BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Piekarnik parowy z funkcją pieczenia

HSG636X.6

[pl] Instrukcja obsługi

Piekarnik parowy z funkcją pieczenia

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 4

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5
Informacje ogólne 5
Para 6
Termosonda 6

Przyczyny uszkodzeń 6
Informacje ogólne 6
Para 7

Ochrona środowiska 7
Oszczędność energii 7
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 8

Informacje na temat urządzenia 9
Pulpit obsługi 9
Elementy obsługi 9
Wyświetlacz 10
Tryby pracy 10
Rodzaje grzania 11
Para 12
Pozostałe informacje 12
Funkcje komory piekarnika 12
Zbiornik na wodę 13

Wyposażenie 13
Dołączone wyposażenie 13
Wsuwanie wyposażenia 14
Wyposażenie dodatkowe 15

Przed pierwszym użyciem 16
Przed uruchomieniem: 16
Pierwsze uruchomienie 16
Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika 17
Czyszczenie wyposażenia 17

Obsługa urządzenia 18
Włączanie i wyłączanie urządzenia 18
Włączenie trybu pracy 18
Wprowadzanie ustawień trybu pracy 18
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury 18
Szybkie nagrzewanie 19

Para 20
Odgłosy 20
Gotowanie na parze 20
Pieczenie z zastosowaniem funkcji pary - przyrządzanie potraw przy użyciu pary 20
Odgrzewanie 21
Stopień fermentacji 21
Rozmrażanie 21
Napełnianie zbiornika na wodę 22
Po zakończeniu trybu z użyciem pary 23

Funkcje zegara 24
Nastawianie czasu trwania 24
Nastawianie czasu zakończenia 25
Nastawianie minutnika 26

Termometr do pieczeni 26
Rodzaje grzania 26
Wkładanie termosondy w potrawę 26
Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy 27
Temperatury wewnątrz różnych potraw 28

Zabezpieczenie przed dziećmi 29
Aktywacja i dezaktywacja 29

Ustawienia podstawowe 29
Zmiana ustawień podstawowych 29
Wykaz ustawień podstawowych 29
Zanik zasilania prądem 30
Zmiana ustawionej godziny 30

Ustawienie szabasowe 31
Włączanie ustawienia szabasowego 31

Home Connect 31
Konfiguracja 31
Zdalne włączanie 33
Ustawienia Home Connect 33
Zdalna diagnostyka 34
Informacja dotycząca ochrony danych osobowych . 34
Deklaracja zgodności 34

Środki czyszczące 35
Odpowiednie środki czyszczące 35
Powierzchnie komory piekarnika 36
Utrzymywanie urządzenia w czystości 36

Funkcja czyszczenia 37
Odkamienianie 37

Prowadnice 38
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic. 38

Drzwi urządzenia 38
Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia. 38
Zdejmowanie nakładki drzwi 39
Montaż i demontaż szyb w drzwiach 40

Co robić w razie usterki?. 41
Usuwanie usterek we własnym zakresie 41
Maksymalny czas pracy 42
Żarówki w komorze piekarnika. 42

Serwis 43
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . . 43

Potrawy 43
Wskazówki dotyczące ustawień 43
Wybór potrawy 44
Czujnik pieczenia 44
Wprowadzanie ustawień potrawy 45

Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 46
Nie używać form silikonowych 46
Ciasta i drobne wypieki 46
Chleb i bułki. 50
Pizza, quiche i ciasta pikantne 52
Zapiekanka i suflet. 54
Drób 55
Mięso 58
Ryby 61
Warzywa, dodatki i jaja. 63
Deser 66
Gotowanie całego menu 67
Rodzaje grzania Eco 67
Akrylamid w produktach spożywczych. 69
Delikatne pieczenie 69
Suszenie. 70
Wekowanie i wyciskanie soku 71
Dezynfekcja butelek i higiena. 72
Wyrastanie ciasta w trybie fermentacji 72
Rozmrażanie 73
Odgrzewanie 74
Utrzymywanie temperatury potraw 75
Potrawy testowe 75

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**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 13*

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Resztki potraw, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!
Na pulpicie obsługi lub elementach obsługi umieszczone są magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Użytkownicy implantów elektronicznych muszą zachować odległość co najmniej 10 cm od pulpitu obsługi.

