



**Piekarnik do zabudowy HBN231.1L**



**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi



|                                                         |           |                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....   | <b>3</b>  | Ostona żarówki.....                                                     | 13        |
| Przyczyny uszkodzeń .....                               | 5         | <b>Serwis</b> .....                                                     | <b>13</b> |
| <b>Nowy piekarnik</b> .....                             | <b>5</b>  | Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) .....                     | 13        |
| Pulpit obsługi .....                                    | 5         | <b>Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska</b> ..... | <b>14</b> |
| Przełącznik funkcji .....                               | 6         | Oszczędność energii.....                                                | 14        |
| Przyciski i wyświetlacz .....                           | 6         | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....  | 14        |
| Regulator temperatury .....                             | 6         | Środki ostrożności podczas transportu.....                              | 14        |
| Komora piekarnika .....                                 | 6         | <b>Przetestowane w naszym studiu gotowania</b> .....                    | <b>14</b> |
| <b>Wypożyczenie dodatkowe</b> .....                     | <b>7</b>  | Ciasta i wypieki .....                                                  | 14        |
| Wsuwanie wyposażenia.....                               | 7         | Porady dotyczące pieczenia ciast.....                                   | 16        |
| Wypożyczenie dodatkowe .....                            | 7         | Mięso, drób, ryby .....                                                 | 16        |
| <b>Przed pierwszym użyciem</b> .....                    | <b>8</b>  | Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania .....                     | 18        |
| Nastawianie zegara .....                                | 8         | Zapiekanki, tosty.....                                                  | 19        |
| Nagrzewanie piekarnika .....                            | 8         | Gotowe produkty .....                                                   | 19        |
| Czyszczenie wyposażenia.....                            | 8         | Potrawy specjalne.....                                                  | 19        |
| <b>Nastawianie piekarnika</b> .....                     | <b>8</b>  | Rozmrażanie.....                                                        | 20        |
| Rodzaje grzania i temperatura .....                     | 8         | Suszenie .....                                                          | 20        |
| Automatyczne wyłączanie się piekarnika.....             | 8         | Wekowanie.....                                                          | 20        |
| Automatyczne włączanie się i wyłączanie piekarnika..... | 9         | <b>Akrylamid w produktach spożywczych</b> .....                         | <b>21</b> |
| <b>Nastawianie zegara</b> .....                         | <b>9</b>  | <b>Potrawy testowe</b> .....                                            | <b>22</b> |
| <b>Nastawianie minutnika</b> .....                      | <b>9</b>  | Pieczenie ciast .....                                                   | 22        |
| <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....               | <b>10</b> | Grillowanie .....                                                       | 22        |
| Piekarnik .....                                         | 10        |                                                                         |           |
| <b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....                  | <b>10</b> |                                                                         |           |
| Środki czyszczące .....                                 | 10        |                                                                         |           |
| Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic .....               | 11        |                                                                         |           |
| Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika.....      | 11        |                                                                         |           |
| Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach .....              | 12        |                                                                         |           |
| <b>Usterka, co robić?</b> .....                         | <b>13</b> |                                                                         |           |
| Tabela usterek.....                                     | 13        |                                                                         |           |
| Wymiana żarówki u góry piekarnika .....                 | 13        |                                                                         |           |

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**

## **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy

używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. 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 poparzenia!**

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

### **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Nieprawidłowo przeprowadzone 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. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

## 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 drzwiczek: jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

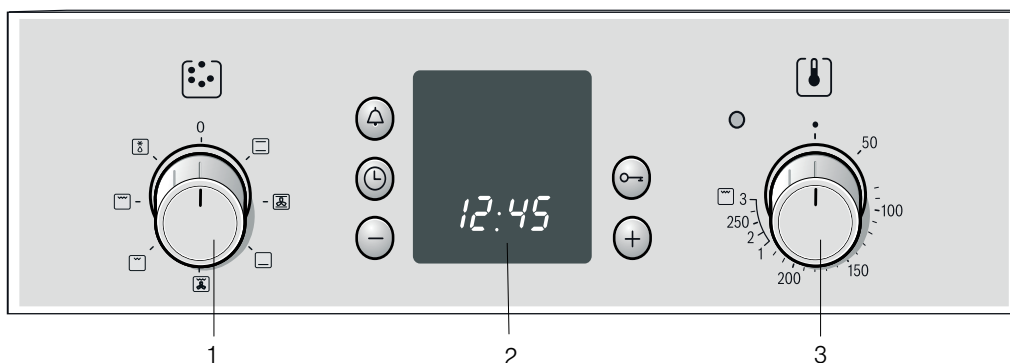
## Nowy piekarnik

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

Poniżej zamieszczono opis pulpitu obsługi. Wersja zależy od typu urządzenia.



#### Objaśnienia

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Przełącznik funkcji             |
| 2 | Przyciski obsługi i wyświetlacz |
| 3 | Regulator temperatury           |

#### Pokrętła włączników

Pokrętła włączników można schować w pozycji wyłączenia. W celu schowania lub wysunięcia pokrętła włącznika należy je nacisnąć.

## Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do nastawiania rodzaju grzania piekarnika. Przełącznik funkcji można obracać w prawo i w lewo.

Włączenie przełącznika funkcji powoduje zaświecenie się lampki piekarnika.

| Ustawienia                                                                                                          | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 Wyłączony                                                                                                         | Piekarnik jest wyłączony.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  Grzanie górne i dolne              | Pieczenie możliwe jest tylko na jednym poziomie. To ustawienie nadaje się idealnie do pieczenia ciast i pizzy w formach lub na blacie, jak również chudych pieczeni wołowych i cielęcych oraz dziczyzny. Równomierne grzanie z góry i dołu.                                        |
|  Gorące powietrze*                  | Na jednym poziomie można przygotować bezy i ciasto francuskie.<br><br>Drobne wypieki, ciasteczka i ciasto francuskie można piec jednocześnie na dwóch poziomach.<br><br>Wentylator z grzałką pierścieniową na tylnej ścianie piekarnika równomiernie rozprowadza gorące powietrze. |
|  Grzanie dolne                      | Grzania dolnego można używać do dopiekania i zrumienienia potraw od spodu. Grzanie następuje z dołu.                                                                                                                                                                               |
|  Grill z cyrkulacją powietrza     | Grill z cyrkulacją powietrza nadaje się szczególnie do grillowania ryb, drobiu i dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator rozprowadza gorące powietrze wokół potrawy.                                                   |
|  Grill płaski, mała powierzchnia  | Ten rodzaj grzania nadaje się do grillowania małych ilości steków, kielbasek, ryb i tostów. Nagrzewa się środkowa część grzałki grilla.                                                                                                                                            |
|  Płaski grill o dużej powierzchni | Można grillować jednocześnie kilka steków, kielbasek, ryb lub tostów. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.                                                                                                                                                           |
|  Rozmrażanie                      | Przykład: mięso, drób, chleb i torty.<br><br>Wentylator rozprowadza gorące powietrze wokół potrawy.                                                                                                                                                                                |

\* Rodzaj grzania zgodny z klasą efektywności energetycznej EN50304.

