



Piekarnik parowy z funkcją pieczenia HBC34D554.



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Konserwacja i czyszczenie.....	14
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Środki czyszczące	15
Przyczyny uszkodzeń	4	Funkcja pomocy w czyszczeniu.....	15
Nowe urządzenie	5	Odkamienianie	16
Pulpit obsługi	5	Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia.....	17
Tryby pracy.....	5	Czyszczenie szyb w drzwiczkach	17
Komora piekarnika	6	Czyszczenie prowadnic	18
Wyposażenie.....	6	Usterka, co robić?	18
Automatyczna kalibracja	6	Wymiana żarówki w komorze gotowania	20
Przed pierwszym użyciem	7	Wymiana uszczelki drzwiczek	20
Ustawianie godziny.....	7	Serwis.....	20
Ustawianie zakresu twardości wody	7	Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	20
Pierwsze uruchomienie.....	7	Ochrona środowiska.....	21
Wstępne czyszczenie wyposażenia.....	7	Ekologiczna utylizacja.....	21
Obsługa urządzenia	7	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	21
Napełnianie zbiornika na wodę.....	7	Tabele i porady	21
Włączanie urządzenia	8	Gotowanie na parze	21
Wyłączanie urządzenia	8	Gorące powietrze.....	21
Po każdym użyciu	8	Tryb kombi	21
Funkcje zegara	9	Warzywa	22
Nastawianie minutnika	9	Dodatki i warzywa strączkowe	23
Nastawianie czasu trwania.....	9	Drób i mięso	23
Przesunięcie czasu zakończenia	9	Ryba	25
Ustawianie godziny.....	10	Zapiekanki, dodatki do zup	26
Programy automatyczne	10	Desery, owoce prażone.....	26
Ustawianie programu	10	Ciasta i wypieki	26
Wskazówki dotyczące programów	11	Odgrzewanie potraw	28
tabelę programów.....	12	Rozmrażanie	28
Zabezpieczenie przed dziećmi	13	Wyrastanie ciasta.....	29
Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi.....	13	Odsączanie soku	29
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	13	Wekowanie.....	30
Ustawienia podstawowe	13	Produkty mrożone	30
Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	14	Potrawy testowe	31

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

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

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze piekarnika.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może się zapalić od gorących powierzchni. 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!

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

Niebezpieczeństwo zwarcia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze piekarnika. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

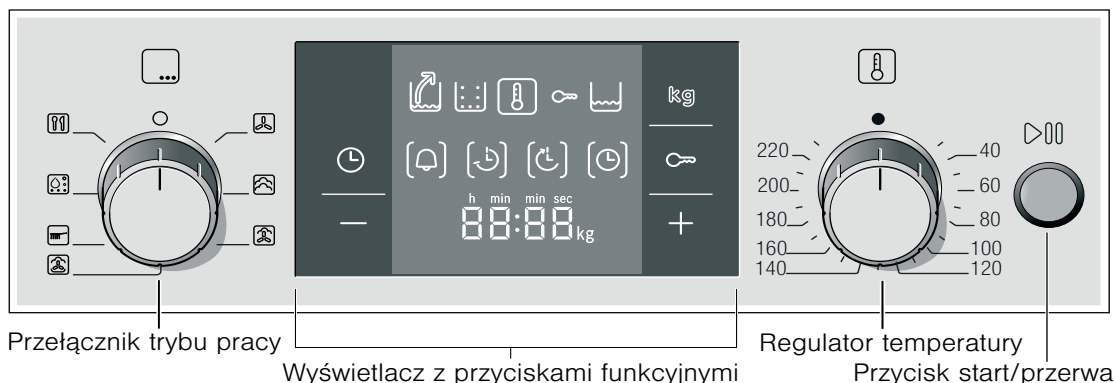
- Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.
- Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie Kombi w połączeniu z parą.
- Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą prowadzić do korozji w komorze gotowania.
- W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Mogą one spowodować korozję w komorze.
- Sok z owoców może pozostawić w komorze piekarnika plamy. Natychmiast usunąć sok z owoców i wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki drzwiczek, a w razie konieczności wymienić ją.
- Niczego stawiać na otwarte drzwiczki urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.
- Komora gotowania wykonana jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze gotowania. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.

Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- pulpitu obsługi
- trybów pracy
- komory gotowania
- wyposażenia
- automatycznej kalibracji

Pulpit obsługi



Element obsługi		Zastosowanie
Przełącznik trybu pracy		Włączanie i wyłączanie urządzenia Wybór trybu pracy
Przyciski funkcyjne		Krótkie naciśnięcie: wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara) Długie naciśnięcie przy wyłączonym urządzeniu: wybór ustawień podstawowych (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe)
		Wprowadzenie wagi potrawy do ustawień programu (patrz rozdział: Programy automatyczne)
		Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi)
		Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp.
Regulator temperatury		Wybór temperatury
Przycisk start/przerwa		Krótkie naciśnięcie: włączanie i przerywanie (pauza) trybu gotowania Długie naciśnięcie: zakończenie trybu gotowania

Chowane pokręta obsługi

Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury można

schować. W celu ich schowania lub wysunięcia należy na nie nacisnąć.

Tryby pracy

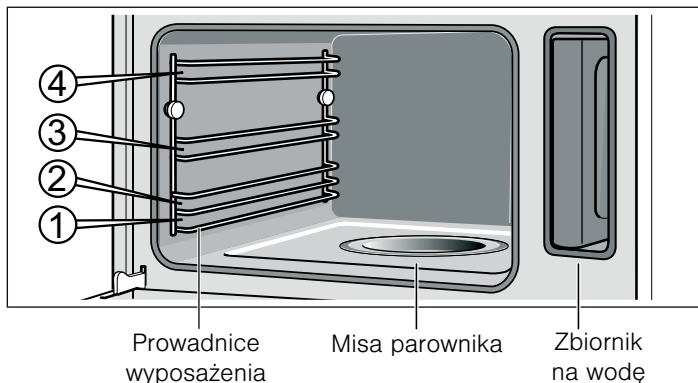
Za pomocą przełącznika trybu pracy można nastawić urządzenie w zależności od zastosowań.

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

Tryb pracy	Zastosowanie
 Odkamienianie	Do odkamieniania systemu obiegu wody i misy parownika (patrz rozdział: Odkamienianie)
 Programy automatyczne	Wybór programu (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Komora piekarnika

Wypożyczenie można wsunąć do komory piekarnika na cztery wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.



Uwaga!

- Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

Wyposażenie

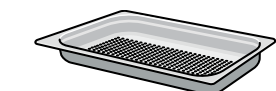
Należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wyposażenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



Ruszt

Do naczyni, form do ciasta i zapiekank oraz do pieczenia



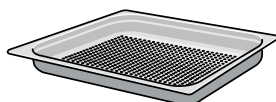
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości

Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania



Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości

Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż



Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości

Do gotowania na parze całych ryb lub dużych ilości warzyw, do odsączania soku z owoców jagodowych itd.



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

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

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych:

Wyposażenie	Nr zamówieniowy
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości	HEZ36D353
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości	HEZ36D353G
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 28 mm głębokości (blacha do pieczenia)	HEZ36D352
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości	HEZ36D153
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości	HEZ36D153G
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, GN 2/3	HEZ36D353P
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, GN 1/3	HEZ36D153P
Ruszt	HEZ36DR
Zestaw do pieczenia	HEZ36DB
Gąbka do czyszczenia	643 254
Środek do odkamieniania	311 138
Ściereczka z mikrofazy	460 770

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

Automatyczna kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie dopasowuje się do ciśnienia występującego w miejscu ustawienia urządzenia. Odbywa się to automatycznie podczas pierwszego uruchomienia urządzenia (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie). Wówczas powstaje więcej pary niż zwykle i jest to normalny objaw.

Ważne, aby urządzenie działało bez przerwy przez 20 minut w temperaturze 100 °C. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.

Jeśli automatyczna kalibracja urządzenia nie powiedzie się (np. z powodu otwarcia drzwiczek urządzenia), należy przeprowadzić ją ponownie przy następnym włączeniu trybu gotowania.

Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy przywrócić ustawienia fabryczne (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe) i powtórzyć czynności związane z pierwszym uruchomieniem (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie).