Para

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Podczas pracy urządzenia woda w zbiorniku może się mocno podgrzać. Po każdym korzystaniu z urządzenia z zastosowaniem pary opróżnić zbiornik na wodę.
- W komorze piekarnika powstaje gorąca para. Podczas korzystania z urządzenia z zastosowaniem pary nie wkładać rąk do komory piekarnika.
- Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!
Łatwopalne płyny mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika (wybuch). Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

Termosonda

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

Uwaga!
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Formy silikonowe: nie używać form do pieczenia wykonanych z silikonu ani mat do pieczenia, przykrywek i wyposażenia zawierających silikon. Może to spowodować uszkodzenia czujnika temperatury.
  Można używać papieru do pieczenia z powłoką silikonową.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
  Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Środek do czyszczenia piekarników: Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii. Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.

- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Para

Uwaga!

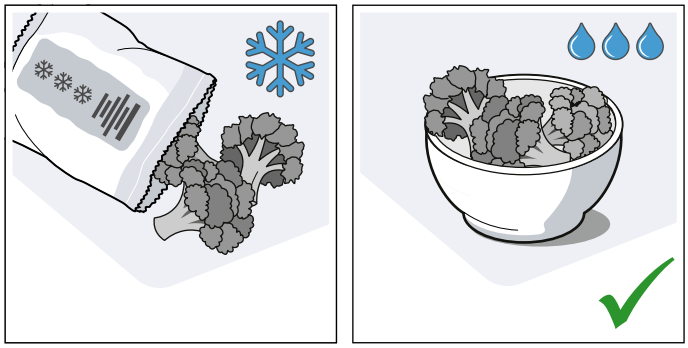
- Formy do pieczenia: Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie kombi w połączeniu z parą.
- Naczynia ze śladami rdzy: Nie używać naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą spowodować korozję w komorze piekarnika.
- Skropliny: W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia, uniwersalną blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Gorąca woda w zbiorniku na wodę: Gorąca woda może uszkodzić pompę. Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.
- Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.
- Czyszczenie zbiornika na wodę: Zbiornika na wodę nie czyścić w zmywarce. W przeciwnym razie zbiornik zostanie uszkodzony. Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

Ochrona środowiska

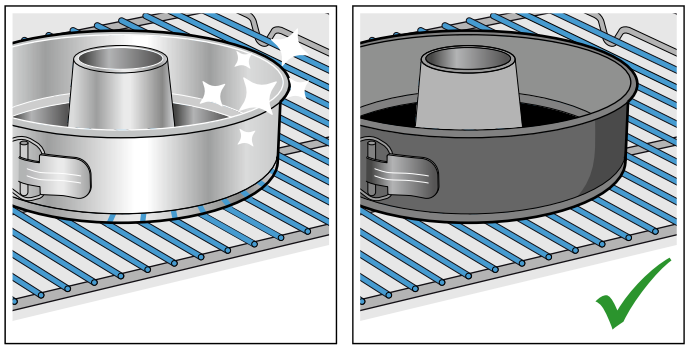
Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

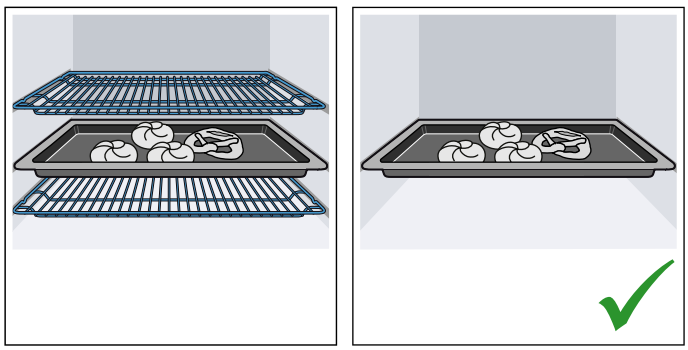
- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Zamrożone produkty należy rozmrozić przed włożeniem ich do piekarnika.



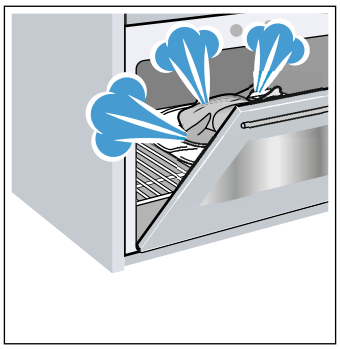
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.



- Wyjąć z piekarnika wyposażenie, z którego się nie korzysta.

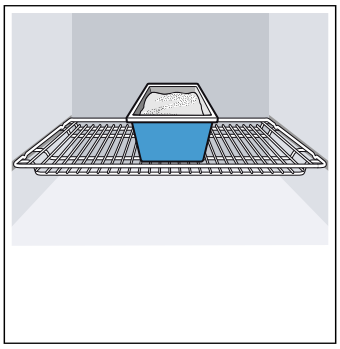


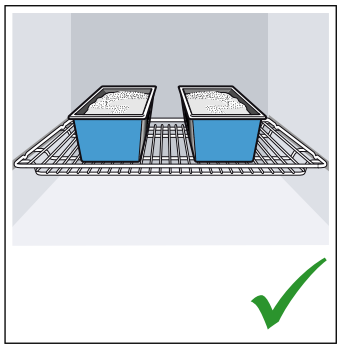
- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.





- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas komora piekarnika jest przez cały czas gorąca. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. W komorze piekarnika można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.





- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

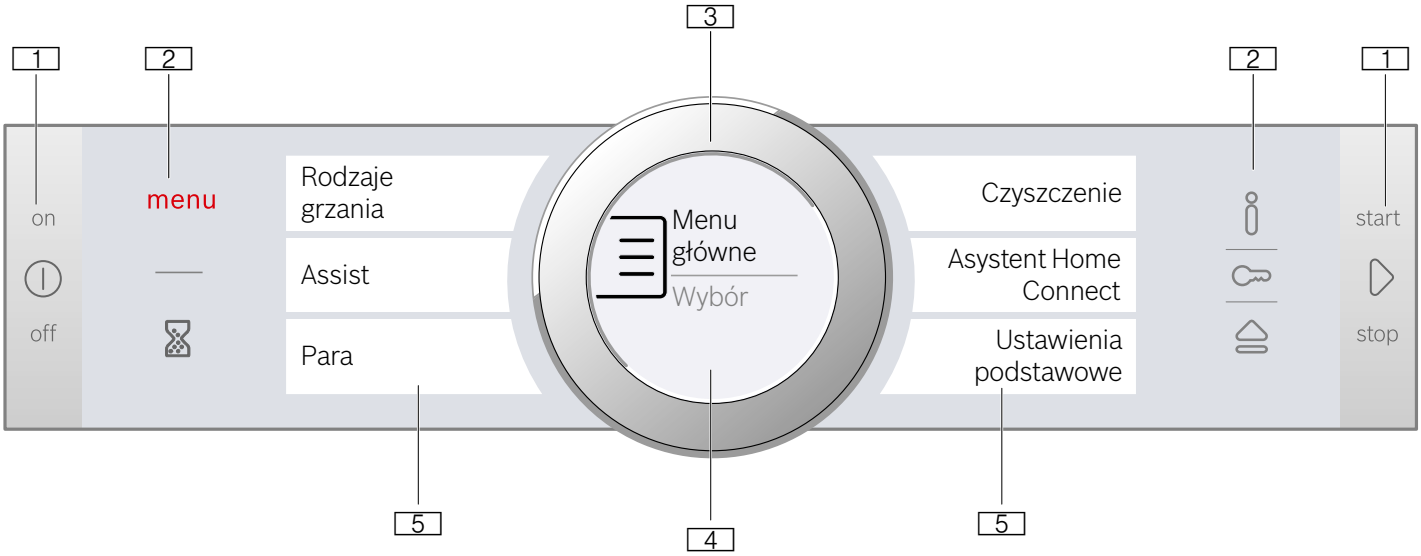
W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi.Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Wskazówka: W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przycisków, pól dotykowych, ekranów dotykowych i pierścienia obsługi. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi po włączeniu urządzenia i wyświetleniu menu.



1 **Przyciski**
Przyciski po lewej oraz po prawej stronie pulpitu obsługi posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.
W urządzeniach nieposiadających frontu ze stali nierdzewnej, również te dwa przyciski są polami dotykowymi bez punktu oporu.

2 **Pola dotykowe**
Pod polami dotykowymi znajdują się czujniki. Nacisnąć lekko odpowiedni symbol, aby wybrać żądaną funkcję.

3 **Pierścień obsługi**
Pierścień obsługi jest tak zamocowany, aby można było swobodnie go obracać zarówno w lewo, jak i w prawo. Nacisnąć lekko pierścień obsługi i obrócić palcem w żądanym kierunku.

4 **Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

5 **Ekrany dotykowe**
Na ekranach dotykowych widoczne są aktualne możliwości wyboru. Bezpośredni wybór danej wartości jest możliwy dzięki naciśnięciu na odpowiednie pole tekstowe. W zależności od dokonanego wyboru zmieniają się pola tekstowe.

Elementy obsługi

Poszczególne elementy obsługi są dostosowane do różnych funkcji urządzenia. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

Przyciski i pola dotykowe

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków i pól dotykowych.

