma do zapiekanek    | 2        |  | 180-200                               | 45-50                   |

## Zapiekanka

|                                                                 |                       |     |                                                                                     |         |       |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, maks. 4 cm wysokości | 1 forma do zapiekanek | 2   |  | 160-180 | 60-80 |
|                                                                 | 2 formy do zapiekanek | 1+3 |  | 150-170 | 60-80 |

| Potrawa             | Wypożyczenie i naczynia | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                     | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|---------------------|-------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Tosty</b>        |                         |          |                                                                                    |                                       |                         |
| 12 sztuk, zapiekane | Ruszt                   | 4        |  | 3                                     | 5-8                     |

## Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Wypożyczenie 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                                           | Wypożyczenie                                      | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                        | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| <b>Pizza mrożona</b>                              |                                                   |          |                                                                                       |                  |                         |
| Pizza z cienkim spodem                            | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |    | 190-210          | 15-25                   |
|                                                   | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt               | 3+1      |    | 180-200          | 20-30                   |
| Pizza z grubym spodem                             | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |    | 180-200          | 20-30                   |
|                                                   | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt               | 3+1      |    | 170-190          | 25-35                   |
| Pizza-bagietka                                    | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |    | 180-200          | 20-30                   |
| Minipizza                                         | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |    | 190-210          | 10-20                   |
| <b>Pizza, chłodzona</b>                           |                                                   |          |                                                                                       |                  |                         |
| Pizza (podgrzać piekarnik)                        | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 190-210          | 10-15                   |
| <b>Produkty ziemniaczane, mrożone</b>             |                                                   |          |                                                                                       |                  |                         |
| Frytki                                            | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 190-210          | 20-30                   |
|                                                   | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia | 3+1      |  | 180-200          | 30-40                   |
| Krokiety                                          | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 200-220          | 20-25                   |
| Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem             | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 210-230          | 15-25                   |
| <b>Pieczywo, mrożone</b>                          |                                                   |          |                                                                                       |                  |                         |
| Bułki, bagietki                                   | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 170-190          | 10-20                   |
| Precle z ciasta surowego                          | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 210-230          | 15-25                   |
| <b>Pieczywo, wstępnie podpieczone</b>             |                                                   |          |                                                                                       |                  |                         |
| Bulki lub bagietki do pieczenia                   | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 190-210          | 10-20                   |
|                                                   | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt               | 3+1      |  | 160-180          | 20-25                   |
| <b>Półprodukty do smażenia, mrożone</b>           |                                                   |          |                                                                                       |                  |                         |
| Paluszki rybne                                    | Głęboka blacha do pieczenia                       | 2        |  | 220-240          | 10-20                   |
| Paluszki z kurczaka, kotleciki nuggets z kurczaka | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 200-220          | 15-25                   |
| <b>Strudel, mrożony</b>                           |                                                   |          |                                                                                       |                  |                         |
| Strudel                                           | Głęboka blacha do pieczenia                       | 3        |  | 200-220          | 35-40                   |

## Potrawy specjalne

Dzięki zastosowaniu trybu 3D gorące powietrze  w niskich temperaturach uda się zarówno kremowy jogurt, jak i puszyste ciasto drożdżowe.

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

### Przygotowanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) ostudzić do 40 °C.
2. Domieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).

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

## Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

- Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.
- Zamrożone produkty wyjąć z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i ustawić na ruszcie.
- Drobń ułożyć na talerzu, pierś do dołu.

| Mrożonki                                                                                                                                                   | Wyposażenie | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                       | Temperatura                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kiełbasy i mięsa, chleb i bułki, ciasta i inne wypieki | Ruszt       | 1        |  | Regulator temperatury jest wyłączony |

## Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie rodzaj grzania 3D gorące powietrze .

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

- Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.
- Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.
- Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać.
- Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

| Owoce i zioła                           | Wyposażenie                         | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                      | Temperatura | Czas trwania   |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 600 g plasterków jabłek                 | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt | 3+1      |  | 80 °C       | ok. 5 godz.    |
| 800 g plasterków gruszek                | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt | 3+1      |  | 80 °C       | ok. 8 godz.    |
| 1,5 kg śliwek                           | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt | 3+1      |  | 80 °C       | ok. 8-10 godz. |
| 200 g ziół przyprawowych, oczyszczonych | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt | 3+1      |  | 80 °C       | ok. 1½ godz.   |

## Wekowanie

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

### Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.

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

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

### Przygotowanie

1. Przełożyć do słoików, nie napełniać słoików po brzegi.
  2. Brzegi słoików wytrzeć, muszą być one czyste.
  3. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę.
  4. Słoiki zamknąć klamrami.
- Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

### Ustawianie

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

## Wekowanie

### Owoce

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

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

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

### Warzywa

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

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

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

### Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

### Uwaga!

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

## Akrylamid w produktach spożywczych

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

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

### Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

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

# Potrawy testowe

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

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

## Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:

Zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia nad zwykłą blachę do pieczenia..

Pieczenie na 3 poziomach:

Głęboką blachę do pieczenia wsuwać na środek.

Ciasteczka wyciskane:

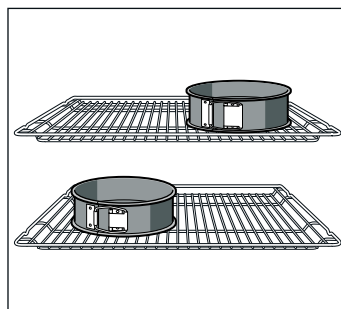
Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 1 poziomie:

Ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 2 poziomach:

Ciemne tortownice ustawić na przemian jedna nad drugą, patrz rysunek.



Ciasto w tortownicach z blachy ocynkowanej:

Piec na 1 poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne . Zamiast rusztu użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownice.

| Potrawa                                    | Wypożyczenie i formy                                | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|----------------|------------------|-------------------------|
| Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik*) | Blacha do pieczenia                                 | 3        |                | 140-150          | 30-40                   |
|                                            | Blacha do pieczenia                                 | 3        |                | 140-150          | 30-40                   |
|                                            | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia   | 3+1      |                | 140-150          | 30-45                   |
|                                            | 2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia | 5+3+1    |                | 130-140          | 40-55                   |
| Ciastka (podgrzać piekarnik*)              | Blacha do pieczenia                                 | 3        |                | 150-170          | 20-35                   |
|                                            | Blacha do pieczenia                                 | 3        |                | 150-170          | 20-35                   |
|                                            | Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia   | 3+1      |                | 140-160          | 30-45                   |
|                                            | 2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia | 5+3+1    |                | 130-150          | 35-55                   |
| Biszkopt na wodzie (podgrzać piekarnik*)   | Tortownica na ruszcie                               | 2        |                | 160-170          | 30-40                   |
| Biszkopt na wodzie                         | Tortownica na ruszcie                               | 2        |                | 160-170          | 25-40                   |
| Szarlotka z pierzynką                      | Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm                        | 1        |                | 170-190          | 80-100                  |
|                                            | 2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm                     | 3+1      |                | 170-190          | 70-100                  |

\* Do podgrzania piekarnika nie stosować rodzaju grzania Szybkie nagrzewanie.

## Grillowanie

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

| Potrawa                                               | Wypożyczenie                        | Wysokość | Rodzaj grzania | Stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------|---------------------|-------------------------|
| Opiekanie tostu podgrzewać przez 10 minut             | Ruszt                               | 5        |                | 3                   | 1/2-2                   |
| Hamburger wołowy, 12 sztuk* nie podgrzewać piekarnika | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 4+1      |                | 3                   | 25-30                   |

\* Obrócić po upływie 2/3 czasu.





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