## Przyciski i wyświetlacz

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

| Przycisk                                                                                              | Zastosowanie                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Przycisk minutnika | Służy do nastawiania minutnika.                                                                               |
|  Przycisk zegara    | Służy do nastawiania godziny, czasu działania piekarnika $\rightarrow$ oraz czasu zakończenia $\rightarrow$ . |
|  Przycisk Minus     | Umożliwia zmniejszenie wartości nastawczych.                                                                  |
|  Przycisk z kluczem | Służy do włączania i wyłączania zabezpieczenia przed dziećmi.                                                 |
|  Przycisk Plus      | Umożliwia zwiększenie wartości nastawczych.                                                                   |

## Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury i stopnia mocy grilla.

| Ustawienie                                                                                  | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Wyłączony | Piekarnik nie nagrzewa się.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 50-270                                                                                      | Zakres temperatury<br>Temperatura podawana jest w °C.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1, 2, 3                                                                                     | Stopnie mocy grilla<br>Stopnie mocy dla Grilla o małej  i dużej  powierzchni.<br>Stopień 1 = słaby<br>Stopień 2 = średni<br>Stopień 3 = mocny |

Gdy piekarnik grzeje, świeci się lampka nad regulatorem temperatury. Gaśnie w przerwach w grzaniu. W przypadku niektórych ustawień lampka nie świeci się.

### Stopnie mocy grilla

W przypadku grilla płaskiego  za pomocą regulatora temperatury nastawia się stopień mocy grilla.

## Komora piekarnika

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

### Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka piekarnika. Poprzez obrócenie przełącznika funkcji na dowolną pozycję można również włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

### Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki.

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

### Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

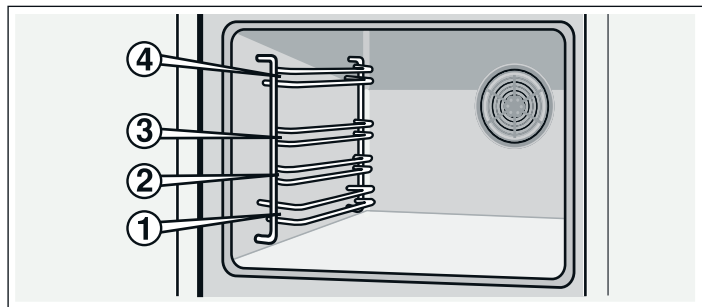
# Wyposażenie dodatkowe

Dostarczone wyposażenie dodatkowe nadaje się do przyrządzania wielu potraw. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.

Aby potrawy były jeszcze smaczniejsze, a obsługa piekarnika jeszcze bardziej komfortowa, oferujemy szeroki wybór wyposażenia dodatkowego.

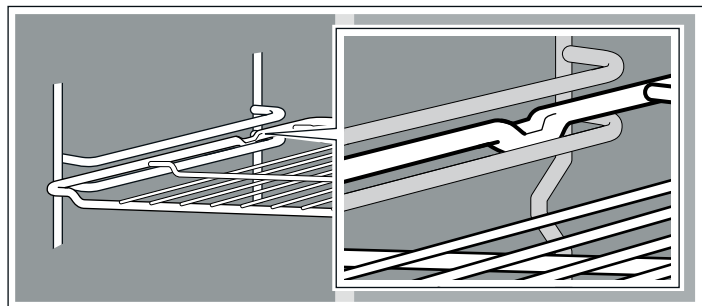
## Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 4 wysokości. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu, aby nie dotykało szyby drzwiczek.



Wyposażenie blokuje się po wysunięciu mniej więcej do połowy. Teraz można bez trudu wyjąć potrawy z urządzenia.

Podczas wsuwania do piekarnika zwrócić uwagę na wgłębienie z tyłu wyposażenia. Tylko wtedy możliwe jest prawidłowe osadzenie wyposażenia.

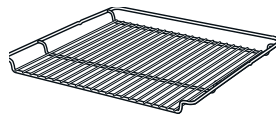


**Wskazówka:** Wyposażenie może ulegać deformacjom w wyniku nagrzewania. Po ostygnięciu, wyposażenie ponownie

odzyskuje pierwotny kształt. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie wyposażenia.

Blachę trzymać po bokach obydwoma rękami i wsunąć równolegle w prowadnice. Podczas wsuwania blachy nie wykonywać ruchów w prawo lub w lewo. W przeciwnym razie wsunięcie blachy będzie utrudnione. Powierzchnie emaliowane mogą ulec uszkodzeniu.

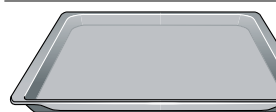
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



### Ruszt

Dla naczyń, form do ciasta, pieczenia, potraw grillowanych i zamrożonych.

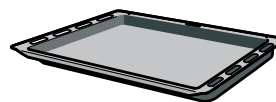
Ruszt wsunąć do piekarnika otwartą stroną do drzwiczek piekarnika oraz wygięciem do dołu.



### Aluminiowa blacha do pieczenia

Do ciast i ciasteczek.

Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.



### Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni. W przypadku ustawienia podczas grillowania pod rusztem może służyć również do zbierania skupującego tłuszczu.

Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

## Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. W naszych prospektach lub w internecie można znaleźć wiele produktów pasujących do zakupionego piekarnika. Dostępność wyposażenia dodatkowego oraz możliwość zamówienia przez internet różni się w poszczególnych krajach. Odnośne informacje znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

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

| Wyposażenie dodatkowe          | Numer HEZ  | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ruszt                          | HEZ 434000 | Dla naczyń, form do ciasta, pieczenia, potraw grillowanych i mrożonych.                                                                                                                                                                                         |
| Aluminiowa blacha do pieczenia | HEZ 430001 | Do ciast i ciasteczek.<br>Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.                                                                                                                                                        |
| Emaliowana blacha do pieczenia | HEZ 431001 | Do ciast i ciasteczek.<br>Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.                                                                                                                                                        |
| Głęboka blacha do pieczenia    | HEZ 432001 | Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw zamrożonych i dużych pieczeni. W przypadku ustawienia pod rusztem może służyć również do zbierania skupującego tłuszczu i sosu.<br>Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika. |

## Drzwiczki piekarnika - dodatkowe środki bezpieczeństwa

W przypadku dłuższych czasów pieczenia drzwiczki piekarnika mogą być bardzo gorące.

Obecność małych dzieci wymaga zachowania szczególnej ostrożności podczas użytkowania piekarnika.

Do dyspozycji jest również system zabezpieczający, który zapobiega bezpośredniemu dotknięciu drzwiczek piekarnika. System jest dostępny w serwisie jako wyposażenie dodatkowe (440651).

# Przed pierwszym użyciem

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

## Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu świeci się symbol ☼ i trzy zera. Ustawić godzinę.

**1. Nacisnąć przycisk ☼.**

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00 i miga symbol ☼.

**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. Przełącznik funkcji i regulator temperatury ustawić w pozycji zero.

