



Piekarnik do zabudowy HBA73R4.1



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przed montażem	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny uszkodzeń	4
Nowy piekarnik	5
Pulpit obsługi	5
Przyciski i wskaźniki	5
Przełącznik funkcji	5
Regulator temperatury	6
Komora piekarnika	6
Wypożażenie	6
Przed pierwszym użyciem	8
Ustawianie godziny	8
Nagrzewanie piekarnika	8
Czyszczenie wyposażenia	8
Nastawianie piekarnika	9
Rodzaj grzania i temperatura	9
Szybkie nagrzewanie	9
Ustawianie funkcji zegara	9
Minutnik	9
Czas trwania	10
Czas zakończenia	10
Godzina	11
Zabezpieczenie przed dziećmi	11
Zmiana ustawień podstawowych	11
Automatyczne wyłączanie	12
Samooczyszczanie	12
Ważne wskazówki	12
Przed samooczyszczaniem	12
Ustawianie	12
Po samooczyszczaniu	13
Konserwacja i czyszczenie	13
Środek czyszczący	13
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	14
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika	14
Zdejmowanie nakładki drzwiczek	15
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	15
Usterka, co robić?	16
Tabela usterek	16
Wymiana żarówki u góry piekarnika	16
Ostona żarówki	16
Serwis	17
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	17
Energia a środowisko naturalne	17
Rodzaj grzania Gorące powietrze eco	17
Oszczędność energii	18
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	18

Przetestowane w naszym studiu gotowania	19
Ciasta i wypieki	19
Porady dotyczące pieczenia	21
Mięso, drób, ryby	22
Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	24
Zapiekanki, tosty	25
Gotowe produkty	25
Potrawy specjalne	26
Rozmrażanie	26
Suszenie	27
Wekowanie	27
Akrylamid w produktach spożywczych	28
Potrawy testowe	28
Pieczenie ciast	28
Grillowanie	29

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Przed montażem

Szkody powstałe podczas transportu

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

Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

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

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Gorąca komora piekarnika

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Niebezpieczeństwo pożaru!!

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

Niebezpieczeństwo zwarcia!!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Samooczyszczanie

Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Podczas samooczyszczania resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed przystąpieniem do samooczyszczania należy usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
- Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Poważne zagrożenie zdrowia!!

Nigdy nie czyścić blach ani form z powłoką antyadhezyjną podczas samooczyszczania piekarnika. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

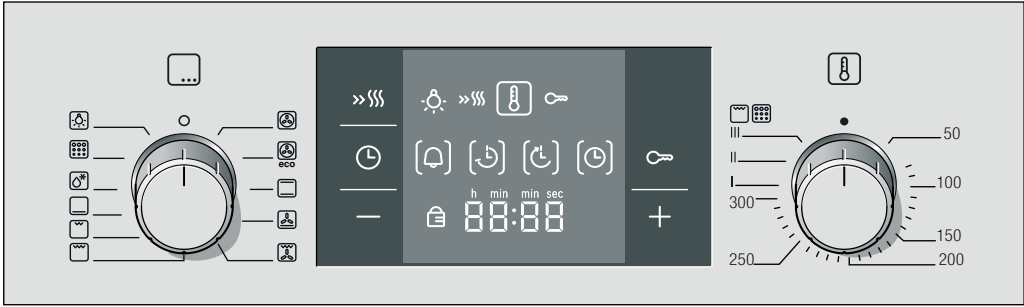
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa 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 stawiać ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani wyposażenia na drzwiczkach piekarnika.

■ Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Nowy piekarnik

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



Pokręta włączników

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

Przyciski

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

Przyciski i wskaźniki

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

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

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias []. Wyjątek: w przypadku wskazania czasu zegarowego symbol ⌚ świeci się tylko podczas zmiany godziny.

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.

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania.

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

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

Pozycja	Zastosowanie
Grzanie dolne	Wekowanie oraz dopiekanie lub zapiekanie. Grzanie z dołu.
Rozmrażanie	Rozmrażanie np. mięsa, drobiu, chleba i ciasta. Wentylator powoduje wirowanie ciepłego powietrza wokół potrawy.
Samooczyszczanie	Automatyczne czyszczenie komory piekarnika. Piekarnik nagrzewa się, aż rozłożą się zanieczyszczenia.
Lampka piekarnika	Włączanie lampki piekarnika.

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

Podczas ustawiania świeci się symbol na wyświetlaczu. Włącza się lampka w komorze piekarnika.

Wskazówka: Aby w przypadku Grzania górnego i dolnego optymalnie rozprowadzić ciepło, podczas nagrzewania włącza się na krótko wentylator.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury, stopnia mocy grilla oraz stopnia czyszczenia.

Pozycja	Znaczenie
Pozycja zero	Piekarnik nie grzeje.
50-300 Zakres temperatury	Temperatura w komorze piekarnika w °C. Wyjątek: maksymalna temperatura w przypadku programu 3D gorące powietrze Gorące powietrze eco i Pizza wynosi 275 °C, zaś podczas rozmrażania 60 °C.
I, II, III Stopnie mocy grilla	Stopnie mocy dla Grilla o małej i dużej powierzchni. I = stopień 1, słaby II = stopień 2, średni III = stopień 3, mocny
Stopnie czyszczenia	Stopnie czyszczenia w przypadku samooczyszczania . I = stopień 1, lekki II = stopień 2, średni III = stopień 3, intensywny

Symbol nagrzewania

Dopóki piekarnik grzeje, na wyświetlaczu świeci się symbol . Po osiągnięciu optymalnego czasu na wsunięcie potrawy, gdy piekarnik utrzymuje nastawioną temperaturę, symbol przestaje świecić.

Jeśli wybrany został stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia, symbol nie świeci się.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. W przypadku ustawienia temperatury nie przekraczającej 60 °C oraz podczas samooczyszczania lampka wyłącza się. Dzięki temu możliwa jest precyzyjna regulacja.

Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

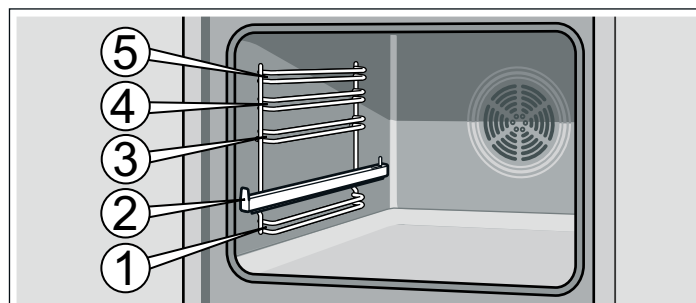
Wentylator

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

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

Wyposażenie

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 wysokości.