Symbol		Znaczenie
Przyciski		
⏻	on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
▷	start/stop	Włączenie, wstrzymanie lub w przypadku długiego naciskania (ok. 3 sek.) przerwanie trybu pracy
Pola dotykowe		
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy
⧖	Minutnik	Wybór minutnika
i	Informacja	Wyświetlanie informacji i wskazówek
🔑	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi przez długie naciśnięcie (ok. 4 sek.)
⏏	Otwieranie przesłony	Napełnienie lub opróżnienie zbiornika na wodę

Pierścień obsługi

Pierścień obsługi umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

Służy również do przeglądania list wyboru na ekranach dotykowych.

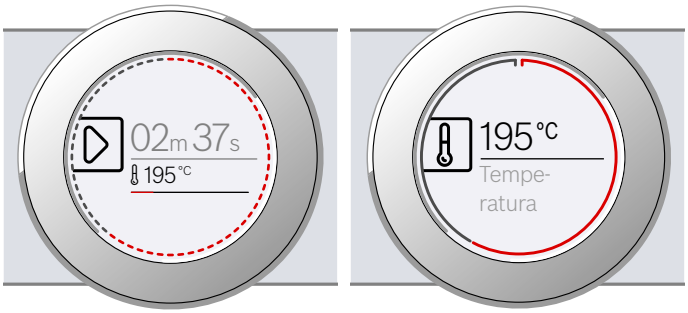
Jeżeli podczas przeglądania użytkownik dojdzie do pierwszego lub do ostatniego punktu na liście, w przypadku większości list wyboru należy obracać pierścień obsługi w przeciwnym kierunku.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest zbudowany w taki sposób, aby w każdej sytuacji umożliwić jednoczesny odczyt wszystkich danych.

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona i przedstawiona w postaci białych znaków. Wartość wyświetlana w tle ma kolor szary.

Zaznaczenie	Wyróżnioną wartość można od razu zmienić, bez konieczności wcześniejszego dokonania wyboru tej wartości. Po włączeniu trybu pracy wyróżniona jest zawsze temperatura lub stopień mocy. Biała linia jest jednocześnie linią kontrolną nagrzewania i wypełnia się kolorem czerwonym.
Powiększenie	W trakcie dokonywania zmiany wyróżnionej wartości za pomocą pierścienia obsługi, tylko ta wartość jest wyświetlana w powiększeniu.



Linia okręgu

Na zewnętrznej krawędzi wyświetlacza widoczna jest się linia w kształcie okręgu.

W trakcie dokonywania zmiany wartości linia okręgu wskazuje, w którym miejscu listy wyboru znajduje się użytkownik. W zależności od zakresu ustawień linia okręgu jest ciągła lub podzielona na segmenty, odpowiednio do długości listy wyboru.

W trakcie trybu pracy linia okręgu wypełnia się w odstępach sekundowych kolorem czerwonym. Po upływie każdej pełnej minuty wszystkie segmenty wypełniają się od początku. W przypadku odliczania upływu czasu trwania co sekundę gaśnie jeden segment.

Wskaźnik temperatury

Po włączeniu trybu pracy na wyświetlaczu widoczna aktualna temperatura komory piekarnika w formie graficznej.

Linia nagrzewania	Biała linia pod wskazaniem temperatury wypełnia się od lewej do prawej strony kolorem czerwonym, odpowiednio do stopnia nagrzania komory piekarnika. W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment całkowitego wypełnienia się linii. W przypadku ustawienia stopnia mocy, np. stopnia mocy grilla, linia nagrzewania od razu ma kolor czerwony.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Po wyłączeniu urządzenia linia okręgu wskazuje stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Im niższy stopień ciepła resztkowego, tym ciemniejszy jest kolor linii okręgu, która w pewnym momencie znika całkowicie.

Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

Ekrany dotykowe

Ekrany dotykowe pełnią jednocześnie rolę wskaźników i elementów obsługi. Na ekranach można odczytać, jakie są możliwości wyboru w przypadku danej funkcji i jakie ustawienia zostały wprowadzone. W celu dokonania wyboru danej funkcji należy nacisnąć odpowiednie pole tekstowe.

Wybraną funkcję można rozpoznać po czerwonym, pionowym pasku z boku. Odpowiednia wartość jest wyróżniona na wyświetlaczu kolorem białym.

Funkcja, do której można teraz przejść, jest oznaczona małą, czerwoną strzałką z boku pola tekstowego.



Tryby pracy

Urządzenie umożliwia korzystanie z różnych trybów pracy, które ułatwiają eksploatację urządzenia.

Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

Za pomocą pola **menu** otworzyć menu trybów pracy.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania ⟶ *"Obsługa urządzenia" na stronie 18*	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
Assist ⟶ *"Potrawy" na stronie 43*	Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.
Para ⟶ *"Para" na stronie 20*	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania z użyciem pary.
Czyszczenie ⟶ *"Funkcja czyszczenia" na stronie 37*	Czyszczenie dokonywane jest przy użyciu różnych funkcji czyszczenia: odkamieniania i suszenia.
Asystent Home Connect ⟶ *"Home Connect" na stronie 31*	Ta funkcja umożliwia połączenie piekarnika z mobilnym urządzeniem końcowym.
Ustawienia podstawowe ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Rodzaje grzania

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

Rodzaj grzania		Temperatura	Zastosowanie
	4D gorące powietrze *	30-250 °C	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub na kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne *	30-250 °C	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z soczystymi owocami. Równomierne grzanie z góry i z dołu.
	Gorące powietrze eco	30-250°C	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-250°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz klasy efektywności energetycznej.
	Grzanie górne/dolne eco	30-250°C	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw. Grzanie z góry i z dołu. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 150-250°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.
	Grill z cyrkulacją powietrza *	30-250 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Pizza	30-250 °C	Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Grzanie intensywne	30-250 °C	Do potraw z chrupiącym spodem. Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
	Powolne gotowanie	70-120 °C	Do przyrządzania podsmażonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniu bez przykrycia przy wydłużonym czasie gotowania/pieczenia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grzanie dolne	30-250 °C	Do potraw przyrządzanych w kąpieli wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.
	Suszenie	30-80 °C	Do suszenia ziół, owoców i warzyw.
	Utrzymywanie ciepła *	60-100 °C	Do utrzymywania temperatury przyrządzonych potraw.
	Podgrzewanie naczyń	30-70 °C	Do podgrzewania naczyń.

* Ten rodzaj grzania umożliwia zastosowanie funkcji pary (zbiornik na wodę musi być napełniony)

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury lub stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Para

W celu ułatwienia dopasowania do wybranej potrawy odpowiedniego rodzaju grzania z użyciem pary, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

Rodzaj grzania		Temperatura	Zastosowanie
	Gotowanie na parze	30-100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania
	Odgrzewanie	80-180 °C	Do potraw na talerzu i pieczywa Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
	Stopień fermentacji	30-50 °C	Do ciasta drożdżowego i zaczynu Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha.
	Rozmrażanie	30-60 °C	Do warzyw, mięsa, ryb i owoców Dzięki obecności wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt.

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności.

Nacisnąć lekko na pole ℹ. Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu. W przypadku dłuższych wskazówek przewinąć do końca za pomocą pierścienia obsługi.

Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia ustawień lub wykonania określonej czynności, jak również ostrzeżenia.

Funkcje komory piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia. Przykładem może być między innymi oświetlenie komory piekarnika lub zastosowanie wentylatora, który chroni urządzenie przed przegrzaniem.

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otworzone, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeżeli drzwi pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

Wentylator

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

Uwaga!

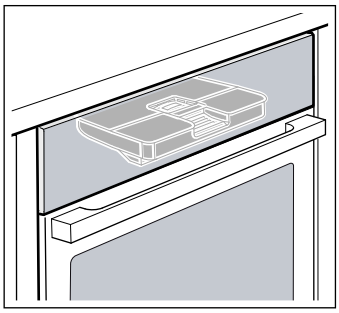
Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

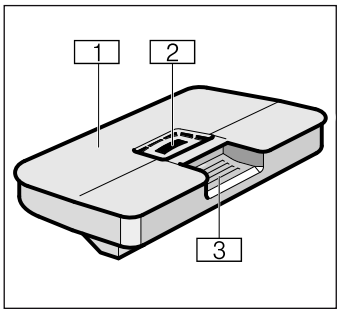
Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony.

Wskazówka: Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

Zbiornik na wodę

Urządzenie jest wyposażone w zbiornik na wodę. Zbiornik na wodę znajduje się za przesłoną. W przypadku trybów z użyciem pary napełnić zbiornik wodą. ⟶ *"Para" na stronie 20*





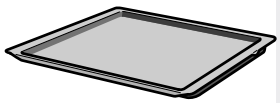
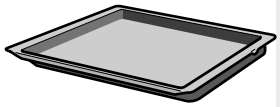
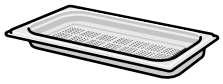
1 Pokrywa zbiornika
2 Otwór do napełniania
3 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania zbiornika na wodę

Wyposażenie

Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:

	**Ruszt** Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek. Do pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.
	**Blacha do pieczenia** Do ciast z blachy i drobnych wypieków.
	**Blacha uniwersalna** Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. W trybach pracy z użyciem pary może służyć jako naczynie do zbierania skapującej wody.
	**Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość S** Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania.
	**Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość S** Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż.
	**Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość XL** Do gotowania na parze dużych ilości produktów.
	**Termosonda** Umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury mięsa, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia. Jej zastosowanie opisane jest w odpowiednim rozdziale. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet.