## Czyszczenie wyposażenia

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

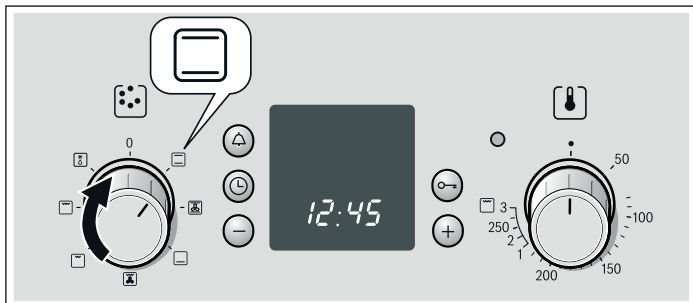
# Nastawianie piekarnika

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.

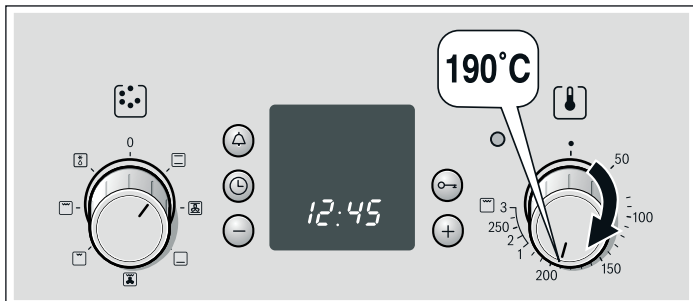
## Rodzaje grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne 190 °C

**1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.**



**2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.**



Piekarnik nagrzewa się.

## Wyłączanie piekarnika

Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.

## Zmiana ustawień

W zależności od zapotrzebowania można zmienić rodzaj grzania, temperaturę i stopień mocy grilla.

## Automatyczne wyłączanie się piekarnika

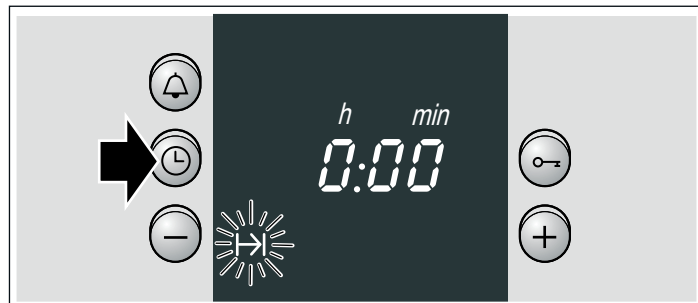
Teraz ustawić czas trwania pieczenia potrawy.

Przykład na rysunku: ustawienie Grzania górnego/dolnego ☐, 190 °C, czas trwania 45 minut.

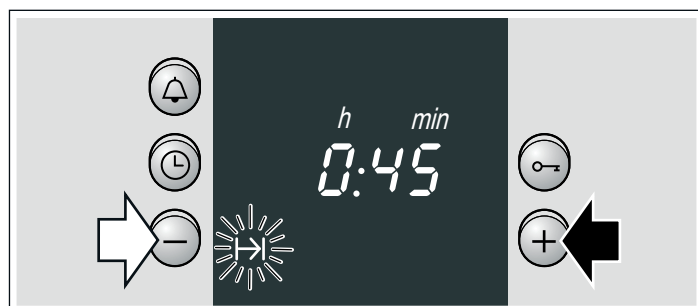
**1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.**

**2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.**

**3. Nacisnąć przycisk zegara ☼.**  
Miga symbol czasu trwania I→I.



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



## Upłynął czas pieczenia

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk ☼ i wyłączyć przełącznik funkcji.

## Zmiana ustawień

Nacisnąć przycisk zegara ☼. Za pomocą przycisku + lub - zmienić czas trwania.

### Przerwanie ustawiania

Nacisnąć przycisk zegara ☹. Naciskać przycisk -, aż wyświetlacz wskaże zero. Wyłączyć przełącznik funkcji.

### Nastawianie czasu trwania w przypadku ukrycia funkcji zegara

Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara ☹ i wprowadzić ustawienia, jak opisano w punkcie 4.

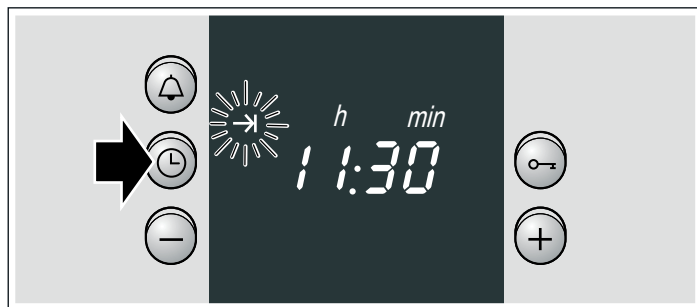
### Automatyczne włączanie się i wyłączanie piekarnika

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

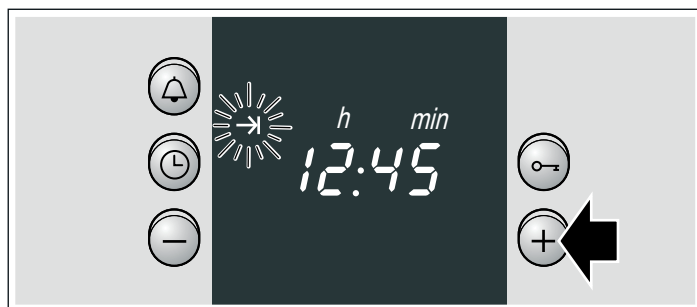
Przykład na rysunku: ustawienie Grzania górnego/dolnego □, 190 °C. Jest godz. 10:45. Potrawa, której przygotowanie trwa 45 minut, ma być gotowa o godzinie 12:45.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć przycisk zegara ☹.
4. Za pomocą przycisku + lub - nastawić czas trwania.

5. Tyle razy naciskać przycisk zegara ☹, aż zacznie migać symbol czasu zakończenia →I.  
Na wskaźniku można odczytać, kiedy potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku + przestawić czas zakończenia na później.  
Po kilku sekundach ustawienie zostanie zapisane.  
Dopóki nie włączy się piekarnik, na wyświetlaczu świeci się czas zakończenia.



### Upłynął czas pieczenia

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk ☹ i wyłączyć przełącznik funkcji.

**Wskazówka:** Dopóki miga symbol, można wprowadzać ustawienia. Jeśli symbol świeci się, ustawienie zostało zapisane.

## Nastawianie zegara

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu świeci się symbol ☹ i trzy zera. Ustawić godzinę. Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

### Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk zegara ☹.  
Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12.00 i miga symbol ☹.
2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić godzinę.  
Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.  
Symbol ☹ gaśnie.

### Zmiana np. czasu letniego na zimowy

Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara ☹ i wprowadzić zmianę za pomocą przycisku + lub -.

## Nastawianie minutnika

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma specjalny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania pracy piekarnika. Minutnik można nastawić również wówczas, gdy zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.

### Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk minutnika 🔔.  
Miga symbol 🔔.

2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik.  
Przycisk + wartość proponowana = 10 minut  
Przycisk - wartość proponowana = 5 minut

Po kilku sekundach minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol 🔔. Upływ czasu jest widoczny na wyświetlaczu.

## Po upływie nastawionego czasu

Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk minutnika . Wskazanie minutnika gaśnie.