Blachy i ruszty można wyciągnąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z urządzenia. Szyny wyciągane na wysokości 1 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów.

W zależności od wyposażenia urządzenia wysuwane szyny zablokują się, gdy zostaną całkowicie wysunięte. Ułatwia to układanie form i brytfann. W celu odblokowania należy, używając nieco siły, wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika.

Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie piekarnika.

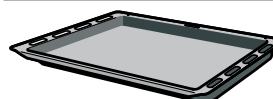
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



Ruszt

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

Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



Głęboka blacha do pieczenia

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

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

Wyposażenie dodatkowe

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

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

Wyposażenie dodatkowe	Komora piekarnika z	Numer HEZ	Zastosowanie	Nadaje się do samooczyszczania
Ruszt	Prowadnice	HEZ334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.	nie
	Żebra	HEZ334001	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.	nie
Emaliowana blacha do pieczenia	-	HEZ331070	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.	tak
Głęboka blacha do pieczenia	-	HEZ332070	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.	tak
Ruszt wkładany w blachę	-	HEZ324000	Do pieczenia. Ruszt układać zawsze na głębokiej blasze do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.	nie
Blacha do grillowania	-	HEZ325070	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.	tak
Szklana blacha do pieczenia	-	HEZ336000	Głęboka blacha ze szkła. Można jej również używać do serwowania potraw.	nie
Blacha do pizzy	-	HEZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.	nie
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.	tak
Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym w blachę	-	HEZ333070	Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.	tak
Pokrywa do blachy profesjonalnej	-	HEZ333001	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.	nie
Profesjonalny zestaw blach z systemem teleskopowym	Żebra	HEZ333100	Dostosowany do przygotowywania dużych ilości potraw. Zestaw składa się z głębokiej blachy do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę, rusztu nakładanego na blachę oraz teleskopowego systemu wysuwania blach. Ruszt nakładany na blachę nadaje się idealnie do grillowania.	nie
Profesjonalny zestaw blach z systemem teleskopowym Plus	Żebra	HEZ333102	Dostosowany do przygotowywania dużych ilości potraw. Zestaw składa się z głębokiej blachy do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę, rusztu nakładanego na blachę oraz teleskopowego systemu wysuwania blach. Ruszt nakładany na blachę nadaje się idealnie do grillowania.	nie
Pokrywa do profesjonalnego zestawu blach z systemem teleskopowym	Żebra	HEZ333101	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.	nie
Brytfanna szklana	-	HEZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekanek w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.	nie
Teleskopowy system wysuwania blach				
podwójny	Prowadnice	HEZ338250	Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.	nie
potrójny	Prowadnice	HEZ338352	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny teleskopowy system wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.	nie

Wyposażenie dodatkowe	Komora piekarnika z	Numer HEZ	Zastosowanie	Nadaje się do samooczyszczania
Potrójny system całkowitego wysuwania blach	Prowadnice	HEZ338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny system całkowitego wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.	nie
Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania	Prowadnice	HEZ338357	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Wysuwane szyny zablokowują się, dzięki czemu można łatwo włożyć wyposażenie. Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.	nie
Filtr oparów	-	HEZ329000	Piekarnik można dodatkowo wyposażać w filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy. Tylko do urządzeń z 6, 7 lub 8 jako drugą liczbą symbolu produktu (nr E) (np. B. HBA78B750).	tak
Parowar systemowy	-	HEZ24D300	Do delikatnego przygotowywania warzyw i ryb.	nie

Artykuły dodatkowe

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

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

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

Przed pierwszym użyciem

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

Ustawianie godziny

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

1. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Nagrzewanie piekarnika

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

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

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

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

Czyszczenie wyposażenia

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

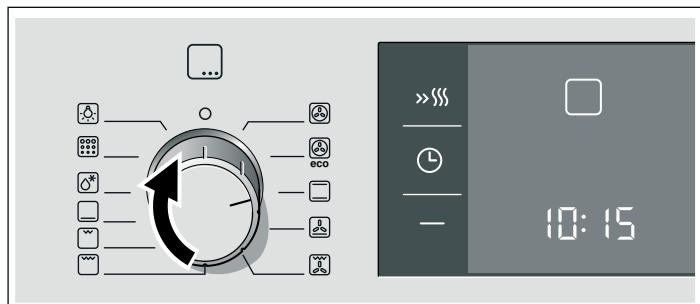
Nastawianie piekarnika

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

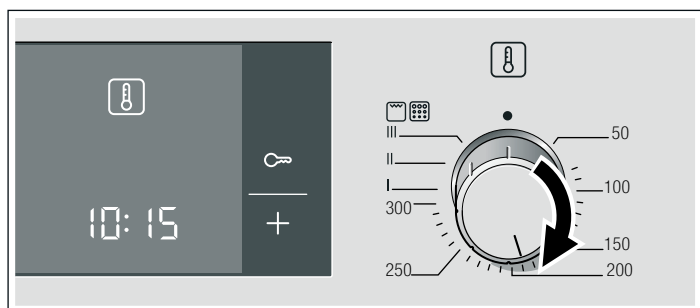
Rodzaj grzania i temperatura

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

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień

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

Szybkie nagrzewanie

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

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C. Odpowiednie rodzaje grzania:

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

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

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

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

Szybkie nagrzewanie zakończone

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

Przerwanie szybkiego nagrzewania

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

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Przycisk  służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Nawiasy [] wskazują funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku + lub -, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk .

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

2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk + = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk - = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol [] i widoczny jest czas odliczany przez minutnik. Inne symbole czasu gasną.