Po przerwaniu w zasilaniu

Urządzenie zapisuje ustawienia wprowadzone podczas kalibracji również w przypadku przerwy w zasilaniu lub odłączenia urządzenia od sieci. Ponowna kalibracja nie jest konieczna.

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia:

- nastawianie godziny
- ustawianie zakresu twardości wody
- pierwsze uruchomienie
- wstępne czyszczenie wyposażenia

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu świeci się symbol ☼ i 00:00. Należy ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☼.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku + lub – nastawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Ustawianie zakresu twardości wody

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

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

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

Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

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

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

1. W razie potrzeby obrócić przełącznik trybu pracy na 0, aby wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się c 0 3.
3. Tyle razy naciskać przycisk ☼, aż pojawi się c 5 2 (zakres twardości wody "średni").

4. Nacisnąć przycisk + lub –, aby zmienić zakres twardości wody.
Możliwe wartości:

c 5 0	zmiękczona	-
c 5 1	miękka	I
c 5 2	średni	II
c 5 3	twarda	III
c 5 4	bardzo twarda	IV

5. Przytrzymać przycisk ☼, aby opuścić ustawienia podstawowe.
Zmiana została zapisana.

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy nagrzewać puste urządzenie przez 20 minut do temperatury 100 °C przy użyciu trybu Gotowanie na parze ☼. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia. Urządzenie zostanie automatycznie skalibrowane (patrz rozdział: Automatyczna kalibracja).

1. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę (patrz rozdział: Napełnić zbiornik na wodę).

Przed pierwszym użyciem należy zwilżyć uszczelkę pokrywki zbiornika.

2. Obrócić przełącznik trybu pracy na Gotowanie na parze ☼.

3. Obrócić regulator temperatury na 100 °C.

4. Nacisnąć przycisk ☼.

Urządzenie nagrzewa się do 100 °C. Odliczanie 20 minut rozpocznie się dopiero, gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.

Tryb gotowania wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał.

5. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić na 0, aby wyłączyć urządzenie.

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.

Wstępne czyszczenie wyposażenia

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

Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- sposobu napełniania zbiornika na wodę
- włączania i wyłączania urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdorazowym zakończeniu trybu gotowania

Napełnianie zbiornika na wodę

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

Uwaga!

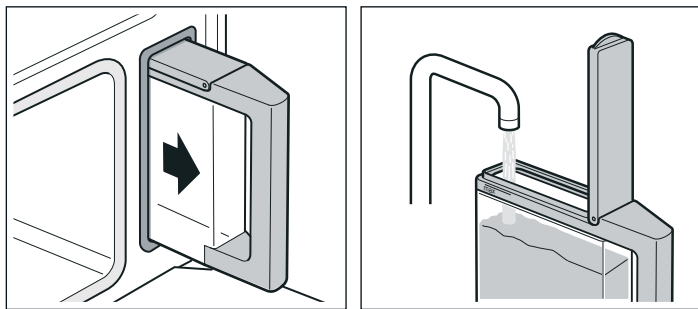
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody

- Należy używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.
- Jeśli woda z kranu zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.

Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym. Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych.

Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik wodą:

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia i wyjąć zbiornik na wodę.
2. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max".



3. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
4. Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Włączanie urządzenia

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

Tryb pracy	Zakres temperatury
Gorące powietrze	30-230 °C
Gotowanie na parze	35 - 100 °C
Tryb kombi	120 - 230 °C
Odgrzewanie	100-180 °C

W przypadku zastosowania trybów pracy z parą wodną należy ustawić czas trwania (patrz rozdział: Funkcje zegara). Na wyświetlaczu pojawia się wówczas proponowany czas trwania.

3. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż czas trwania zostanie wzięty w nawias.
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk , aby włączyć tryb gotowania. Urządzenie grzeje.

Symbol świeci się do momentu, gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura oraz za każdym razem, gdy piekarnik ponownie się nagrzewa.

W przypadku trybu Gotowanie na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

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

Zmiana temperatury

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

W przypadku nastawienia temperatury leżącej poza możliwym zakresem, tryb gotowania zostanie przerwany (pauza).

Przerwa

Nacisnąć krótko przycisk , aby przerwać tryb gotowania (pauza). Wentylator może pracować w dalszym ciągu. W celu uruchomienia urządzenia nacisnąć przycisk . Jeśli podczas trybu gotowania drzwiczki zostaną otworzone, praca urządzenia zostanie przerwana. W celu uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk . W przypadku aktywowania ustawienia podstawowego "Kontynuacja pracy po zamknięciu drzwiczek", nie ma potrzeby ponownego włączania urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Komunikat

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał i pojawia się symbol (Napełnić zbiornik na wodę). Tryb gotowania zostanie przerwany.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić do oznaczenia "max" i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Nacisnąć przycisk .

Wyłączanie urządzenia

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Nacisnąć długo przycisk , aby zakończyć tryb pracy. W przypadku ustawienia czasu trwania, po jego upływie urządzenie wyłączy się automatycznie. Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na , aby wyłączyć urządzenie.

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

Po każdym użyciu

Opróżnianie zbiornika na wodę

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę.
3. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywki zbiornika oraz otwór wlewowy urządzenia.

Uwaga!

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

Osuszanie komory gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

1. Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.
2. Komorę gotowania i misę parownika przetrzeć dołączoną gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Gdy tylko urządzenie ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia z komory gotowania. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki pożywienia.
4. Jeśli na meblach lub uchwytych osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara. Przycisk  służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami.

Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Nawiasy [] wskazują funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **-**, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Odczytywanie funkcji zegara

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

Nastawianie minutnika

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

1. Nacisnąć przycisk .

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

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

Wartość proponowana, przycisk **+** = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk **-** = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany.

Minutnik włącza się. Wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz odliczany czas.

Zmiana ustawień minutnika

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

Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

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

Kasowanie ustawień minutnika

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

Nastawianie czasu trwania

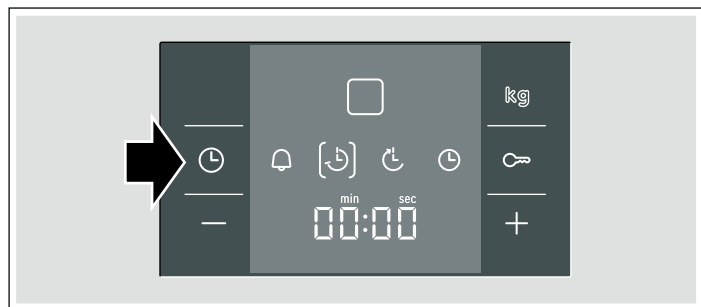
Ustawienie czasu trwania (czasu gotowania lub pieczenia) dla wybranej potrawy powoduje automatyczne wyłączenie urządzenia po upływie tego czasu. Urządzenie przestaje grać.

W przypadku trybów pracy z użyciem pary wodnej zawsze trzeba ustawiać czas trwania.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

Założenie: tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż czas trwania zostanie wzięty w nawias.



Świecą się symbole zegara. Na wyświetlaczu pojawia się **00:00**.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.

Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut

Wartość proponowana, przycisk **-** = 10 minut



3. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie grzeje. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu. Świeci się symbol .

W przypadku trybu Gotowanie na parze  czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję 0, aby wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para.

Kasowanie nastawionego czasu trwania

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

Przesunięcie czasu zakończenia

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

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

W przypadku niektórych programów nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

W przypadku trybu Gotowanie na parze  czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania. Nastawiony czas zakończenia ulega wydłużeniu o czas nagrzewania.

Przykład na rysunku:

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

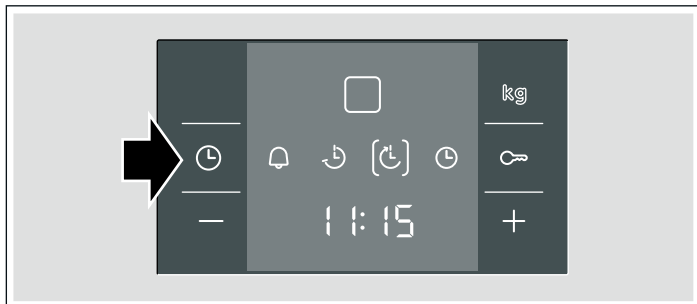
Założenie:

Tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż czas trwania zostanie wzięty w nawias.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.