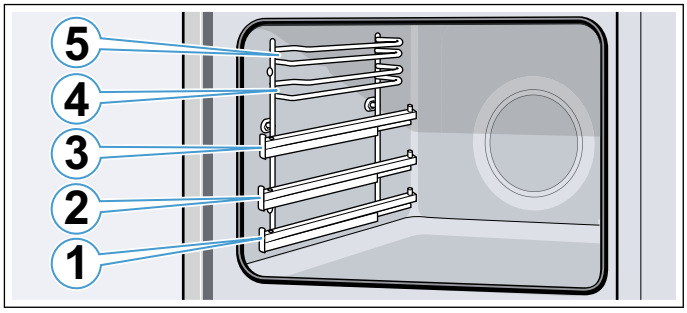
Wskazówka: Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika.

Wskazówka: Pojemniki do gotowania na parze można używać bez ograniczeń w połączeniu ze wszystkimi rodzajami grzania z zastosowaniem pary. W przypadku stosowania innych rodzajów grzania z użyciem wysokiej temperatury należy wyjąć pojemniki do gotowania na parze z komory piekarnika. Wysokie temperatury powodują trwałe przebarwienie oraz deformację pojemników do gotowania na parze.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 5 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

W niektórych urządzeniach najwyższa wysokość wsunięcia w komorze piekarnika oznaczona jest symbolem grilla.

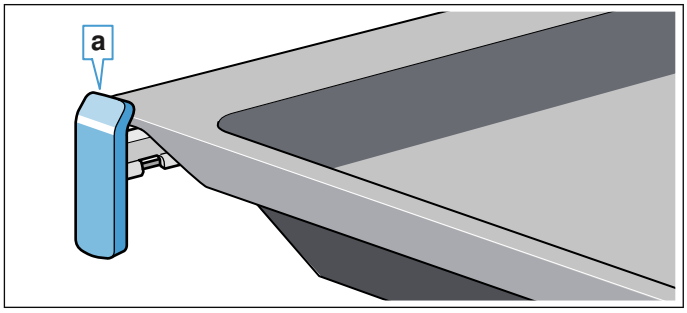


Na wysokości 4 i 5 zawsze wsuwać wyposażenie między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia. Wyciągane szyny na wysokości 1, 2 lub 3 pozwalają na dalsze wysunięcie elementów wyposażenia.

Zwrócić uwagę, aby wyposażenie umieszczone było za zapadką **a** na szynie.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Wyciągane szyny blokują się, gdy zostaną całkowicie wysunięte. Ułatwia to wkładanie elementów wyposażenia. W celu odblokowania należy wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika, lekko je naciskając.

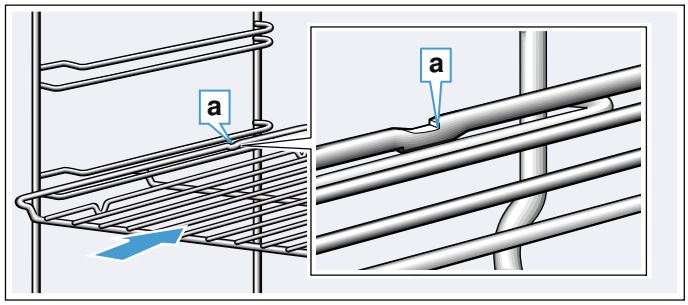
Wskazówki

- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.
- Wyposażenie zawsze wsuwać całkowicie do komory piekarnika, aby nie dotykało drzwi urządzenia.

Funkcja blokady

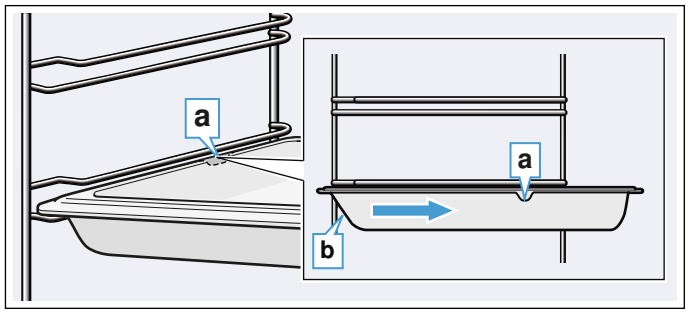
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Otwarta strona musi być skierowana w stronę drzwi urządzenia, a wygięcie do dołu ⌣.