Upłynął czas odliczany przez minutnik

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

Zmiana ustawień minutnika

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

Kasowanie ustawień minutnika

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

Odczytywanie ustawień zegara

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

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

Czas trwania

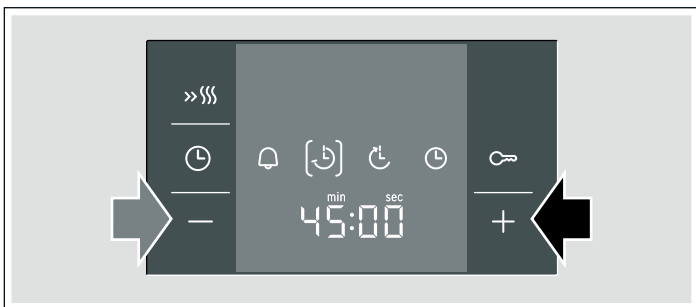
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie się wyłącza. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk .
Wyświetlacz pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.



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



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

Upłynął nastawiony czas trwania

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

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

Kasowanie nastawionego czasu trwania

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

Odczytywanie ustawień zegara

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

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

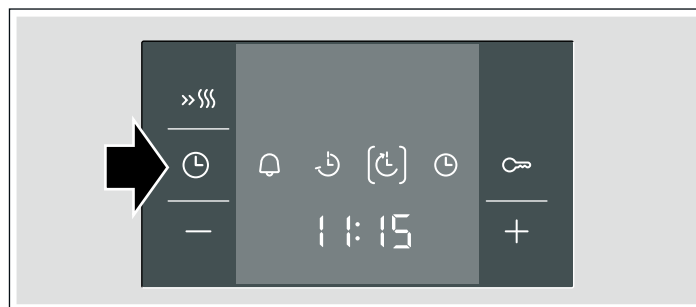
Czas zakończenia

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

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

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

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



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



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

Upłynął nastawiony czas trwania

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

Zmiana czasu zakończenia

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

Kasowanie czasu zakończenia

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

Odczytywanie ustawień zegara

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

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy nacisnąć 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.

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Przełącznik funkcji musi być ustawiony na pozycję zero.

Nacisnąć przycisk  przez ok. 4 sekundy.

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

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Nacisnąć przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zmiana ustawień podstawowych

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

Ustawienie podstawowe	Wybór 0	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c0 Jasność podświetlenia wyświetlacza	-	noc	średnia*	dzień
c1 Czas trwania sygnału po upływie czasu trwania pieczenia lub czasu odliczanego przez minutnik	-	ok. 10 sek.	ok. 2 min*	ok. 5 min
c2 Wskazanie godziny	tylko w trakcie pracy*	zawsze*	-	-
c3 Czas zapisywania ustawień	-	ok. 2 sek.	ok. 5 sek.*	ok. 10 sek.
c5 Doposażenie w teleskopowy system wysuwania blach	nie	tak*	-	-
c6 Przywrócenie wszystkich ustawień fabrycznych	nie*	tak	-	-

* Ustawienie fabryczne

Piekarnik musi być wyłączony.

1. Nacisnąć przycisk przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się aktualne ustawienie podstawowe czasu trwania sygnału, np. c1 2 dla wyboru 2.

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 nacisnąć przycisk przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisane.

Wszystkie ustawienia podstawowe można w każdej chwili ponownie zmienić.

Automatyczne wyłączanie

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, aktywowana zostanie funkcja automatycznego wyłączania. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Kiedy się to stanie, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

Automatyczne wyłączanie aktywne

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się F8. Piekarnik przestaje się nagrzewać.

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zniesienie automatycznego wyłączania

Aby funkcja automatycznego wyłączania nie została niepożądanie aktywowana, należy ustawić czas trwania. Piekarnik nagrzewa się, aż upłynie nastawiony czas trwania.

Samooczyszczanie

Podczas samooczyszczania komora piekarnika nagrzewa się do ok. 500 °C. W ten sposób zostają spalone wszelkie pozostałości ze smażenia, grillowania lub pieczenia i trzeba tylko wytrzeć powstały popiół z komory piekarnika.

Można wybrać jeden z trzech stopni czyszczenia.

Stopień	Stopień czyszczenia	Czas trwania
1	lekki	ok. 1 godziny, 15 minut
2	średni	ok. 1 godziny, 30 minut
3	intensywny	ok. 2 godzin

Im silniejsze i starsze zabrudzenia, tym wyższy powinien być stopień czyszczenia. Komorę piekarnika wystarczy czyścić co 2 - 3 miesiące. W razie potrzeby można również czyścić częściej. Jedno czyszczenie zużywa tylko ok. 2,5 - 4,7 kilowatogodzin.

Ważne wskazówki

Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika automatycznie się blokują. Drzwiczki piekarnika można otworzyć dopiero, gdy piekarnik nieco ostygnie i na wyświetlaczu zgaśnie symbol blokady.

Podczas samooczyszczania lampka piekarnika nie świeci się.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Podczas samooczyszczania komora piekarnika jest gorąca. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia ani nie przesuwając ręką haka blokującego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Nie zastawiać ani nie zastaniać frontu urządzenia.

Przed samooczyszczaniem

Komora piekarnika musi być pusta. Z komory piekarnika należy wyjąć elementy wyposażenia, naczynia i prowadnice. Sposób wyjęcia prowadnic opisano w rozdziale *Konserwacja i czyszczenie*. Jeśli prowadnice nie zostały wyjęte, rozlegnie się sygnał. Samooczyszczanie nie włączy się.

Oczyścić drzwiczki i brzegi piekarnika w okolicy uszczelki. Nie czyścić uszczelki!

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!!

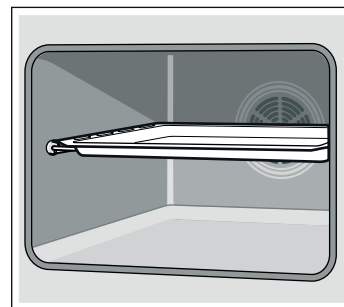
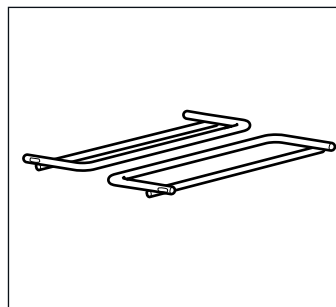
Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Komorę piekarnika i wyposażenie, które będą czyszczone w procesie samooczyszczania, wytrzeć wilgotną ściereczką.

Zastosowanie programu samooczyszczania do czyszczenia wyposażenia

Prowadnice nie są przystosowane do samooczyszczania. Należy wyjąć je z komory piekarnika. Do czyszczenia wyposażenia podczas samooczyszczania można dokupić belki wspornikowe.