3. Nacisnąć przycisk .



W nawiasie jest  (Czas zakończenia). Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.

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



5. Nacisnąć przycisk .

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

Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić czas zakończenia. Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy nacisnąć

przycisk , aż pojawi się czas zakończenia []. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli ustawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowolający.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję , aby wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy nacisnąć przycisk , aż pojawi się czas trwania []. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Ustawiony czas trwania zostaje natychmiast wykasowany.

Ustawianie godziny

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż pojawi się symbol czasu zegarowego [].

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

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu świeci się symbol  i **00:00**. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić godzinę. Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Wyłączenie wyświetlania godziny

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

Programy automatyczne

Za pomocą 40 różnych programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy.

Niniejszy rozdział zawiera:

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

Ustawianie programu

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

1. Obrócić przełącznik trybu pracy na .

Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy program **P 1**.

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



3. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga.

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

4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** wprowadzić wagę potrawy.



5. Nacisnąć przycisk .

Upływ czasu trwania programu widoczny jest na wyświetlaczu.

przesunięcie czasu zakończenia

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

Przerwanie programu

Obrócić przełącznik trybu pracy z powrotem na .

Zakończenie programu

Rozbrzmiewa sygnał. Tryb gotowania zostanie wyłączony. Obrócić przełącznik trybu pracy z powrotem na 0, aby wyłączyć urządzenie.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Wskazówki dotyczące programów

Wszystkie programy są dostosowane do gotowania na jednym poziomie.

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

Naczynia

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

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

Ilość/Waga

Potrawy wkładać do naczyń maksymalnie do 4 cm wysokości.

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

Czas gotowania

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

Przyrządzanie warzyw P1 - P8

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Przyrządzanie ryżu P9 - P 10

Odważyć ryż i dodać do niego wody w proporcji 1:1,5. Wprowadzić wagę produktu bez wody. Ryż po ugotowaniu należy zamieszać. Ewentualne pozostałości wody zostaną szybko wchłonięte.

Gotowanie drobiu P 11 - P 13

Piersi kurczaka lub innych kawałków drobiowych nie układać warstwami w naczyniu. Przedtem można zamarynować części drobiowe.

Powolne gotowanie rostbefu P 15

Rostbef najlepiej się udaje, gdy jest gruby. Mięso wcześniej mocno obsmażyć.

Powolne gotowanie udźca jagnięcego P 19

Mięso wcześniej mocno obsmażyć.

Gotowanie na parze ryby P 21 - P 22

Do przygotowania ryby można nieco natłuścić perforowany pojemnik do gotowania.

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

Pieczenie chałki P 24

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

Przyrządzanie ryżu na mleku P 25

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

Przyrządzanie jogurtu P 26

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C.

Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka UHT podgrzewanie nie jest konieczne.

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

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Pieczenie chleba P 27 - P 28

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

Pieczenie bułek P 29

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

Rozmrażanie P 35 - P 37

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkty rozmrożone mają krótszą przydatność do spożycia i psują się szybciej niż produkty świeże.

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

Wszystkie programy rozmrażania odnoszą się do surowych produktów spożywczych.

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

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

Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innymi produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii. Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić piekarnik parowy z funkcją pieczenia na Gorące powietrze o temperaturze 180 °C.

Rozmrażanie filetu rybnego (P 35): Nigdy nie układać filetów rybnych warstwami.

Rozmrażanie drobiu w całości (P 36): Przed rozmrażaniem usunąć opakowanie. Po rozmrożeniu należy drób jeszcze odstawić. W przypadku większego drobiu (np. indycę) można po ok. 30 minutach usunąć podroby.

Dezynfekcja butelek P 38

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

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

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

Wekowanie P 39

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

Dynię zblanszować przed wekowaniem.

Program opracowany jest na słoiki 1-litrowe.

Po zakończeniu programu otworzyć drzwiczki urządzenia, aby zapobiec przegotowaniu. Słoiki pozostawić w komorze gotowania na kilka minut do przestygnięcia.

Gotowanie jaj P 40

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

tabele programów

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

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
P 1* Gotowanie na parze różyczek kalafiora	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 2* Różyczki brokuła, gotowanie na parze	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 3* Gotowanie na parze zielonej fasolki	-	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 4* Marchew w plastrach, gotowanie na parze	Plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 5* Gotowanie na parze białych szparagów	-	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 6 Mrożone warzywa mieszane, gotowanie na parze	-	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 7* Gotowane ziemniaki	średniej wielkości, w ćwiartkach, waga pojedynczej sztuki 30 - 40 g	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 8* Ziemniaki w mundurkach	średnie, Ø 4-5 cm	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 9 Ryż długoziarnisty	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 10 Ryż basmati	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 11 Świeży kurczak	Waga całkowita 0,7 - 1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P 12 Świeże części drobiowe	Waga pojedynczej sztuki 0,04 - 0,35 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P 13 Gotowanie na parze świeżej piersi kurczaka	Waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 14* Świeża pieczeń duszona	1 - 1,5 kg	Blacha do pieczenia	2
P 15 Powolne gotowanie świeżego rostbefu (średnio wypieczony)	Waga całkowita 1 - 2 kg	Blacha do pieczenia	2
P 16* Świeża, chuda pieczeń cielęca	1 - 2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P 17* Faszerowana pierś cielęca	1 - 2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P 18* Świeża pieczeń wieprzowa (karkówka) bez kości	0,8 - 2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2
P 19 Świeży udziec jagnięcy bez kości, powolne gotowanie (średnio wypieczony)	1 - 2 kg	Blacha do pieczenia	2
P 20 Pieczeń rzymska ze świeżego mięsa mielonego	Waga całkowita 0,5 - 2 kg	Blacha do pieczenia	2
P 21 Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3- 2 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 22 Gotowanie na parze świeżego fileta rybnego	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 23 Omulki	-	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P 24 Chałka	0,6-1,8 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

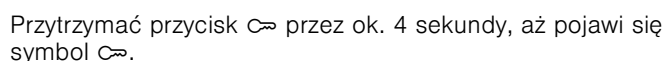
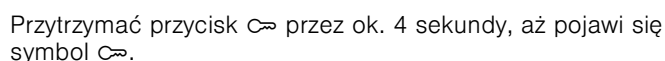
Program	Uwagi	Wyposażenie	Wysokość
P25 Ryż na mleku	-	Blacha do pieczenia	2
P26 Jogurt w słoiczkach	-	słoiki + Perforowany pojemnik do gotowania	2
P27* Pieczenie chleba z mąki mieszanej	0,6 - 2 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2
P28* Pieczenie chleba żytniego	0,6 - 2 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2
P29* Pieczenie świeżych bułek	Waga pojedynczej sztuki 0,05 - 0,1 kg	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2
P30* Podgrzewanie 1 porcji	-	Ruszt	2
P31* Podgrzewanie gotowanych dodatków	-	Blacha do pieczenia	2
P32* Podgrzewanie gotowanych warzyw	-	Blacha do pieczenia	2
P33* Podgrzewanie pieczonej pizzy (cienki spód)	-	Ruszt + blacha do pieczenia	3
P34* Podgrzewanie pieczonej pizzy (gruby spód)	-	Ruszt + blacha do pieczenia	3
P35 Rozmrażanie filetu rybnego	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P36 Rozmrażanie drobiu w całości	maks. 1,5 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P37 Rozmrażanie owoców jagodowych	-	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P38* Dezynfekcja butelek	-	Perforowany pojemnik do gotowania	2
P39 Wekowanie	W słoikach 1-litrowych	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1
P40* Jajka na miękko	Jaja klasy M maks. 1 kg	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

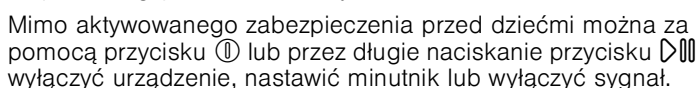
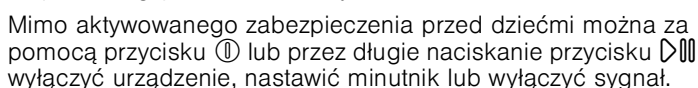
Zabezpieczenie przed dziećmi

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

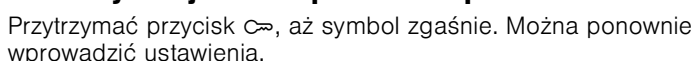
Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

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

Pulpit obsługi jest zablokowany.