## Zmiana ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk minutnika . Za pomocą przycisku + lub - zmienić czas.

## Kasowanie ustawień

Nacisnąć przycisk minutnika . Naciskać przycisk -, aż wyświetlacz wskaże zero.

## Jednoczesne działanie minutnika i odliczanie czasu trwania

Symbole świecą się. Upływ czasu odliczanego przez minutnik jest widoczny na wyświetlaczu.

Sprawdzenie pozostałego czasu trwania , czasu zakończenia  lub godziny :

Tyle razy naciskać przycisk zegara , aż pojawi się odpowiedni symbol.

Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

# Zabezpieczenie przed dziećmi

## Piekarnik

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, wyposażono je w zabezpieczenie przed dziećmi.

### Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

Włączanie: naciskać przycisk klucza , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . Trwa to ok. 4 sekund.

Wyłączanie: naciskać przycisk klucza , aż zgaśnie symbol .

## Wskazówki

- Minutnik i godzinę można nastawić w każdej chwili.
- Przerwa w dopływie energii elektrycznej powoduje skasowanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi.

# 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.

## Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

### Do czyszczenia piekarnika nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

### Fronty ze stali nierdzewnej

Do mycia urządzenia używać wody z nie-wielką ilością płynu do mycia naczyń. Zawsze czyścić ruchami równoległymi do naturalnego mazerunku. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Do polerowania frontów ze stali nierdzewnej należy używać specjalnych środków do czyszczenia. Przestrzegać wskazówek producenta. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej są do nabycia w serwisie lub specjalistycznych sklepach.

### Powierzchnie emaliowane i lakierowane

Do czyszczenia używać ciepłej wody z nie-wielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

### Przyciski

Do czyszczenia używać ciepłej wody z nie-wielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

### Szyba

Nadaje się do czyszczenia za pomocą płynu do mycia szyb. Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów metalowych. Mogą one zarysować i uszkodzić powierzchnię szyby.

### Uszczelka

Czyścić wilgotną ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

### Wewnętrzna strona piekarnika

Czyścić ciepłą wodą lub wodą z octem. W przypadku dużego zanieczyszczenia: Środek do czyszczenia piekarników rozprowadzać wyłącznie na ostudzonych powierzchniach.

### Szklana osłona lampki piekarnika

Do czyszczenia używać ciepłej wody z nie-wielką ilością płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

### Wyposażenie

Namoczyć w ciepłej wodzie z płynem. Czyścić szczoteczką lub gąbką.

#### Aluminiowa blacha do pieczenia (opcja)

Nie czyścić w zmywarce. Nigdy nie używać środka do czyszczenia piekarników. Aby zapobiec zarysowaniom, nigdy nie dotykać powierzchni metalowych nożem ani podobnym ostrym przedmiotem. Czyścić płynem do mycia naczyń i wilgotną ściereczką do szyb lub przetrzeć równomiernie ściereczką z mikrofazy. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Środki te zarysowują blachę do pieczenia.

#### Zabezpieczenie przed dziećmi (opcja)

Jeśli na drzwiczkach piekarnika zamontowane jest zabezpieczenie przed dziećmi, przed czyszczeniem należy je usunąć. Wszystkie elementy z tworzywa sztucznego namoczyć w ciepłej wodzie z płynem i oczyścić gąbką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przy silnym zabrudzeniu zabezpieczenie przed dziećmi nie funkcjonuje prawidłowo.

#### Płyta grzejna

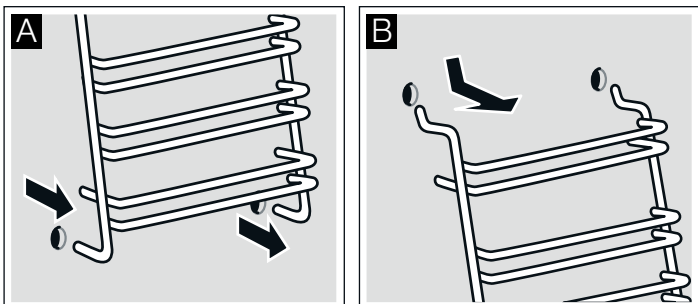
Wskazówki dotyczące pielęgnacji i czyszczenia znajdują się w instrukcji obsługi piekarnika.

## Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

### Zdejmowanie prowadnic

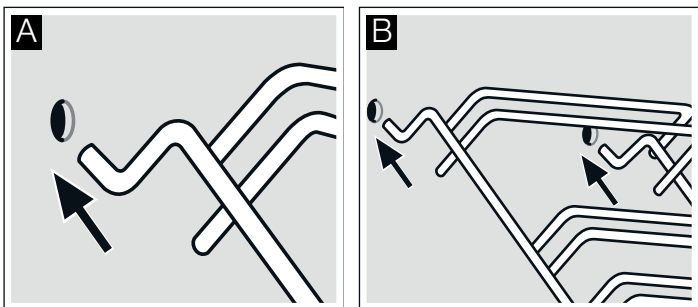
1. Prowadnicę wyjąć do dołu i trochę pociągnąć do przodu. Wyjąć z otworów mocujących sztyfty przedłużające na dole prowadnic (rys. A).
2. Następnie podnieść prowadnicę i ostrożnie wyjąć (rys. B).



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

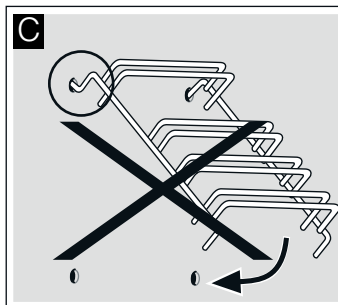
### Zawieszanie prowadnic

1. Włożyć ostrożnie dwa haki w górne otwory. (rys. A-B)



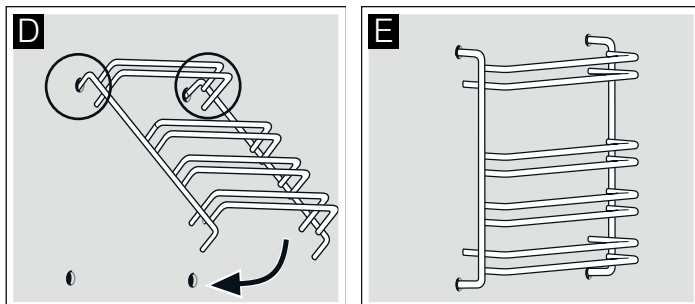
### ⚠ Nieprawidłowy montaż!

Nigdy nie poruszać prowadnicami, zanim oba haki nie będą całkowicie zakotwiczone w górnych otworach. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia emalii (rys. C).



2. Dwa haki należy stabilnie zawiesić w górnych otworach. Następnie powoli i ostrożnie opuszczać prowadnicę i zaczepić ją w dolnych otworach (rys. D).
3. Obie prowadnice zaczepić na bocznych ściankach piekarnika (rys. E).