Belki wspornikowe (nr art. 466546) można nabyć w serwisie lub przez internet.

Belki wspornikowe należy zamocować z lewej i prawej strony.



Dzięki ich zastosowaniu można przy użyciu tego programu czyścić emaliowane wyposażenie, np. głęboką blachę do pieczenia bez powłoki antyadhezyjnej. Podczas samooczyszczania należy czyścić tylko jeden element wyposażenia.

Nieemaliowane wyposażenie, np. ruszt, nie nadaje się do czyszczenia przy użyciu programu samooczyszczania. Należy wyjąć je z komory piekarnika.

⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!!

Nigdy nie stosować programu samooczyszczania do czyszczenia blach i form pokrytych powłoką antyadhezyjną. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów.

Wskazówka: Jakiego wyposażenia nadaje się do samooczyszczania, można sprawdzić również w tabeli wyposażenia dodatkowego na początku instrukcji obsługi.

Ustawianie

Jeśli stopień czyszczenia został wybrany, należy ustawić piekarnik.

1. Ustawić przełącznik funkcji na Samooczyszczanie .
2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić stopień czyszczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina, o której zakończy się samooczyszczanie, a symbol  jest w nawiasie. Po kilku sekundach samooczyszczanie włącza się. Na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a symbol  jest w nawiasie. Symbol  gaśnie.

Krótko po włączeniu się samooczyszczania drzwiczki piekarnika zablokują się. Na wyświetlaczu świeci się symbol . Dopiero gdy symbol  zgaśnie, można ponownie otworzyć drzwiczki piekarnika.

Samooczyszczanie zakończone

Wyświetlacz pokazuje 00:00. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony. Dopiero gdy na wyświetlaczu zgaśnie symbol , można znowu otworzyć drzwiczki piekarnika.

Zmiana stopnia czyszczenia

Po włączeniu się samooczyszczania nie można już zmienić stopnia czyszczenia.

Przerwanie samooczyszczania

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony. Dopiero gdy na wyświetlaczu zgaśnie symbol , można znowu otworzyć drzwiczki piekarnika.

Przesunięcie czasu zakończenia

Czas zakończenia samooczyszczania można zmienić. Samooczyszczanie można przeprowadzić np. w nocy, aby w ciągu dnia móc korzystać z piekarnika.

Nastawić, jak opisano w punktach 1 i 2. Zanim samooczyszczanie włączy się, należy za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.

Piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wskaźnik pokazuje godzinę, o której zakończy się samooczyszczanie, a symbol  jest w nawiasie. Gdy samooczyszczanie włączy się, na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik, a symbol  jest w nawiasie. Symbol  gaśnie.

Po samooczyszczaniu

Gdy komora piekarnika ostygnie, wytrzeć powstały popiół wilgotną ściereczką.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

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

Środek czyszczący

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

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.

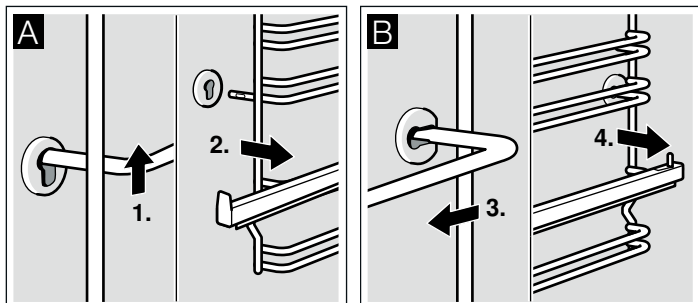
Powierzchnia	Środek czyszczący
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Nakładka drzwiczek	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej (do nabycia w serwisie lub sklepie specjalistycznym): Przestrzegać wskazówek producenta.
Komora piekarnika	Gorąca woda z płynem lub octem: myć zmywakiem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Najlepiej stosować samooczyszczanie. Patrz rozdział <i>Samooczyszczanie</i> .
Ostona lampki piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem.
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, nie myć w zmywarce ani podczas samooczyszczania urządzenia. Teleskopowy system wysuwania blach zostanie uszkodzony i zablokowany.
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

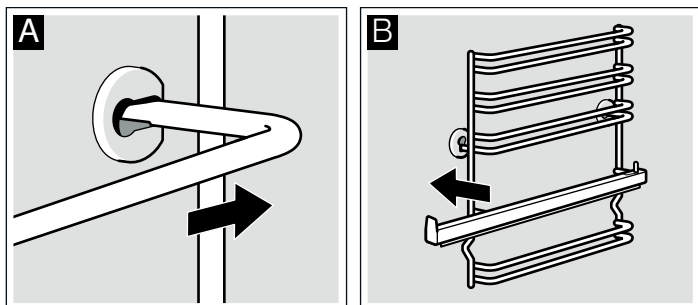
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry
2. i wyczepić (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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 przesunąć nieco do tyłu (rys. A),
2. a następnie włożyć prowadnicę w przedni otwór (rys. B).

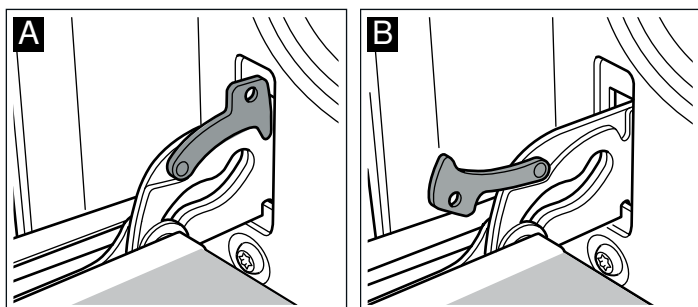


Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Należy zwrócić uwagę, aby zostały zawieszone zgodnie z rysunkiem B: wys. 1 i 2 na dole oraz wys. 3, 4 i 5 na górze. Szyna musi dać się wyciągnąć do przodu.

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.