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

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

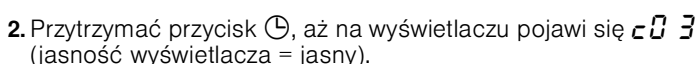
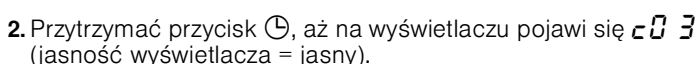
Przytrzymać przycisk , aż symbol zgaśnie. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

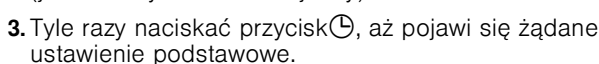
Ustawienia podstawowe

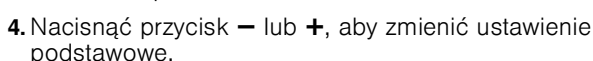
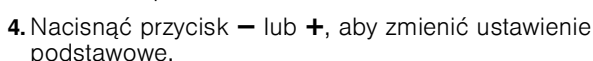
Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które zostały zaprogramowane fabrycznie. Istnieje jednak możliwość ich zmiany i dostosowania do indywidualnych potrzeb.

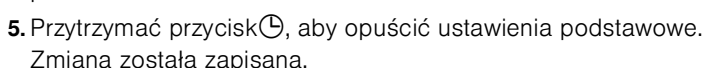
Wszystkie wprowadzone zmiany można anulować i przywrócić ustawienia fabryczne.

1. W razie potrzeby obrócić przełącznik trybu pracy na 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się  3 (jasność wyświetlacza = jasny).

3. Tyle razy naciskać przycisk , aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.

4. Nacisnąć przycisk  lub , aby zmienić ustawienie podstawowe.

5. Przytrzymać przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe. Zmiana została zapisana.

Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

Ustawienie podstawowe	Funkcja	Możliwe ustawienia
c 0 3	Jasność wyświetlacza	c 0 1 = ciemny c 0 2 = średni c 0 3 = jasny
c 1 2	Czas trwania sygnału: Ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia	c 1 1 = krótki (10 sekund) c 1 2 = średni (2 minuty) c 1 3 = długi (5 minut)
c 2 1	Wyświetlanie godziny, gdy urządzenie jest wyłączone	c 2 0 = wył. c 2 1 = wł.
c 3 1	Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek. Po zamknięciu drzwiczek nie trzeba ponownie włączać urządzenia	c 3 0 = wył. c 3 1 = wł.
c 4 2	Czas automatycznego zapisywania zmian	c 4 1 = krótki (2 sekundy) c 4 2 = średni (5 sekund) c 4 3 = długi (10 sekund)
c 5 2	Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania	c 5 0 = zmiękczona c 5 1 = miękka (I) c 5 2 = średnia (II) c 5 3 = twarda (III) c 5 4 = bardzo twarda (IV)
c 6 0	Sygnał nagrzania do gotowania na parze	c 6 0 = wył. c 6 1 = wł.
c 7 0	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: ■ wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane ■ automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	c 7 0 = nie przywracać c 7 1 = przywrócić

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Na wyświetlaczu pojawia się **FB**.

Aby dezaktywować automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa należy nacisnąć dowolny przycisk. Można teraz wprowadzić nowe ustawienia.

Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- funkcji pomocy w czyszczeniu
- odkamieniania

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Nie używać

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

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

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy środek do odkamieniania lub żel do czyszczenia piekarników i grilla dostanie się na front

urządzenia lub inne delikatne powierzchnie, natychmiast zmyć go wodą.

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

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

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

Nie używać szorstkich gąbek i druciaków.

Środki czyszczące

Urządzenie z zewnątrz (z frontem z aluminium)	Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką Delikatny środek do mycia okien - wycierać w kierunku poziomym miękką ściereczką do okien lub niepozostawiającą włókien ściereczką z mikrofazy, nie naciskając na front z aluminium
Urządzenie z zewnątrz (z frontem ze stali nierdzewnej)	Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym.
Wnętrze komory gotowania z misą parownika	Gorąca woda z płynem lub octem – używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania. Uwaga! Komora gotowania może rdzewieć.: Nie używać szorstkich gąbek ani druciaków. W przypadku silnego zabrudzenia używać wyłącznie zalecanego przez serwis żelu do czyszczenia piekarników i grilla (nr zam. 463 582, dostępny również online w sklepie internetowym). Przestrzegać wskazówek producenta. Inne środki do czyszczenia piekarników mogą uszkodzić urządzenie. Nie można dopuścić do zetknięcia się żelu z żarówką, uszczelkami drzwiczek, lampką i misą parownika. Środek czyszczący pozostawić maksymalnie na 12 godzin i w tym czasie nie włączać urządzenia. Następnie dokładnie spłukać komorę gotowania wodą (np. za pomocą butelki z rozpylaczem), aby usunąć resztki żelu
Zbiornik na wodę	Woda z płynem – nie czyścić w zmywarce!
Otwór wlewowy	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Uszczelka pokrywki zbiornika na wodę	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Prowadnice	patrz rozdział: Czyszczenie prowadnic
Szyby w drzwiczkach	patrz rozdział: Czyszczenie szyb w drzwiczkach Uwaga! Uszkodzenie powierzchni: Szyby w drzwiczkach należy wytrzeć do sucha po użyciu płynu do mycia szyb. W przeciwnym razie mogą powstać trudne do usunięcia plamy.
Uszczelka drzwiczek	Gorąca woda z płynem
Wypośażenie	Namoczyć w gorącej wodzie z płynem. Wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania, albo umyć w zmywarce. W przypadku przebarwień spowodowanych produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem

Gąbka do czyszczenia

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

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

Ściereczka z mikrofazy

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

Zestaw do pieczenia

Do pieczenia mięs używać w miarę możliwości zestawu do pieczenia (nr zam. HEZ36DB, dostępny również online w sklepie internetowym). Dzięki temu zabrudzenia komory piekarnika spowodowane rozpryskami będą znacznie mniejsze.

Funkcja pomocy w czyszczeniu

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

Funkcja pomocy w czyszczeniu uwzględnia:

- Czyszczenie (ok. 30 minut), następnie opróżnić misę parownika i wytrzeć urządzenie
- 1. czyszczenie (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika

- 2. czyszczenie (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody

Wszystkie trzy etapy należy przeprowadzić do końca. Urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu 2. czyszczenia.

Przygotowanie

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

Do misy parownika na dnie komory piekarnika wlać odrobinę płynu do mycia naczyń.

Uruchomienie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Obrócić przełącznik trybu pracy na funkcję pomocy w czyszczeniu .
 2. Napełnić zbiornik wodą do oznaczenia "max" i wsunąć.
 3. Nacisnąć przycisk .
- Funkcja pomocy w czyszczeniu jest włączona. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

Opróżnianie misy parownika i wycieranie urządzenia

Po upływie ok. 30 minut rozlega się sygnał. Pojawia się symbol  (Opróżnić misę parownika) i  00:40 min.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Wyjąć prowadnice z komory gotowania i wyczyścić (patrz rozdział: Czyszczenie prowadnic).

3. Rozmiękczone zanieczyszczenia w komorze piekarnika i w misie parownika wytrzeć miękką szczotką do zmywania oraz gąbką.
4. Zbiornik na wodę w razie potrzeby napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
5. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

1. czyszczenie

Nacisnąć przycisk .
Trwa czyszczenie urządzenia.

Opróżnianie misy parownika

Po upływie 20 sekund pojawia się  (Opróżnić misę parownika) i  00:20 min.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Gąbkę dokładnie wypłukać.
3. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

2. czyszczenie

Nacisnąć przycisk .
Trwa czyszczenie urządzenia.

Usuwanie pozostałości wody

Po upływie 20 sekund na wyświetlaczu pojawia się  (Opróżnić misę parownika) i  00:00.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Komorę piekarnika oczyścić gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Obrócić przełącznik trybu pracy z powrotem na O, aby wyłączyć urządzenie.