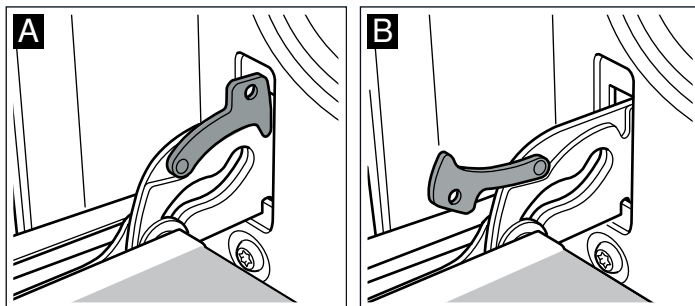
Przy prawidłowym montażu odstęp między dwoma wyższymi poziomami wsunięcia jest większy.



## 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.

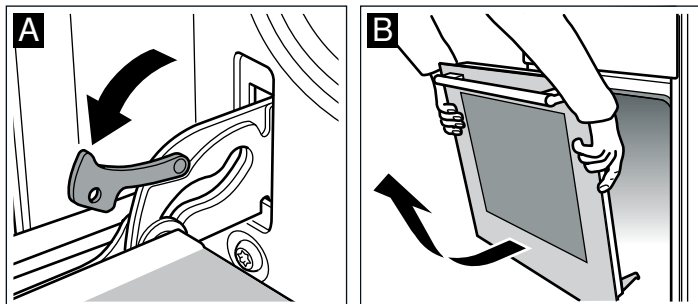


### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

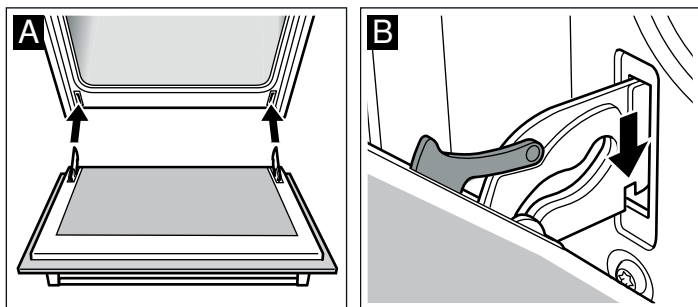
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wyczucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



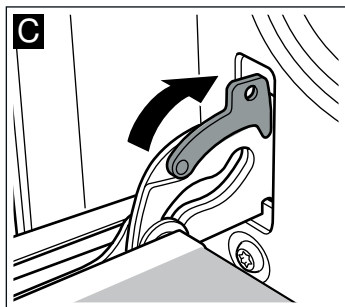
## Zakładanie drzwiczek

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!!

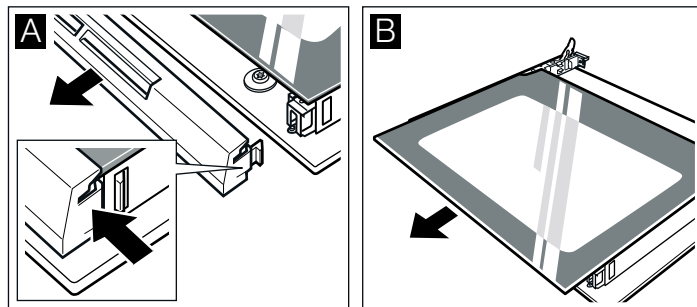
Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

## Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

### Demontaż

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zdejmowanie drzwiczek piekarnika*. Drzwiczki piekarnika położyć na ściereczce uchwytem do dołu.
2. Usunąć nakładkę u góry drzwiczek piekarnika. W tym celu nacisnąć palcami z lewej i prawej strony. Zdjąć nakładkę (rys. A).
3. Unieść i wyjąć górną szybę (rys. B).



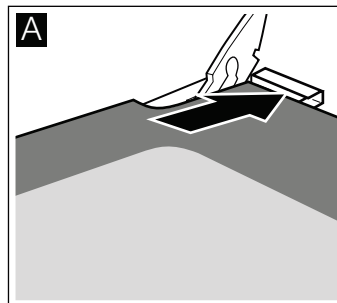
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

### Montaż

1. Trzymając górną szybę po bokach wsunąć ją ukośnie do tyłu. Szybę należy wpasować w otwór na spodzie. Gładka powierzchnia musi znajdować się na zewnątrz, zaś chropowata wewnątrz (rys. A).



2. Nasadzić nakładkę na górze drzwiczek i wcisnąć. Należy dopilnować, aby prawidłowo zaskoczyła w nacięcia na bokach.
3. Z powrotem zamontować drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zakładanie drzwiczek 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

Jeśli jakaś potrawa się nie uda, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

| 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. |
| Miga wskaźnik godziny | Przerwa w dopływie prądu.    | Ponownie nastawić godzinę.                                                |
| Piekarnik nie grzeje. | Styki są zaku-<br>rzone.     | Wielokrotnie obracać pokrętła włączników w prawo i w lewo.                |

### Uwaga!

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

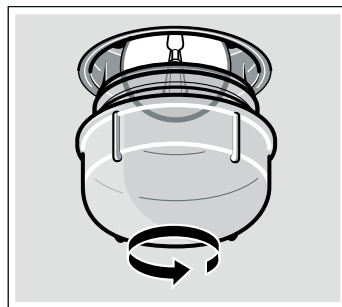
## Wymiana żarówki u góry piekarnika

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)

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 boku na drzwiczkach piekarnika. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

|          |       |
|----------|-------|
| Nr E     | FD-Nr |
| <hr/>    |       |
| <hr/>    |       |
| Serwis ☎ |       |
| <hr/>    |       |

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 801 191 534

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.

## Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części w oraz na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Wszystkie części wyposażenia (np. blachę do pieczenia) zabezpieczyć na krawędziach cienkim kartonem i włożyć w odpowiednie przegródki, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Między przód a tył włożyć karton lub podobny materiał, aby zapobiec uderzeniu o wewnętrzną stronę szyby w drzwiczkach. Drzwiczki piekarnika przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek bocznych urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

## W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

Urządzenie transportować w pozycji pionowej. Nie trzymać urządzenia za uchwyt drzwiczek ani za przyłącza znajdujące się z tyłu, ponieważ może dojść do ich uszkodzenia. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.

# 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

### Pieczenia na jednym poziomie

Ciasta i torty najlepiej się udają, gdy pieczone są z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne

W przypadku pieczenia z zastosowaniem rodzaju grzania 2D gorące powietrze należy wsuwać wyposażenie na następującą wysokość:

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

### Pieczenie na kilku poziomach

Należy używać rodzaju grzania Gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

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

Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

Tabele zawierają duży wybór potraw.

## Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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

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

## Tabele

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

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

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

| Ciasto w formach                                | Forma                                                | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                      | Temperatura, °C | Czas pieczenia, minuty |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Ciasto ucierane, proste                         | Forma do babki, forma z kominkiem, forma prostokątna | 2        |  | 160-180         | 50-60                  |
| Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa) | Forma do babki, forma z kominkiem, forma prostokątna | 2        |  | 155-175         | 65-75                  |
| Spód z ciasta kruchego z brzegiem               | Tortownica                                           | 1        |  | 160-180         | 30-40                  |
| Spód tortu z ciasta ucieranego                  | Forma do ciasta z owocami                            | 2        |  | 160-180         | 25-35                  |
| Tort biszkoptowy                                | Tortownica                                           | 2        |  | 160-180         | 30-40                  |
| Tort owocowy lub serowy, ciasto kruche*         | Ciemna tortownica                                    | 1        |  | 170-190         | 70-90                  |
| Ciasto owocowe delikatne, ucierane              | Tortownica                                           | 2        |  | 150-170         | 55-65                  |
| Ciasto pikantne* (np. tarta/ciasto cebulowe)    | Tortownica                                           | 1        |  | 180-200         | 50-60                  |

\* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

| Ciasto na blasze                                            | Wypozażenie                  | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                        | Temperatura, °C | Czas pieczenia, minuty |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią    | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 160-180         | 25-35                  |
| Ciasto ucierane lub drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 140-160         | 40-50                  |
| Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)                     | Głęboka blacha do pieczenia: | 2        |  | 170-190         | 15-20                  |
| Chalka z 500 g mąki                                         | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 150-170         | 25-35                  |
| Strucla świąteczna z 500 g mąki                             | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 160-180         | 50-60                  |
| Strucla świąteczna z 1 kg mąki                              | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 150-170         | 90-100                 |
| Strudel, na słodko                                          | Głęboka blacha do pieczenia: | 2        |  | 180-200         | 55-65                  |
| Pizza                                                       | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 180-200         | 20-30                  |

## Chleb i bułki

O ile nie podano inaczej, w przypadku pieczenia chleba należy zawsze podgrzać piekarnik.

Nigdy nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika.

| Chleb i bułki                   | Wypozażenie                  | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                       | Temperatura, °C | Czas pieczenia, minuty |
|---------------------------------|------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki   | Głęboka blacha do pieczenia: | 2        |  | 270<br>190      | 8<br>35-45             |
| Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki | Głęboka blacha do pieczenia: | 2        |  | 270<br>190      | 8<br>35-45             |
| Bułki (np. żytnie)              | Głęboka blacha do pieczenia: | 2        |  | 200-220         | 20-30                  |

| Wypieki drobne    | Wyposażenie                                                   | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                      | Temperatura w °C | Czas pieczenia, minuty |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| Ciasteczka        | Głęboka blacha do pieczenia                                   | 3        |  | 150-170          | 10-20                  |
|                   | Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia* | 1+3      |  | 130-150          | 25-35                  |
| Bezy              | Głęboka blacha do pieczenia                                   | 3        |  | 70-90            | 125-135                |
| Ptysie            | Głęboka blacha do pieczenia                                   | 2        |  | 200-220          | 30-40                  |
| Makaroniki        | Głęboka blacha do pieczenia                                   | 3        |  | 110-130          | 30-40                  |
|                   | Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia* | 1+3      |  | 100-120          | 35-45                  |
| Ciasto francuskie | Głęboka blacha do pieczenia                                   | 3        |  | 180-200          | 20-30                  |
|                   | Aluminiowa blacha do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia* | 1+3      |  | 180-200          | 30-40                  |

\* W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia na wyższy poziom.

## Porady dotyczące pieczenia ciast

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pieczenie według własnego przepisu.                                      | Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposób sprawdzania, czy ciasto uciętane jest gotowe:                     | Okolo 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłuć głęboko ciasto w najwyższym miejscu drewnianym patyczkiem. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.                                                                                                                                                                                                                              |
| Ciasto zapada się.                                                       | Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ciasto 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 nieco dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast zwilgotną wierzchnią warstwą najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę wierzchnią. 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 o jeden poziom niżej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wypływa sok z owoców.                                                    | Następnym razem użyć głębokiej blachy do pieczenia (jeśli jest dostępna).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Podczas pieczenia bułek drożdżowych poszczególne bułki zrastają się.     | Miedzy bułkami musi być zachowany odstęp ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby bułki wyrosły i równomiernie się upiekły.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pieczenie na dwóch poziomach:                                            | Do pieczenia na kilku poziomach zawsze używać trybu Gorące powietrze  . Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym 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 pieczeni 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 podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

### Pieczenie mięs

Do chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. ½ 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.

## Wskazówki dotyczące grillowania

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

Przed ułożeniem kawałków mięsa na ruszcie, nagrzewać grill przez ok. 3 minuty.

Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie. Aby uzyskać pożądany smak pojedynczych kawałków mięsa, należy układać je na środku rusztu. Dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Głębokiej ani zwykłej blachy do pieczenia nie wolno wsuwać na wysokość 4. W wysokiej temperaturze mogą one ulec deformacji i podczas wyciągania uszkodzić komorę piekarnika.

Należy grillować kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Wówczas będą równomiernie zrumienione i soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Grillowane kawałki obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  podanego czasu.

Grzałka grilla włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. 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 owinąć w folię aluminiową i włożyć na 10 minut do wyłączonego piekarnika.

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

| Mięso                                         | Waga      | Wypożażenie i naczynia              | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura °C, stopień mocy grilla | Czas pieczenia, minuty |
|-----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------|-------------------------------------|------------------------|
| Wołowina                                      |           |                                     |          |                |                                     |                        |
| Pieczeń wołowa                                | 1,0 kg    | Z przykryciem                       | 2        |                | 200-220                             | 120                    |
|                                               | 1,5 kg    |                                     | 2        |                | 190-210                             | 140                    |
|                                               | 2,0 kg    |                                     | 2        |                | 180-200                             | 160                    |
| Filet wołowy, różowy                          | 1,0 kg    | Bez przykrycia                      | 1        |                | 210-230                             | 70                     |
|                                               | 1,5 kg    |                                     | 1        |                | 200-220                             | 80                     |
| Rostbef, różowy                               | 1,0 kg    | Bez przykrycia                      | 1        |                | 230-250                             | 50                     |
| Steki, 3 cm, różowe                           |           | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 4+1      |                | 3                                   | 15                     |
| Cielęcina                                     |           |                                     |          |                |                                     |                        |
| Pieczeń cielęca                               | 1,0 kg    | Bez przykrycia                      | 1        |                | 200-220                             | 100                    |
|                                               | 1,5 kg    |                                     | 1        |                | 190-210                             | 120                    |
|                                               | 2,0 kg    |                                     | 1        |                | 180-200                             | 140                    |
| Wieprzowina                                   |           |                                     |          |                |                                     |                        |
| bez słoniny (np. karczek)                     | 1,0 kg    | Bez przykrycia                      | 1        |                | 190-210                             | 120                    |
|                                               | 1,5 kg    |                                     | 1        |                | 180-200                             | 150                    |
|                                               | 2,0 kg    |                                     | 1        |                | 170-190                             | 170                    |
| Ze słoniną (np. łopatka)                      | 1,0 kg    | Bez przykrycia                      | 1        |                | 180-200                             | 130                    |
|                                               | 1,5 kg    |                                     | 1        |                | 190-210                             | 160                    |
|                                               | 2,0 kg    |                                     | 1        |                | 170-190                             | 190                    |
| Peklowana wędzona wieprzowina z kością        | 1,0 kg    | Z przykryciem                       | 1        |                | 210-230                             | 80                     |
| Jagnięcina                                    |           |                                     |          |                |                                     |                        |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony | 1,5 kg    | Bez przykrycia                      | 1        |                | 170-190                             | 120                    |
| Mięso mielone                                 |           |                                     |          |                |                                     |                        |
| Pieczeń rzymska                               | ok. 750 g | Bez przykrycia                      | 1        |                | 180-200                             | 70                     |
| Kiełbaski                                     |           |                                     |          |                |                                     |                        |
| Kiełbaski                                     |           | Ruszt + głęboka blacha do pieczenia | 4+1      |                | 3                                   | 15                     |

## Drób

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Waga podana w tabeli dotyczy wypatroszonego drobiu bez farszu.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, głęboką blachę należy wsunąć na poziom 1.