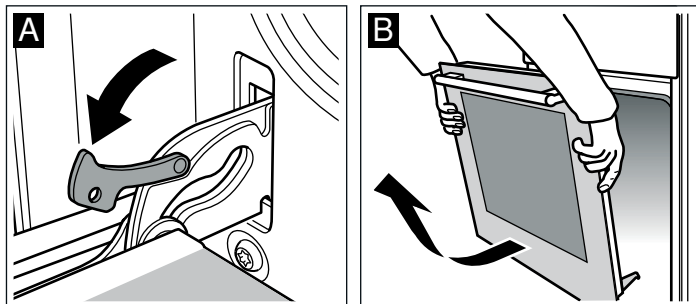


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

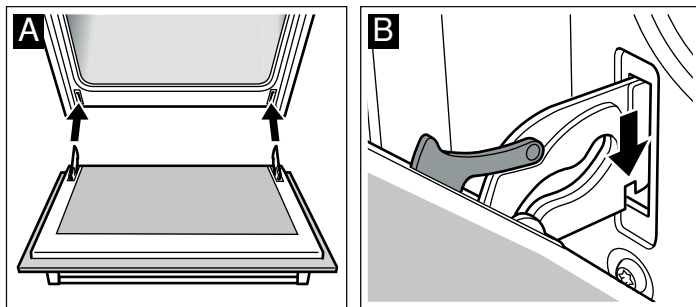
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



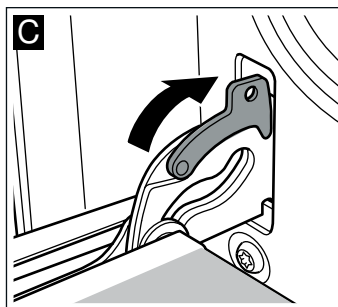
Zakładanie drzwiczek

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.



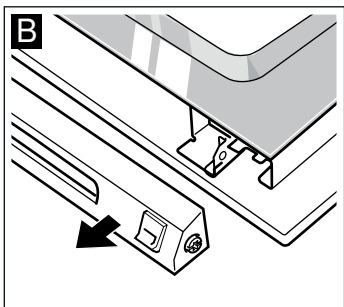
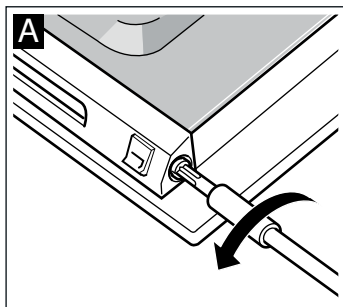
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Zdejmowanie nakładki drzwiczek

Nakładka drzwiczek piekarnika może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwiczek można zdjąć nakładkę.

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Odkręcić nakładkę drzwiczek. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Zdjąć nakładkę (rys. B).



Gdy nakładka jest zdjęta, nie wolno zamykać drzwiczek piekarnika. Szyba wewnętrzna może ulec uszkodzeniu. Nakładkę czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

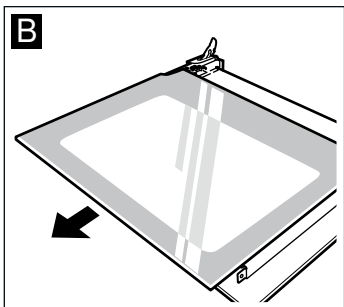
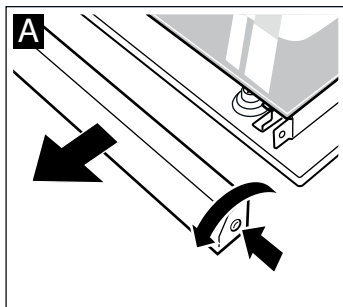
4. Z powrotem założyć i zamocować nakładkę.
5. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

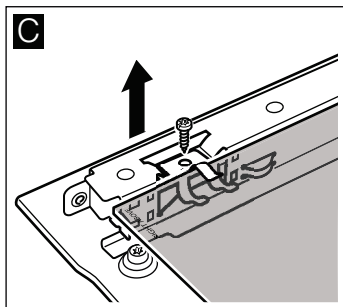
Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

Demontaż

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



4. Odkręcić klamry mocujące z lewej i prawej strony. Unieść szybę i zdjąć z niej mocowania (rys. C). Wyjąć szybę.

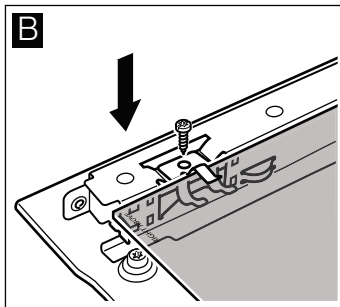
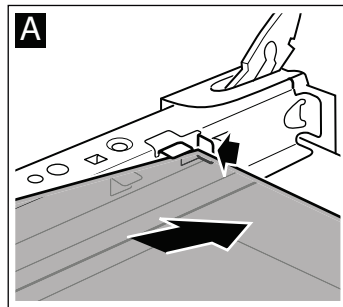


Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Nie używać środków żrących, środków do szorowania ani skrobaczek do szkła. Można uszkodzić szkło.

Montaż

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

1. Wsunąć szybę ukośnie do tyłu (rys. A).
2. Klamry mocujące nasadzić z lewej i prawej strony na szybę w taki sposób, aby znajdowały się nad otworami na śruby, a następnie przykręcić (rys. B).



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

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

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

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/Wskazówki
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wyświetlaczu świeci się ☹ i cztery zera.	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakużone.	Wielokrotnie obracać pokrętkę włączników w prawo i w lewo.
Nie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Na wyświetlaczu świeci się symbol 🔒.	Drzwiczki piekarnika są zablokowane przez samooczyszczanie 🔧.	Należy odczekać, aż piekarnik ostygnie i zgaśnie symbol 🔒.
Piekarnik nie grzeje. Na wyświetlaczu miga dwukroppek.	Piekarnik znajduje się w trybie demonstracyjnym.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 20 sekundach. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻ przez ok. 4 sekundy, aż dwukroppek będzie się stale świecił.
Na wyświetlaczu pojawia się F8.	Automatyczne wyłączanie zostało aktywne.	Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero.

Komunikaty o usterce

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o usterce z symbolem ⚠, należy nacisnąć przycisk ⏻. Następnie ponownie nastawić godzinę. Jeśli komunikat ponownie się pojawi, wezwać serwis.