Funkcja pomocy w czyszczeniu wyłącza się.

Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu

Wskazówka: W przypadku przerwania funkcji pomocy w czyszczeniu należy dwa razy przeprowadzić płukanie urządzenia. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

1. Nacisnąć długo przycisk , aby przerwać funkcję pomocy w czyszczeniu.
Na wyświetlaczu pojawia się  00:40 min.
Aby z urządzenia usunąć płyn do mycia naczyń, należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie.

2. Nacisnąć przycisk .
Pojawia się symbol  (opróżnić misę parownika).

W tym celu należy postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnić misę parownika i wytrzeć urządzenie".

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Przypomina o tym komunikat . Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania.

Odkamienianie składa się z:

- Odkamienianie (ok. 30 minut), następnie ponownie napełnić zbiornik na wodę i opróżnić misę parownika
- 1. czyszczenia (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika
- 2. czyszczenie (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody

Wszystkie trzy etapy należy przeprowadzić do końca. Urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu 2. czyszczenia.

Środek do odkamieniania

Do odkamieniania używać wyłącznie płynów zalecanych przez serwis (nr zam. 311 138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

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

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy odkamieniacz dostanie się na powierzchnię urządzenia lub na inne delikatne powierzchnie, należy natychmiast zmyć go wodą.

Uruchomienie programu odkamieniania

Komora gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Obrócić przełącznik trybu pracy na Odkamienianie .
2. Wsunąć zbiornik na wodę z roztworem do odkamieniania i zamknąć drzwiczki urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk .
Program odkamieniania włącza się. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnianie zbiornika na wodę

Po upływie ok. 30 minut rozlega się sygnał. Pojawia się symbol  (Napełnić zbiornik na wodę) i  00:40 min.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Zbiornik na wodę dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.

Pojawia się symbol  (opróżnić misę parownika).

3. Roztwór do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

1. czyszczenie

Nacisnąć przycisk .
Trwa czyszczenie urządzenia.

Opróżnianie misy parownika

Po upływie 20 sekund pojawia się  (Opróżnić misę parownika) i  00:20 min.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Gąbkę dokładnie wypłukać.
3. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

2. czyszczenie

Nacisnąć przycisk .
Trwa czyszczenie urządzenia.

Usuwanie pozostałości wody

Po upływie 20 sekund pojawia się  (Opróżnić misę parownika) i  00:00.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Komorę piekarnika oczyścić gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Obrócić przełącznik trybu pracy z powrotem na O, aby wyłączyć urządzenie.
Program odkamieniania jest zakończony.

Przerwanie programu odkamieniania

Wskazówka: W przypadku przerwania programu należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie urządzenia. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

1. Długo naciskać przycisk , aby przerwać program odkamieniania.
Na wyświetlaczu pojawia się  00:40 min.
Aby z urządzenia usunąć roztwór do odkamieniania, należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie.

2. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się symbol  (Napełnić zbiornik na wodę).

Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę".

Odkamienianie tylko misy parownika

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

Jedyna różnica:

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

Misę parownika można odkamienić również ręcznie.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia

Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

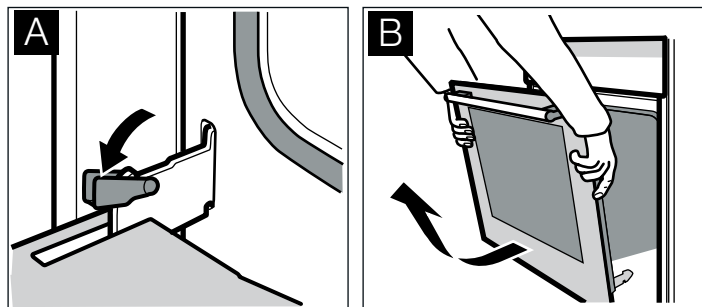
Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasknąć się z dużą siłą. W celu zdjęcia drzwiczek urządzenia należy podnieść dźwignie blokujące zawiasy, a po założeniu drzwiczek ponownie je opuścić. Nie chwytać za zawiasy.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Zdejmowanie drzwiczek urządzenia

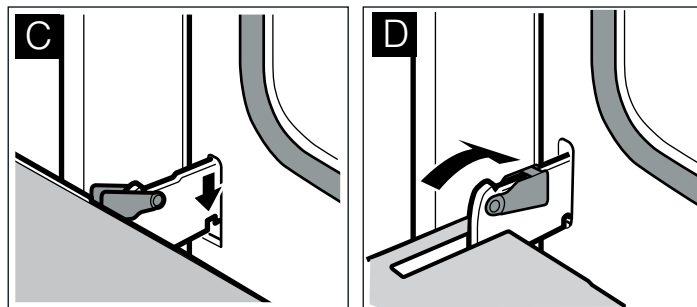
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. A).
Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Drzwiczki urządzenia zamykać do momentu, w którym wyczuje się opór.
4. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony, trochę bardziej domknąć i wyciągnąć (rys. B).



Zakładanie drzwiczek urządzenia

Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.

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



Drzwiczki urządzenia są zabezpieczone i nie można już ich zdjąć.

4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

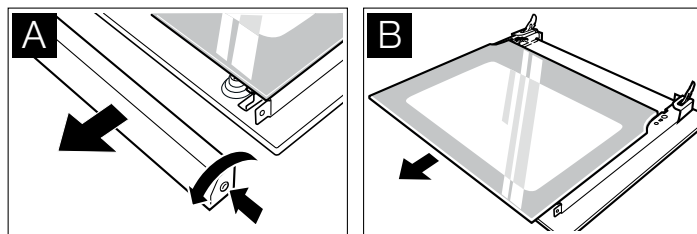
Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Demontaż szyby w drzwiczkach

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

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

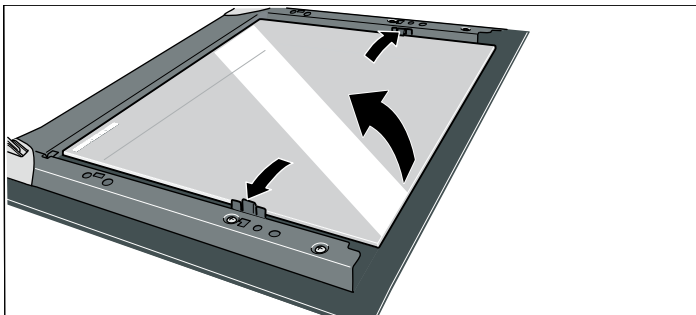


Demontaż szyby środkowej

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

1. Mocowania z lewej i prawej strony nacisnąć w kierunku zewnętrznym.

2. Szybę środkową lekko unieść i wyjąć.



Czyszczenie

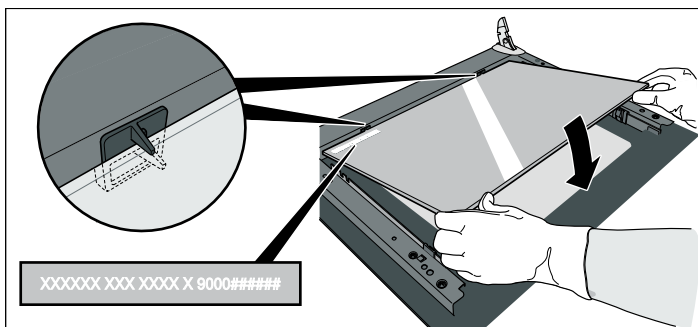
Szyby w drzwiczkach czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Uwaga!

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

Montaż szyby środkowej

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



Montaż szyby w drzwiczkach

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

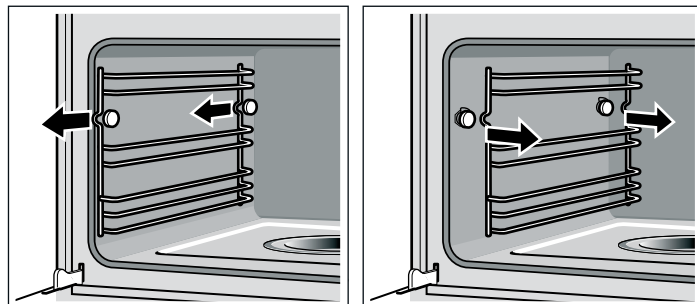
Czyszczenie prowadnic

Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy w komorze piekarnika!

Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

1. Prowadnicę należy przesunąć do przodu i zdjąć na bok.



2. Oczyszczyć prowadnice płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania/szczotką lub umyć w zmywarce.
3. Prowadnice zawiesić z przodu i z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczą na swoje miejsce. Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

Usterka, co robić?

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

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Naprawy układu elektronicznego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistę.
- Przed rozpoczęciem napraw układu elektronicznego bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania. Wyłączyć wyłącznik nadprądowy lub bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej w mieszkaniu.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Przerwa w zasilaniu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 10 sekundach
Urządzenia nie można włączyć. Na wyświetlaczu pojawia się [-b] 00:40 min	Funkcja pomocy w czyszczeniu lub proces odkamieniania zostały przerwane	Obrócić przełącznik trybu pracy na [] lub na [] i włączyć 2x mycie (patrz rozdział Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu lub Przerwanie programu odkamieniania)
Urządzenia nie można włączyć	Drzwiczki urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwiczki urządzenia

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie pracuje. Na wskaźniku widoczny jest czas trwania	Przypadkowo zostało włączone pokrętło obsługi Po wprowadzeniu ustawień nie wciśnięto przycisku 	Nacisnąć długo przycisk  Nacisnąć krótko przycisk  , aby włączyć tryb gotowania lub nacisnąć długo przycisk  , aby skasować ustawienie
Urządzenia nie można włączyć. Rozbrzmiewa sygnał	Ustawiona została temperatura poza możliwym zakresem	Przestrzegać zakresów temperatury poszczególnych trybów pracy
Obracanie regulatora temperatury powoduje przerwanie trybu gotowania	Ustawiona została temperatura poza możliwym zakresem	Przestrzegać zakresów temperatury poszczególnych trybów pracy. Nacisnąć przycisk 
Na wyświetlaczu świeci się  i 00:00	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić godzinę (patrz rozdział Funkcje zegara)
Na wskaźniku widoczny jest F8	Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa został aktywowany	Nacisnąć dowolny przycisk
Pojawia się wskazanie  , mimo że zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty System rozpoznawania nie działa	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce Skontaktować się z serwisem
Pojawia się wskazanie  , mimo że zbiornik na wodę nie jest jeszcze pusty lub zbiornik na wodę jest pusty, a wskazanie  nie pojawia się	Zbiornik na wodę jest zabrudzony. Ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Jeśli nie można oddzielić części, nabyć nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym
Zbiornik na wodę opróżnia się z nieznanymi przyczynami. Woda przelewa się przez misę parownika	Zbiornik nie jest właściwie zamknięty	Pokrywkę należy zamknąć do zatrzaśnięcia
	Uszczelka w pokrywie zbiornika jest zabrudzona	Wyczyścić uszczelkę
	Uszczelka w pokrywie zbiornika jest uszkodzona	Zaopatrzyć się w nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym
Misa parownika jest pusta, chociaż zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce
	Przewód doprowadzający jest zapchany	Odkamienić urządzenie. Sprawdzić, czy zakres twardości wody jest prawidłowo ustawiony
Pojawia się wskazanie 	Urządzenie nie było używane przez co najmniej 2 dni i zbiornik na wodę jest pełny	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Po zakończeniu trybu gotowania należy zawsze opróżniać zbiornik na wodę
Podczas gotowania występuje odgłos „plum“	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną	Jest to normalne
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane	Jest to normalne
Podczas gotowania na parze ponownie powstaje bardzo dużo pary	W przypadku za krótkich czasów gotowania urządzenie nie wykalibruje się automatycznie	Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia (patrz rozdział Ustawienia podstawowe). Następnie włączyć na 20 minut gotowanie na parze w temperaturze 100 °C
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne		Jest to normalne
Urządzenie nie gotuje prawidłowo na parze	Na urządzeniu osadził się kamień	Uruchomić program do odkamieniania
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce E0 1 1	Przycisk był naciskany zbyt długo lub zablokował się	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce. Naciskać kolejno wszystkie przyciski i sprawdzić, czy są czyste
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce E...	Usterka techniczna	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce, w razie potrzeby ponownie nastawić godzinę. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis
Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu miga dwukropek	Naciśniętych zostało kilka przycisków	Nastawić tryb Gotowanie na parze w temperaturze 35 °C, następnie przytrzymać przycisk  , aż rozlegnie się sygnał. Jeszcze raz nacisnąć krótko przycisk 

Wymiana żarówki w komorze gotowania

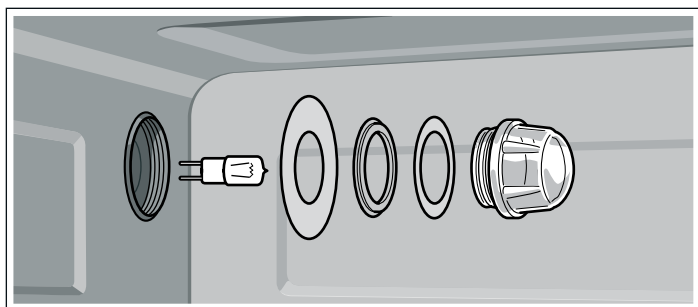
Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V/25 W można kupić w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Przed wymianą żarówki należy odczekać, aż komora piekarnika i żarówka ostygną.

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

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



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

Nie używać urządzenia bez klosza ani uszczeltek!

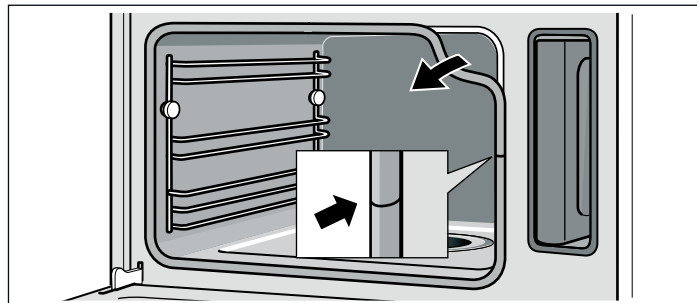
Wymiana klosza i uszczeltek

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

Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszczelka drzwiczek komory gotowania jest uszkodzona, należy ją wymienić. Uszczelki zapasowe można nabyć w serwisie. Należy podać numer E i FD urządzenia.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Zdjąć starą uszczelkę drzwiczek.
3. Wsunąć nową uszczelkę w jednym miejscu i naciągnąć wokół komory gotowania. Miejsce styku musi znajdować się z boku.
4. Sprawdzić, zwłaszcza w rogach, czy uszczelka przylega.



Serwis

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

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

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się po lewej stronie na dole, widoczna po otwarciu drzwiczek urządzenia.

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

E-Nr	FD-Nr
Serwis ☎	

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

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

Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- W trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać drzwiczki urządzenia.
- Podczas pieczenia należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik parowy jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić dwie formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik parowy na 10 minut przed końcem pieczenia, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.
- Gotowanie na parze umożliwia jednoczesne gotowanie na kilku poziomach. W przypadku przyrządzania potraw o różnych czasach gotowania najpierw należy wstawić potrawę o najdłuższym czasie gotowania.

Tabele i porady

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

Wyposażenie

Należy stosować dostarczone wyposażenie.

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

Naczynia

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

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. W przypadku stosowania naczyń o grubych ściankach czas gotowania wydłuża się. Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpeli wodnej, należy przykryć folią (np. podczas roztopiania czekolady).

Gotowanie na parze

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

Czas gotowania i ilość produktów

W przypadku gotowania na parze czas gotowania zależy od wielkości kawałków, a nie od ilości potrawy. W urządzeniu można gotować na parze maksymalnie 2 kg potrawy. Należy przestrzegać wielkości pojedynczych sztuk podanych w tabelach. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk, skraca się czas gotowania, w przypadku większych przedłuża. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas gotowania. Dlatego podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

Równomierne rozłożenie produktów

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

Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia

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

Gotowanie całego menu

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszania smaków. Najpierw należy wstawić do urządzenia potrawę o najdłuższym czasie gotowania, a pozostałe dostawiać w odpowiednim czasie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze. Całkowity czas gotowania menu wydłuża się, ponieważ podczas każdego otwarcia drzwiczek uchodzi z urządzenia nieco pary i para musi się na nowo nagrzać.