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

Drób układać na ruszcie, piersią do dołu. Po upływie 2/3 czasu obrócić cały drób.

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 pieczenia, minuty |
|-----------------------------|----------|------------------------|----------|----------------|---------------------------------------|------------------------|
| Półwki kurczaka, 1-4 sztuki | po 400g  | Ruszt                  | 2        |                | 210-230                               | 40-50                  |
| Kawałki kurczaka            | po 250 g | Ruszt                  | 3        |                | 210-230                               | 30-40                  |
| Kurczak, cały, 1-4 sztuki   | po 1 kg  | Ruszt                  | 2        |                | 200-220                               | 55-85                  |
| Kaczka, cała                | 1,7 kg   | Ruszt                  | 2        |                | 170-190                               | 80-100                 |
| Gęś, cała                   | 3,0 kg   | Ruszt                  | 2        |                | 160-180                               | 110-130                |
| Młody indyk, cały           | 3,0 kg   | Ruszt                  | 2        |                | 180-200                               | 80-100                 |
| 2 udka indyka               | po 800g  | Ruszt                  | 2        |                | 180-200                               | 80-100                 |

## Ryba

Kawałki ryby obrócić po upływie 2/3 podanego czasu.

Całych ryb nie trzeba obracać. Wsunąć do piekarnika całą rybę w pozycji "na sztorc", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba nie

przechylała się, należy włożyć jej do środka półówkę ziemniaka lub niewielkie, żaroodporne naczynie.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z ryby i piekarnik pozostaje czysty.

| Ryba                          | Waga     | Wyposażenie i naczynia | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Czas pieczenia, minuty |
|-------------------------------|----------|------------------------|----------|----------------|---------------------------------------|------------------------|
| Ryba, cała                    | po 300 g | Ruszt                  | 3        |                | 2                                     | 20-25                  |
|                               | 1,0 kg   | Ruszt                  | 2        |                | 190-210                               | 40-50                  |
|                               | 1,5 kg   | Ruszt                  | 2        |                | 180-200                               | 60-70                  |
| Ryba w plastrach, np. kotlety | po 300 g | Ruszt                  | 4        |                | 2                                     | 20-25                  |

## Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Do pieczenia o tym ciężarze nie podano w tabeli ustawień.   | Zastosować ustawienia dotyczące pieczenia 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 pieczenia 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

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

Naczynie stawiać zawsze na ruszcie.

Czas potrzebny na przygotowanie zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli mają charakter wartości orientacyjnych.

| Potrawa                                                               | Wypożyczenie i naczynia | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                     | Temperatura, °C | Czas pieczenia, minuty |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| <b>Zapiekanki</b>                                                     |                         |          |                                                                                    |                 |                        |
| Zapiekanka na słodko                                                  | Forma do zapiekanek     | 2        |  | 170-190         | 50-60                  |
| Zapiekanka makaronowa                                                 | Forma do zapiekanek     | 2        |  | 210-230         | 25-35                  |
| <b>Zapiekanka</b>                                                     |                         |          |                                                                                    |                 |                        |
| Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników<br>Maks. 2 cm wysokości | Forma do zapiekanek     | 2        |  | 150-170         | 50-60                  |
| <b>Tosty</b>                                                          |                         |          |                                                                                    |                 |                        |
| Opiekanie tostów, 4 sztuki                                            | Ruszt                   | 4        |  | 3               | 6-7                    |
| Opiekanie tostów, 12 sztuk                                            | Ruszt                   | 4        |  | 3               | 4-5                    |
| Tosty zapiekane, 4 sztuki                                             | Ruszt                   | 3        |  | 3               | 7-10                   |
| Tosty zapiekane, 12 sztuk                                             | Ruszt                   | 3        |  | 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, °C | Czas pieczenia, minuty |
|-------------------|------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Strudel z owocami | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 180-200         | 40-50                  |
| Frytki            | Głęboka blacha do pieczenia: | 3        |  | 210-230         | 25-30                  |
| Pizza             | Ruszt                        | 2        |  | 200-220         | 15-20                  |
| Pizza-bagietka    | Ruszt                        | 2        |  | 190-210         | 15-20                  |

## Wskazówka

Podczas przyrządzania potraw mrożonych głęboka blacha do pieczenia może się zdeformować. Przyczyną tego są duże różnice temperatury, działające na wypożyczenie. Deformacja znika w trakcie pieczenia.

## Potrawy specjalne

W niskich temperaturach uda się zarówno kremowy jogurt, jak i puszyste ciasto drożdżowe.

Najpierw należy wyjąć z komory piekarnika wypożyczenie, 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 słoiczków 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 100 °C<br>Włączyć tylko lampkę piekarnika                            | 15 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.

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.  
Produkty wyjąć z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i ustawić na ruszcie.  
Drób układać na talerzu piersią 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, bułki, ciasta i inne wypieki | Ruszt       | 2        |                | Regulator temperatury jest wyłączony |

Suszenie

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

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

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

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 zakwaszanie 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 reszkowe.

| Warzywa w zimnej zalewie w słoikach jednolitrowych | Od początku bulgotania | Ciepło reszkowe |
|----------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| 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    |

## Wymowanie 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, pierniczków).

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

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Informacje ogólne</b>         | <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> |
| <b>Pieczenie</b>                 | 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.

Ciasteczka wyciskane (np. z lukrem):

Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

Szarlotka z pierzynką, wysokość 1:

Zmienić pozycję ciemnej tortownicy, przesunąć po przekątnej.

Szarlotka z pierzynką, wysokość 2:

Zmienić pozycję ciemnej tortownicy.

Ciasto w tortownicy metalowej:

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

| Potrawa                     | Wyposażenie i naczynia                                          | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                     | Temperatura w °C | Czas pieczenia, minuty |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| Ciasteczka wyciskane        | Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia                         | 3        |  | 150-170          | 20-30                  |
|                             | Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia** | 1+3      |  | 140-160          | 30-40                  |
| Ciastka                     | Uniwersalna głęboka blacha do pieczenia                         | 3        |  | 150-170          | 25-35                  |
| Ciastka, podgrzać piekarnik | Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia** | 1+3      |  | 140-160          | 25-35                  |
| Biszkopt na wodzie          | Tortownica                                                      | 2        |  | 160-180          | 30-40                  |
| Szarlotka z pierzynką       | Głęboka blacha do pieczenia + 2 tortownice Ø 20 cm***           | 1        |  | 190-210          | 70-80                  |
|                             | 2 ruszty* + 2 tortownice Ø 20 cm***                             | 1+3      |  | 180-200          | 70-80                  |

\* Dodatkowe blachy i ruszty można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

\*\* Podczas pieczenia na dwóch poziomach głęboką blachę zawsze wsuwać nad blachę do pieczenia.