Podczas wsuwania blach zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Ścięcie wyposażenia **b** musi być skierowane z przodu w stronę drzwi urządzenia.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna

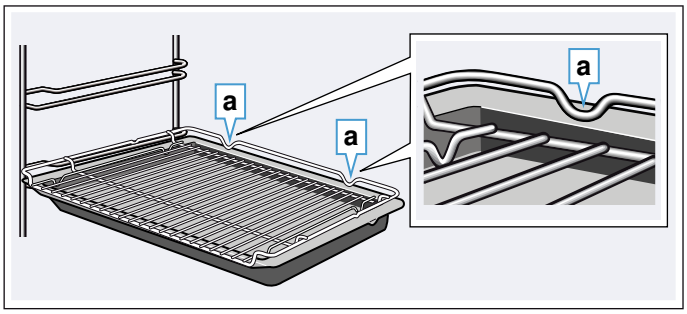


Kombinacja wyposażenia

Ruszt można wsunąć wraz z blachą uniwersalną, co umożliwi zebranie skroplin.

Przy wkładaniu rusztu zwrócić uwagę, aby oba elementy dystansowe **a** znajdowały się na tylnej krawędzi. Przy wsuwaniu blachy uniwersalnej ruszt znajduje sie powyżej górnego drążka prowadzącego na danej wysokości.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Małe pojemniki do gotowania na parze można wstawiać do komory piekarnika wyłącznie wraz z rusztem.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. ⟶ *"Serwis" na stronie 43*

Akcesoria dodatkowe
Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczeni i grillowanych kawałków mięsa.
Blacha uniwersalna Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.
Blacha do pieczenia Do ciast z blachy i drobnych wypieków.
Ruszt wkładany w blachę Do mięsa, drobiu i ryb. Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.
Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Wypieki i pieczenie dają się łatwiej oddzielać od blachy uniwersalnej.
Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną Do ciast z blachy i drobnych wypieków. Wypieki nie przywierają do blachy.
Profesjonalna blacha do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę Do przygotowywania dużych ilości potraw.
Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w procesjonalną brytfannę.
Blacha do pizzy Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.
Blacha do grillowania Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie w blasze uniwersalnej.
Kamień do pieczenia Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.
Brytfanna szklana (5,1 l) Do potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie “Potrawy”.
Forma szklana Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość XL Do gotowania na parze dużych ilości produktów.
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość S Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania.
Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość S Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż.
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, wielkość S Do gotowania na parze oraz podawania mięs, ryb i warzyw.
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, wielkość L Do gotowania na parze oraz podawania mięs, ryb i warzyw.
Pojedynczy system wysuwania blach Szyny na wysokości 2 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.
Potrójny system wysuwania blach Szyny na wysokości 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.
Listwy dekoracyjne Do maskowania ścianki mebla i podstawy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia. Poza tym należy wyczyścić komorę piekarnika oraz wyposażenie.

Przed uruchomieniem:

Przed pierwszym uruchomieniem należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody.

Aby urządzenie mogło prawidłowo sygnalizować konieczność przeprowadzenia procesu odkamieniania, należy ustawić właściwy zakres twardości wody.

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.
  Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (>40 mg/l) ani innych płynów niż woda.
  Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.
- Woda filtrowana lub zdemineralizowana może powodować zakłócenia działania.
  Urządzenie może sygnalizować konieczność ponownego napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik wody jest napełniony, jak również wyłączyć tryb pracy z zastosowaniem pary po upływie około 2 minut.
  W razie potrzeby zmieszać przefiltrowaną lub zdemineralizowaną wodę z butelkowaną, niegazowaną wodą mineralną w stosunku 1:1.

Wskazówki

- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecane jest używanie wody zmiękczonej.
- W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody "zmiękczona".
- W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na “4 bardzo twarda“.
- Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

Zakres twardości wody	Ustawienie
0	00 zmiękczona
1 (do 1,3 mmol/l)	01 miękka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 średnia
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 twarda
4 (ponad 3,8 mmol/l)	04 bardzo twarda

Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia. Odpowiedni komunikat pojawia się na ogół się po upływie kilku sekund.

Wskazówka: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

Z Home Connect

Pierwsze ustawienia mnożna wprowadzić na urządzeniu lub za pomocą Home Connect na urządzeniu mobilnym.

1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Z Home Connect”.
2. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale Home Connect.⟶ *"Home Connect" na stronie 31*

Na urządzeniu

Wprowadzić na urządzeniu następujące ustawienia:

Wprowadzanie ustawień języka

Jako pierwszy pojawia się język. Wstępnie ustawiony jest język “Niemiecki”.

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądany język.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć lekko na następne pole tekstowe.
   Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem godziny jest “12:00”.