Gorące powietrze

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

Tryb kombi

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

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

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

Warzywa

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

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Karczochy	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Kalafior	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Kalafior	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Brokuły	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Groszek	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Koper włoski	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 14
Warzywa faszerowane (cukinia, bakłażan, papryka)	Warzyw nie gotować wstępnie	Blacha do pieczenia na wysokości 2	Tryb kombi	160 - 180	15 - 30
Budyń jarzynowy	-	forma do gotowania w kąpielii wodnej 1,5 l + ruszt na wysokości 2	Gotowanie na parze	100	50 - 70
Zielona fasolka	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Marchew	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 20
Kalarepa	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Por	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Kukurydza	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Boćwina*	Paski	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Szparagi, zielone*	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	7 - 12
Szparagi, białe*	W całości	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Szpinak*	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Brzoskiew	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Brukselka	Różyczki	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Buraki	Cały	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	40 - 50
Czerwona kapusta	Szatkowana	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Biała kapusta	Szatkowana	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Cukinia	Plastry	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Strąki zielonego groszku	-	Perforowany + blacha do pieczenia	Gotowanie na parze	100	8 - 12

* Nagrząć urządzenie

Dodatki i warzywa strączkowe

Dodać wodę, ewentualnie inny płyn, w podanych proporcjach.
Przykład: 1:1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody.

Nieperforowany pojemnik do gotowania można wsunąć na dowolną wysokość.

Produkty spożywcze	Proporcja	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Ziemniaki w mundurkach (średniej wielkości)	-	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	35-45
Gotowane ziemniaki (w ćwiartkach)	-	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	20-25
Zapiekanka ziemniaczana	-	Blacha do pieczenia	2	Gorące powietrze	170 - 180	35-45
Ryż naturalny	1:1,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Ryż długoziarnisty	1:1,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż basmati	1:1,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż paraboliczny	1:1,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Risotto	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Soczewica	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Biała fasola, namoczona	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1:1	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Ziarno orkisz, śrutowane	1:2,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Proso, całe	1:2,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Pszenica, cała	1:1	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	60 - 70
Kluski	-	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	20 - 30

Drób i mięso

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

Gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w zamkniętym, wyłączonym piekarniku parowym z funkcją pieczenia. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
Mięso przygotowywane w Trybie kombi będzie w środku soczyste a z wierzchu chrupiące.

Drób

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Kurczak, cały	1,2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 190	50 - 60
Kurczak, połówki	Po 0,4 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 190	35-45
Pierś kurczaka	po 0,15 kg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	15 - 25
Kawałki kurczaka	po 0,12 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 200	20 - 35
Kaczka, cała	2 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170	60 - 80
				Gorące powietrze	210	15 - 20
Pierś kaczki*	po 0,35 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	10 - 15

* Przedtem obsmażyć

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Pieczeń z indyka zawi-jana	1,5 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	150 - 160	70 - 90
Pierś indyka	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	150 - 160	60 - 80

* Przedtem obsmażyć

Wołowina

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Sztufada*	1,5 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Odgrzewanie	140 - 150	100-140
Filet wołowy, średnio wypieczony*	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Odgrzewanie	170 - 180	20 - 28
Cienki befsztyk, śred-nio wypieczony*	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Gorące powie-trze	170 - 180	40 - 55
Cienki rostbef, angiel-ski*	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Gorące powie-trze	170 - 180	30 - 45
Gruby befsztyk, śred-nio wypieczony*	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Gorące powie-trze	170 - 180	45 - 60
Gruby rostbef, angiel-ski*	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Gorące powie-trze	170 - 180	35 - 50

* Przedtem obsmażyć

Cielęcina

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Pieczeń cielęca, z przerostami tłuszczu	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	160 - 170	60 - 70
Pieczeń cielęca, chuda	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	160 - 170	50 - 60
Schab cielęcy*	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	160 - 180	15 - 25
Pierś cielęca faszero-wana	1,5 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	140-160	75-120

* Przedtem obsmażyć

Wieprzowina

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)	1,5 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	170 - 180	70 - 80
Pieczeń ze słoniną (pieczeń z chrupiącą skórą)	1,5 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Gotowanie na parze	100	20-25
				Tryb kombi	140-160	40 - 50
				Gorące powie-trze	210 - 220	20
Filet wieprzowy*	0,5 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	160 - 180	20 - 30
Filet w cieście francu-skim	1 kg	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 200	40-60
Schab peklowany z kością	1 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	120 - 140	60 - 70
Żeberka peklowane	W plastrach	Blacha do pieczenia	2	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Pieczeń zwijana	1,5 kg	Ruszt + blacha do pie-czenia	2	Tryb kombi	170 - 180	70 - 80

* Przedtem obsmażyć

Inne

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożyczenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Pieczeń rzymska	z 0,5 kg mięsa mielonego	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	140 - 150	45 - 60
Schab sarni z kością*	0,6-0,8 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 170	15 - 30
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	60 - 80
Schab jagnięcy z kością*	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 170	15 - 25
Części królika	1,5 kg	Ruszt + blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	40-60
Kiełbaski wiedeńskie	-	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	12 - 18
Biała kiełbasa	-	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	15 - 20

* Przedtem obsmażyć

Porady dotyczące pieczenia

Stosowanie zestawu do pieczenia	Stosując zestaw do pieczenia uzyskuje się optymalne rezultaty pieczenia, nie brudząc piekarnika. Zestaw do pieczenia można nabyć jako wyposażenie dodatkowe w sklepach specjalistycznych(patrz rozdział: Wyposażenie dodatkowe).
Kiedy pieczeń jest upieczona?	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 użyć mniejszego naczynia do pieczenia lub dodać więcej wody
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty	Następnym razem należy użyć większego naczynia do pieczenia lub dodać mniej wody

Ryba

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożyczenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Dorada, cała	po 0,3 kg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	15 - 25
Filet z dorady	po 0,15 kg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Terrina rybna	Forma do gotowania w kąpielu wodnej 1,5 l	Ruszt	2	Gotowanie na parze	70 - 80	40 - 80
Pstrąg, cały	po 0,2 kg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 15
Filet z dorsza	po 0,15 kg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 14
Filet z łososia	po 0,15 kg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Małże	1,5 kg	Blacha do pieczenia	2	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Filety z karmazyna	po 0,15 kg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Roladki z soli, faszerowane	-	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20

Zapiekanki, dodatki do zup ...

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek + ruszt	2	Tryb kombi	150 - 170	30 - 40
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek + ruszt	2	Tryb kombi	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 170	35-45
Suflet	Foremki + ruszt	2	Tryb kombi	180 - 200	15 - 25
Wkładka jajeczna	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	90	15 - 20
Kluseczki grysikowe	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	7 - 12
Jajka na twardo (klasa M, maks. 1,8 kg)	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	10-12
Jajka na miękko (klasa M, maks. 1 kg)	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	6 - 8

Desery, owoce prażone

Owoce prażone

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

Ryż na mleku

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

Jogurt

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

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

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

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

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

Ciasta i wypieki

Zaleca się stosowanie ciemnych metalowych form do pieczenia.

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

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

Wypieków na ruszcie lub blasze nie należy układać zbyt gęsto.