W przypadku poniższych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/Wskazówki
EO 11	Przycisk był za długo naciśnięty 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.
EO 15	Temperatura w komorze piekarnika jest zbyt wysoka.	Zablokowane drzwiczki piekarnika oraz przerwy w nagrzewaniu. Należy poczekać, aż piekarnik ostygnie. Nacisnąć przycisk ⏻ i na nowo ustawić godzinę.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

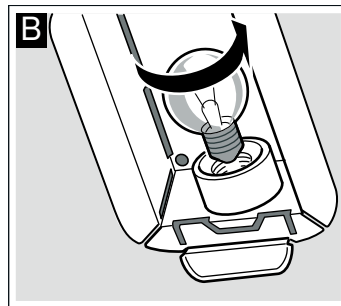
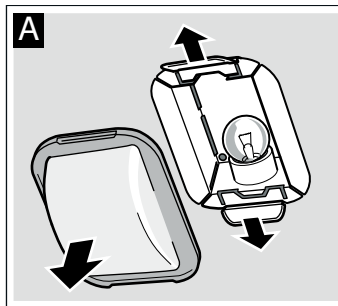
Wymiana żarówki u góry piekarnika

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. Zdjąć osłonę żarówki. W tym celu metalowe zatrzaski nacisnąć kciukiem w tył (rys. A).
3. Wykręcić żarówkę i wkręcić nową tego samego typ (rys. B).



4. Ponownie założyć osłonę żarówki. W tym celu nasadzić osłonę z jednej strony, a następnie wcisnąć z drugiej. Osłona zaskoczy na swoje miejsce.
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.

Energia a środowisko naturalne

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące energetycznie zoptymalizowanego rodzaju grzania Gorące powietrze eco. Poza tym zawarte są tu porady na temat, w jaki sposób używając urządzenia zaoszczędzić jeszcze więcej energii oraz jak prawidłowo utylizować urządzenie.

Rodzaj grzania Gorące powietrze eco

Przy użyciu energooszczędnego rodzaju grzania Gorące powietrze eco można przygotować wiele potraw na jednym poziomie. Wentylator równomiernie rozprowadza energetycznie zoptymalizowane ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Do pieczenia ciast i mięs oraz gotowania nie trzeba podgrzewać piekarnika.

Wskazówki

- Potrawy należy wstawiać do pustej zimnej komory piekarnika. Tylko wówczas działa energetyczna optymalizacja.
- Podczas gotowania lub pieczenia drzwiczki piekarnika otwierać wyłącznie, gdy jest to konieczne.

Tabela

Tabele zawierają wybór potraw, które najlepiej udają się przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco. Znajdują się tu dane dotyczące odpowiedniej temperatury i czasu pieczenia. Informujemy również, jakie wyposażenie należy wsunąć na jaki poziom.

Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego. Dlatego w tabeli podane są przedziały czasowe i temperatury. Zaleca się nastawić najpierw niższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. Przy niższej temperaturze ciasto rumieni się bardziej równomiernie. W razie konieczności, następnym razem należy wybrać nieco wyższą temperaturę lub dłuższy czas pieczenia.

Formy i naczynia zawsze stawiać na środku rusztu. W przypadku układania produktów bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa, a piekarnik pozostaje czysty.

Potrawy przygotowane przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco 	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasta i wypieki				
Ciasto ucierane na blasze z suchą powierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto ucierane w formach	Forma prostokątna	2	160-180	50-60
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	2	160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2	160-180	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z suchą powierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto kruche na blasze z suchą powierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3	170-190	15-25
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma do ciasta z owocami	2	150-170	20-30
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica	2	150-170	40-50

Potrawy przygotowane przy użyciu rodzaju grza- nia Gorące powietrze eco 	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	130-150	15-25
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	140-150	30-45
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3	210-230	35-45
Bułki z żytniej mąki	Blacha do pieczenia	3	200-220	20-30
Zapiekanki				
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekanek	2	160-180	60-80
Lasagne	Forma do zapiekanek	2	180-200	40-50
Produkty mrożone				
Pizza, cienki spód	Głęboka blacha do piecze- nia	3	190-210	15-25
Pizza, gruby spód	Głęboka blacha do piecze- nia	2	180-200	20-30
Frytki	Głęboka blacha do piecze- nia	3	200-220	20-30
Chicken wings	Głęboka blacha do piecze- nia	3	220-240	20-30
Paluszki rybne	Głęboka blacha do piecze- nia	3	220-240	10-20
Bułki do pieczenia	Głęboka blacha do piecze- nia	3	180-200	10-15
Mięso				
Sztufada, 1,5 kg	Naczynie z przykryciem	2	190-210	130-150
Pieczeń wieprzowa, karkówka, 1 kg	Naczynie bez przykrycia	2	190-210	110-130
Pieczeń cielęca, szynka, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2	190-210	110-130
Ryba				
Dorada, 2 sztuki po 750 g	Głęboka blacha do piecze- nia	2	170-190	50-60
Dorada w skorupce z soli, 900 g	Głęboka blacha do piecze- nia	2	170-190	60-70
Szczupak, 1000 g	Głęboka blacha do piecze- nia	2	170-190	60-70
Pstrąg, 2 sztuki po 500 g	Głęboka blacha do piecze- nia	2	170-190	45-55
Filety rybne, sztuki po 100 g	Naczynie z przykryciem	2+1	190-210	30-40

Oszczędność energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika.
Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają 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:

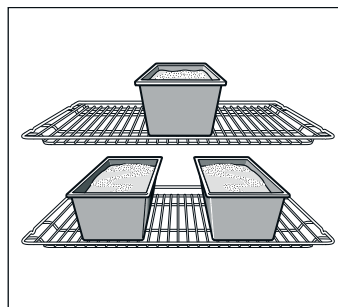
- Blacha do pieczenia: wysokość 5

- 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 wydłuża się, a ciasto nie jest równomiernie zrumienione.

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

Tabele

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

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

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		160-180	50-60
	3 formy prostokątne	3+1		140-160	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	3		160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2		160-180	50-60
Spód biszkoptowy, 2 jaja (podgrzać piekarnik)	Forma do ciasta z owocami	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj (podgrzać piekarnik)	Tortownica	2		150-170	40-50
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1		180-200	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		160-180	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		280-300	10-15
Ciasto pikantne*	Tortownica	1		170-190	45-55

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

Ciasto na blasze	Wypożyczenie	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		140-160	35-45
Ciasto ucierane z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	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		170-180	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		150-160	50-60
Ciasto kruche z suchą wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	20-30
Ciasto kruche z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		160-180	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		150-170	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	55-65
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	40-50
Podpłomyk (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2		280-300	10-12
Börek	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	40-50

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
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia	3		140-150	25-35
	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	35-50
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia	2		110-130	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	3		180-200	20-25
	2 ruszty z blachą do muffinów	3+1		160-180	25-30
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		190-210	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	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		300	5
				200	30-40
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		300	8
				200	35-45
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	2		300	10-15
Bułki (nie podgrzewać piekarnika)	Głęboka blacha do pieczenia	3		200	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	20-30

Porady dotyczące pieczenia

Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.
Sposób na sprawdzenie, czy ciasto uci-rane jest gotowe.	Około 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłóć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, jest gotowe.
Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisach czasów pozostawienia ciasta do ostygnięcia.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.

Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnie raz wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnie raz 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.	Następnie raz wsunąć ciasto jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnie raz 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 pokrywa 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 pokrywy = bez przykrycia

Naczynie z pokrywą = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

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

Pieczenie mięs

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

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

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

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

Grillowanie

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

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

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

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

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

Mięso

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

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

Gotowy befszyk 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
Wołowina						
Sztufada	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet wołowy, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80

Mięso	Waga	Wypożażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Rostbef, 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
Cielęcina						
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
Gicz cielęca	1,5 kg	Bez przykrycia	2		210-230	140
Wieprzowina						
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		230-240	30
Pieczeń wieprzowa, chuda	1,0 kg	Bez przykrycia	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Schab peklowany z kością	1,0 kg	Z przykryciem	2		210-230	70
Steki, 2 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	15
Medaliony wieprzowe, 3 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	10
Jagnięcina						
Schab jagnięcy z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2		190-210	60
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		160-180	120
Dziczyzna						
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
Mięso mielone						
Pieczeń rzymska	z 500 g mięsa	Bez przykrycia	1		180-200	80
Kielbaski						
Kielbaski		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	Wypożyczenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Kurczak, cały	1,2 kg	Ruszt	2		220-240	60-70
Pularda, cała	1,6 kg	Ruszt	2		210-230	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		210-230	35-45
Pierś kurczaka	po 200 g	Ruszt	3		3	30-40
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	40-50
Indycę, całe	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
Pieczeń z indyka zawijana	1,5 kg	Bez przykrycia	1		200-220	110-130
Pierś indyka	1,0 kg	Z przykryciem	2		180-200	90
Udziec indyka	1,0 kg	Ruszt	2		180-200	90-100

Ryba

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

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

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

W przypadku duszenia fileta rybnego dodać kilka łyżek wody.

Ryba	Waga	Wypożyczenie 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		200-220	45-55
	1,5 kg	Ruszt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Z przykryciem	2		190-210	70-80
Kotlet rybny, 3 cm grubości		Ruszt	3		2	20-25
Filet rybny		Z przykryciem	2		210-230	25-30

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

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	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Zapiekanki					
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		180-200	50-60
Suflet	Forma do zapiekanek	2		180-200	35-45
	Małe foremki	2		200-220	25-30
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		200-220	40-50
Lasagne	Forma do zapiekanek	2		180-200	40-50
Zapiekanka					
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, maks. 4 cm wysokości	1 forma do zapiekanek	2		160-180	60-80
	2 formy do zapiekanek	3+1		150-170	60-80
Tosty					
4 sztuki, zapiekane	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		160-170	10-15
12 sztuk, zapiekane	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		160-170	15-20

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Pizza mrożona					
Pizza z cienkim spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2	/	200-220	15-25
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		180-200	20-30
Pizza z grubym spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2	/	170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagietka	Głęboka blacha do pieczenia	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Głęboka blacha do pieczenia	3	/	190-210	10-20
Pizza, chłodzona					
Pizza (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	1	/	180-200	10-15
Produkty ziemniaczane, mrożone					
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	/	190-210	20-25
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Głęboka blacha do pieczenia	3	/	200-220	15-25

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Pieczyno, mrozone					
Bulki, bagietki	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	10-20
Precle z ciasta surowego	Głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	10-20
Pieczyno, wstępnie podpieczone					
Bulki lub bagietki do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	10-20
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		160-180	20-25
Półprodukty do smażenia, mrozone					
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
Strudel, mrozony					
Strudel	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	30-35

Potravy 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).

3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczek i przykryć folią spożywczą.
4. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.
5. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotowywać jogurt, jak podano poniżej.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

1. Ciasto drożdżowe przygotować jak zwykle, włożyć do żaroodpornego naczynia ceramicznego i przykryć.
2. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.
3. Piekarnik wyłączyć i wstawić ciasto do wyrośnięcia.

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

Rozmrażanie

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.

Drób układać na talerzu, piersią do dołu.

Wskazówka: W temperaturze do 60 °C lampka piekarnika nie świeci się. Dzięki temu możliwa jest precyzyjna regulacja.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
Delikatne mrożonki np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce itp.	Ruszt	1		Regulator temperatury jest wyłączony
Inne produkty mrożone kurczak, kielbasa i mięso, chleb i bułki, ciasto i inne wypieki	Ruszt	1		50 °C

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.

Owoce i ziola	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.

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Jabłka, porzeczk, 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

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.

- 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 zakwaszanie zawekowanych owoców.

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

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

Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

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

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

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

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały 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:

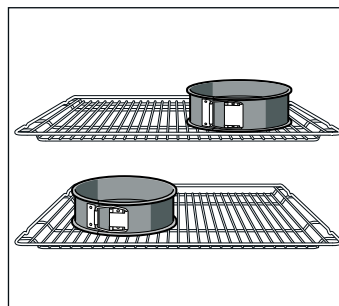
Równocześnie wsunąć do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

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 ruszta użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownice.

Wskazówka: Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik*)	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	35-50
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-45
Ciastka (podgrzać piekarnik*)	Blacha do pieczenia	3		150-170	20-30
	Blacha do pieczenia	3		150-160	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	25-40
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-150	25-40

* Do podgrzania piekarnika nie stosować szybkiego nagrzewania.