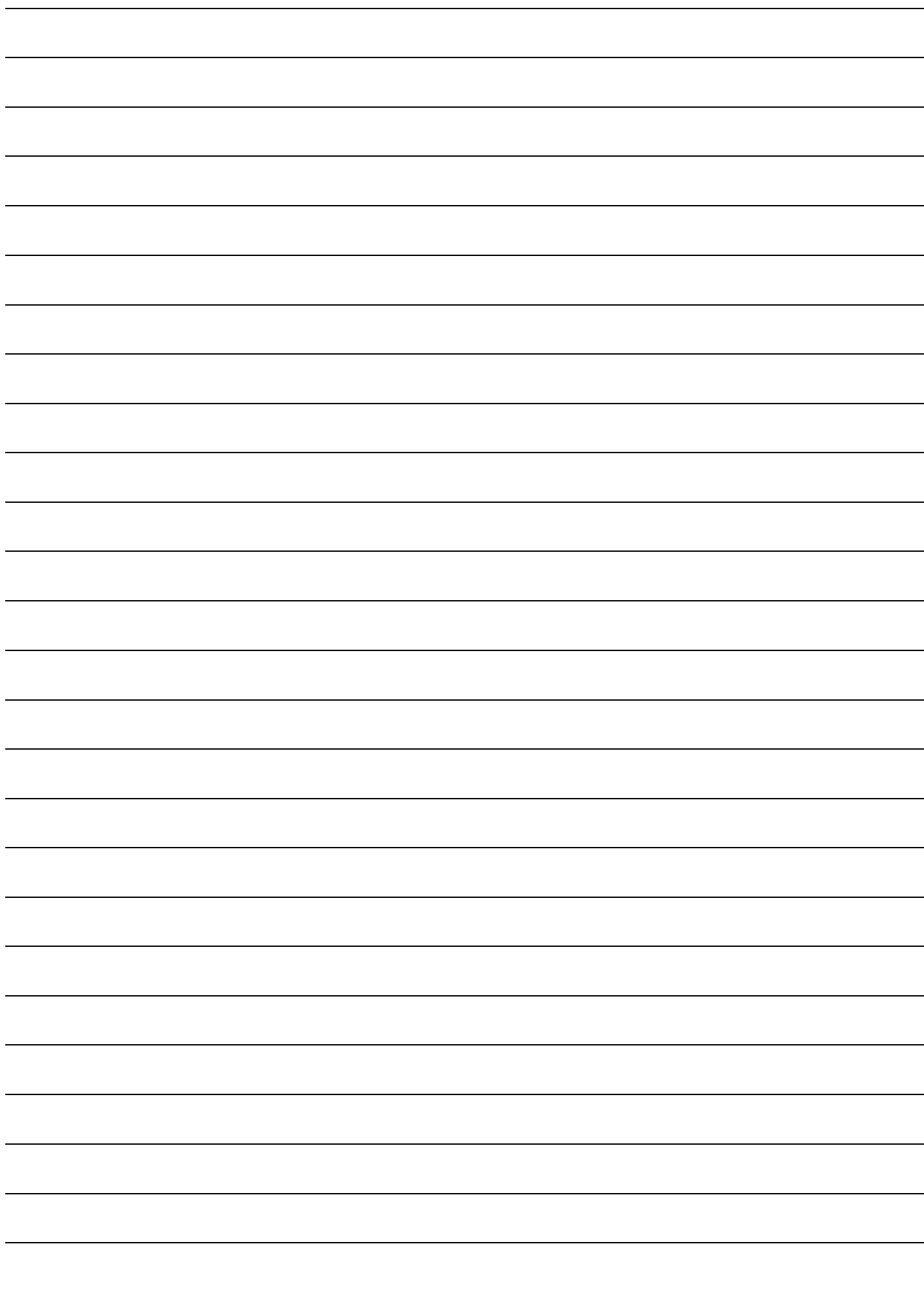
\*\*\* Formy do ciasta ustawić po przekątnej.

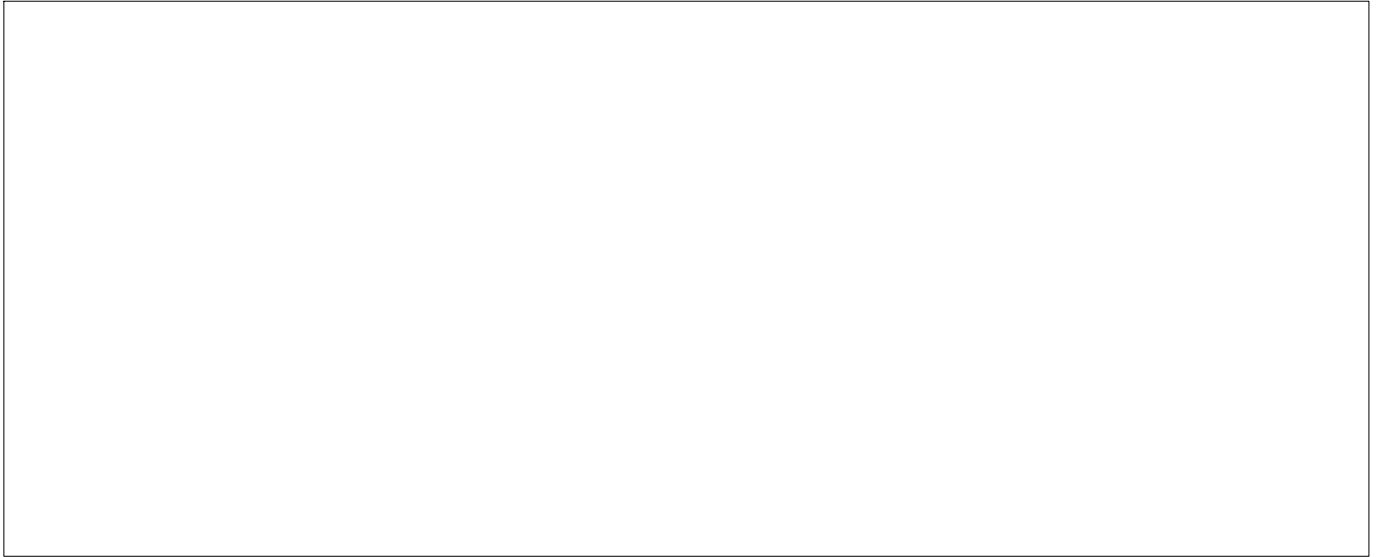
## Grillowanie

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 i naczynia              | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                       | Stopień mocy grilla | Czas pieczenia, minuty |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| Opiekanie tostu<br>Podgrzewać piekarnik przez 10 minut   | Ruszt                               | 4        |  | 3                   | 1/2-2                  |
| Hamburger wołowy, 12 sztuk*<br>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](http://www.bosch-home.com)**



9000739708

02  
040592