Ciasto w formie

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

Ciasto na blasze

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Ciasto drożdżowe z suchym nadzie-niem	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	35-45
Ciasto drożdżowe z soczystymi owo-cami	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	150 - 160	35-45
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	180 - 200	10 - 15
Chąłka (500 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	150 - 160	25 - 35
Strudel na słodko	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 180	40-60
Ciasto cebulowe	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	30 - 40

Chleb, bułki

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Chleb biały (750 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 210	15 - 20
			Gorące powie-trze	160 - 170	20-25
Chleb na zaczynie (750 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	15 - 25
			Gorące powie-trze	150 - 160	40-60
Chleb z mąki mieszanej (750 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	15 - 20
			Gorące powie-trze	160 - 170	25 - 40
Chleb pełnoziarnisty (750 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	20 - 30
			Gorące powie-trze	140 - 150	40-60
Chleb żytni (750 g mąki)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	200 - 220	20 - 30
			Gorące powie-trze	150 - 160	50 - 60
Bułki (ciasto surowe po 70 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	190 - 200	25-30
Bułki drożdżowe, słodkie (ciasto surowe po 70 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 180	20 - 30

Wypieki drobne

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Bezy	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	80 - 90	120 - 180
Makaroniki	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	140-160	15 - 25
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	2	Tryb kombi	170 - 190	10 - 20
Muffiny	Blacha do muffinów	2	Gorące powie-trze	170 - 180	20 - 30
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	170 - 190	27 - 35
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	150 - 160	12 - 17
Wypieki drożdżowe	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	150 - 160	15 - 20

Porady dotyczące pieczenia ciast

Pieczenie według własnego przepisu	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków
Sposób sprawdzania, czy ciasto ucie-rane jest gotowe	Okolo 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłuć drewnia-nym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Ciasto zapada się	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 °C niż-szą. 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.
Ciasto z formy jest z tyłu za ciemne.	Nie stawiać formy do pieczenia blisko przy tylnej ścianie, lecz na środku.
Ciasto jest za suche	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem nastawić temperaturę wyższą o 10 °C i skrócić czas pieczenia, lub wybrać Tryb kombi.
Chleb lub ciasto wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec	Następnym razem użyć mniej płynu. Piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Przestrzegać podanego w przepisie czasu pieczenia.
Ciasto lub wypiek są nierównomiernie zrumienione	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę.

Odgrzewanie potraw

Podczas odgrzewania potrawy są ponownie podgrzewane przy zachowaniu ich pełnej wartości odżywczej. Wyglądają i

smakują jakby zostały świeżo przyrządzone. Także pieczywo z poprzedniego dnia można w ten sposób podpiec.

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

* podgrzewać przez 5 minut

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkty rozmrożone mają krótszą przydatność do spożycia i psują się szybciej niż produkty świeże.

Potrawę rozmrażać w woreczku do zamrażania, na talerzu lub w perforowanym pojemniku do gotowania. Zawsze należy wsunąć pod spód blachę do pieczenia. Dzięki temu produkty

spożywcze nie leżą w wodzie powstającej w trakcie rozmrażania, a w komorze piekarnika jest czysto.

Używać trybu pracy Gotowanie na parze.

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

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

⚠ Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.
Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić piekarnik parowy

z funkcją pieczenia na Gorące powietrze o temperaturze 180 °C.

Rozmrażanie mięsa

Kawałki mięsa przeznaczone do panierowania rozmrozić na tyle, aby przywierały do nich przyprawy i panierka.

Rozmrażanie drobiu

Przed rozmrażaniem wyjąć z opakowania. Koniecznie wylać wodę powstającą podczas odmrażania.

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Kurczak	1 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	60 - 70
Pałki z kurczaka	0,4 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	30 - 35
Warzywa mrożone w bloku (np. szpinak)	0,4 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	20 - 30
Owoce jagodowe	0,3 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet rybny	0,4 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	15 - 20
Ryba w całości	1 kg	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulasz	-	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	40 - 50
Pieczeń wołowa	-	Perforowany + blacha do pieczenia	3 1	45 - 50	70 - 80

Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia trybu pracy Gotowanie na parze ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.
Ruszt można wsunąć na dowolną wysokość lub ostrożnie położyć na dno piekarnika.
Uwaga: nie zarysować komory gotowania!

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

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

Odsączanie soku

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

Na koniec przełożyć owoce do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

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

Na koniec przełożyć owoce do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

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

Wekowanie

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

Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości.

Następujące artykuły spożywcze nie nadają się do wekowania w tym urządzeniu:

zawartość blaszanych puszek, mięso, ryby i masa pasztetowa.

Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe uszczelki, klamry lub sprężyny.

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

Słoiki należy wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania. Nie mogą się one stykać.

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwiczki urządzenia.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Warzywa	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	30 - 120
Owoce pestkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30
Owoce ziarnkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30

Produkty mrożone

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Frytki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powie-trze	170 - 190	25 - 35
Krokiety	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powie-trze	180 - 200	18 - 22
Rösti	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powie-trze	180 - 200	25-30
Wyroby mączne, świeże, mrożone*	Blacha do pieczenia	2	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Lasagne, mrożona	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Tryb kombi	190 - 210	35 - 55
Pizza, cienki spód	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powie-trze	180 - 200	15 - 23
Pizza, gruby spód	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powie-trze	180 - 200	18 - 25
Pizza-bagietka	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powie-trze	180 - 200	18 - 22
Pizza chłodzona	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	170 - 180	12 - 17
Bagietka z masłem ziołowym, chłodzona	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	180 - 200	15 - 20
Bułki, bagietki, mrożone	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Gorące powie-trze	180 - 200	18 - 22
Precle, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powie-trze	180 - 200	18 - 22
Croissanty, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	180 - 200	20-25
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powie-trze	150 - 170	12 - 15
Strudel, mrożony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Tryb kombi	160 - 180	45 - 60
Paluszki rybne	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powie-trze	195 - 205	20 - 24
Pstrąg	Perforowany + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20-25
Filet rybny w sosie	Blacha do pieczenia + ruszt	2	Tryb kombi	180 - 200	35 - 50

* Dodać nieco wody

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Filet z łososia	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20-25
Krążki kalmara	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	Gorące powie-trze	190 - 210	25-30
Brokuły	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Kalafior	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 8
Fasola	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Groszek	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Marchew	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	3 - 5
Warzywa mieszane	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 8
Bruksełka	Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 10

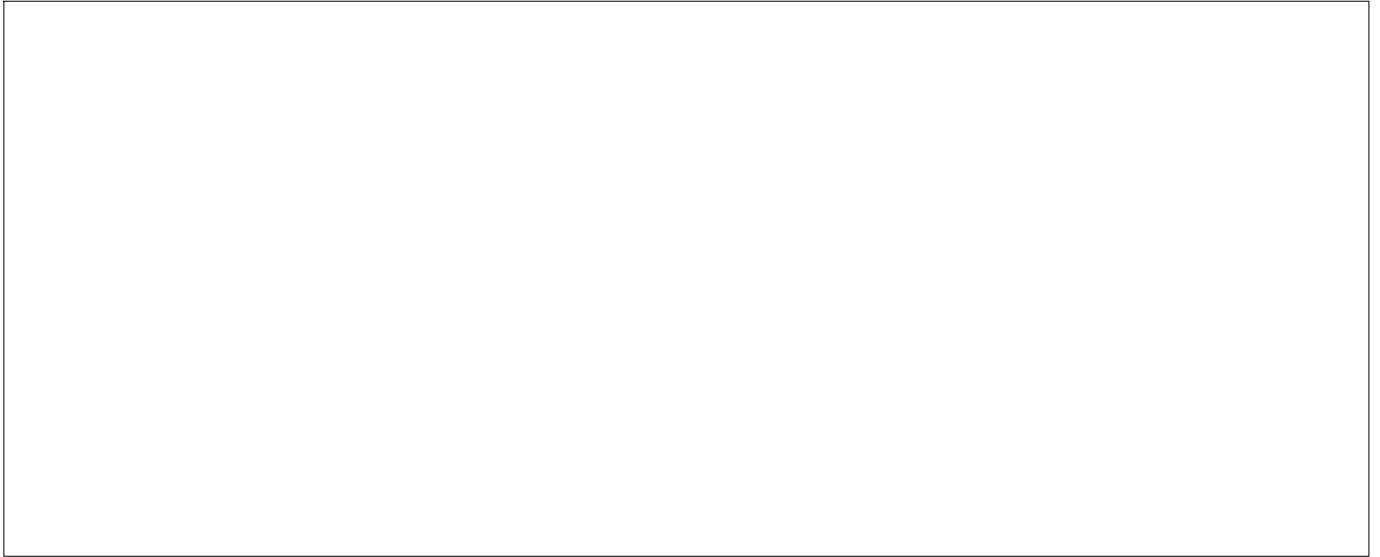
* Dodać nieco wody

Potrawy testowe

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

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	160-170	17-20
Ciastka	Blacha do pieczenia	2	Gorące powie-trze	160-170	25-33
Biszkopt na wodzie	Tortownica 26 cm	2	Gorące powie-trze	150-160	35-40
Szarlotka z pierzynką	Tortownica 20 cm	2	Gorące powie-trze	160-170	60-70



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000765221

920228