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Biszkopt na wodzie (podgrzać piekarnik*)	Tortownica na ruszcie	2		150-160	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2	 / 	160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

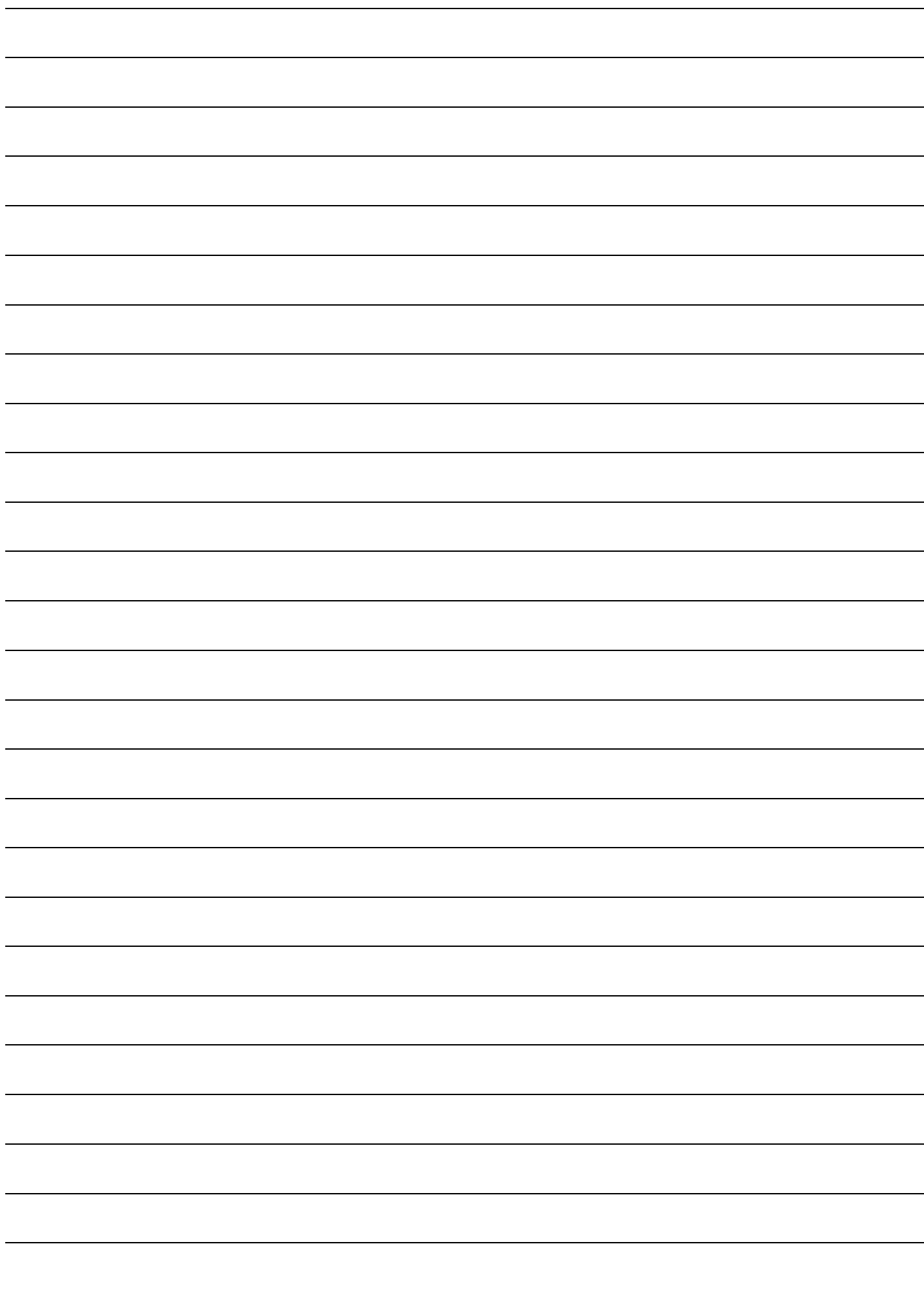
* Do podgrzania piekarnika nie stosować szybkiego nagrzewania.

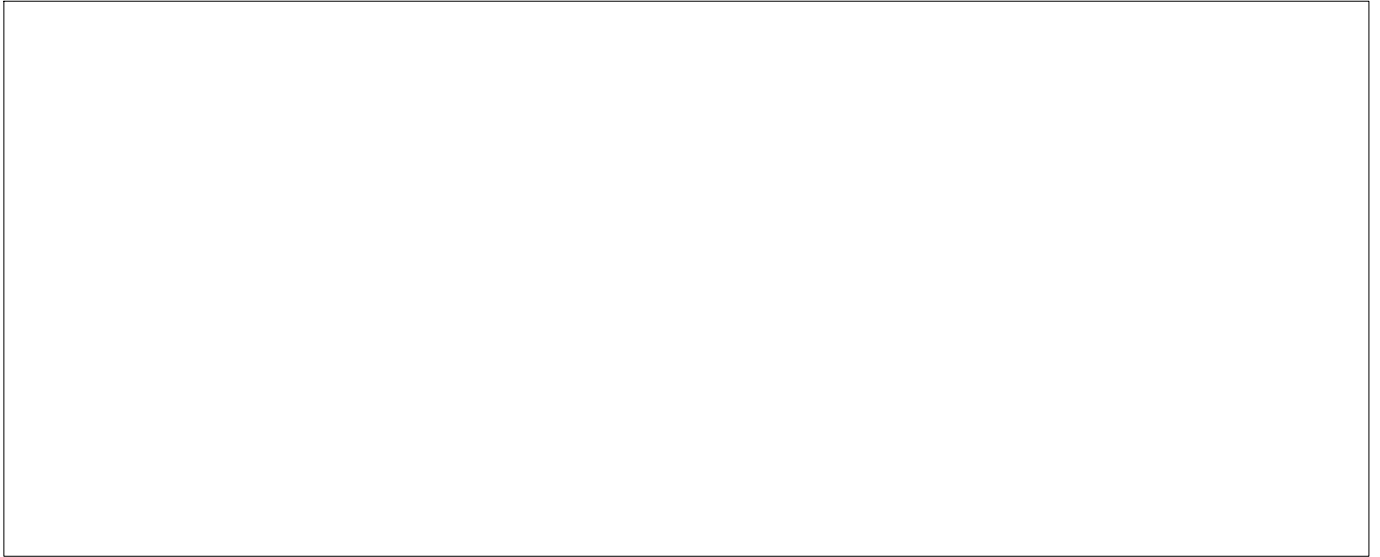
Grillowanie

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	Wyposażenie	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

Germany

www.bosch-home.com



9000700243

920111