1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Godzina”.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić godzinę.
3. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć lekko na następne pole tekstowe.
   Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie stopnia twardości wody

Fabrycznie ustawiony jest zakres twardości wody “bardzo twarda”.

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić zakres twardości wody.
2. W celu potwierdzenia nacisnąć lekko na pole tekstowe “Zakończyć wprowadzanie ustawień”.

Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć przyciskiem on/off ⏻.

Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie przestawia się na parametry ciśnienia w miejscu ustawienia. Proces ten przebiega automatycznie podczas pierwszego gotowania na parze. Powstaje przy tym duża ilość pary.

Przygotowanie kalibracji

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Z komory piekarnika usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu.
3. Przed kalibracją urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.

Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika

Wskazówki

- Kalibracja jest możliwa wyłącznie, gdy komora piekarnika jest zimna (temperatura pokojowa).
- Podczas kalibracji nie otwierać drzwi urządzenia. W przeciwnym razie kalibracja zostanie przerwana.

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.
2. Napełnić zbiornik na wodę. ⟶ *"Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 22*
3. Ustawić podany rodzaj grzania, temperaturę oraz czas trwania kalibracji i włączyć tryb pracy. ⟶ *"Gotowanie na parze" na stronie 20*

Ustawienia	
Rodzaj grzania	Gotowanie na parze
Temperatura	100°C
Czas trwania	30 minut

4. Po zakończeniu kalibracji nagrzać urządzenie.

   Uwaga!

   Uszkodzenia emalii

   Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.
5. Osuszyć dno komory piekarnika.
6. Ustawić podany rodzaj grzania oraz temperaturę nagrzewania i włączyć tryb pracy. ⟶ *"Obsługa urządzenia" na stronie 18*

Nagrzewanie	
Rodzaj grzania	4D gorące powietrze
Temperatura	maksymalnie
Czas trwania	30 minut

7. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
8. Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć tryb pracy. Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.
9. Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.
10. Oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.
11. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika. ⟶ *"Po zakończeniu trybu z użyciem pary" na stronie 23*

Wskazówki

- Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce należy przywrócić ustawienia fabryczne, aby urządzenie dopasowało się do nowego miejsca. Ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie oraz kalibrację.
- Urządzenie zapamiętuje ustawienia kalibracji również w przypadku przerwy w dopływie prądu lub odłączeniu od zasilania. Powtórna kalibracja nie jest konieczna.

Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczoteczką.

Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączania urządzenia oraz w jaki sposób nastawia się tryby pracy.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wskazówka: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi oraz minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu. Określone wskaźniki oraz informacje na wyświetlaczu, np. dotyczące ciepła resztkowego w komorze piekarnika, są widoczne również po wyłączeniu urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off ⏻.

Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Bosch, a następnie lista wyboru rodzajów grzania.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można wybrać tryb pracy, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off ⏻.

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina lub wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

Włączenie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć przyciskiem start/stop ▷.

Po włączeniu na wyświetlaczu widoczne są ustawienia oraz zegar. Poza tym pojawia się linia okręgu oraz linia nagrzewania.

Wstrzymanie trybu pracy

Za pomocą przycisku start/stop ▷ można wstrzymać, a następnie wznowić tryb pracy.

Naciskanie przycisku start/stop ▷ przez ok. 3 sekundy powoduje całkowite przerwanie trybu pracy i zresetowanie wszystkich wprowadzonych ustawień.

Wskazówka: W przypadku wstrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany tryb pracy.

W celu ustawienia innego trybu pracy należy przejść przez menu. Szczegółowe informacje na temat poszczególnych trybów pracy znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

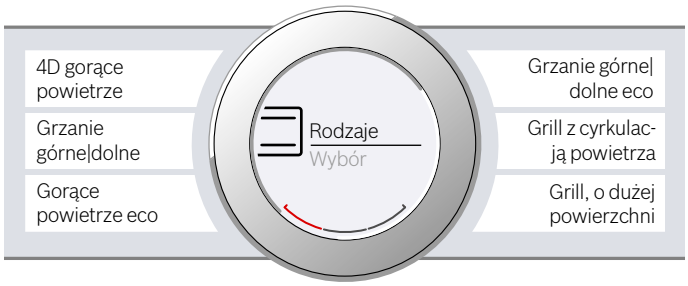
Sposób postępowania:
1. Nacisnąć na odpowiednie pole tekstowe. Ustawiona funkcja jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi zmienić zaznaczone ustawienie.
3. W razie potrzeby wprowadzić kolejne ustawienia. W tym celu nacisnąć na odpowiednie pole tekstowe i zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie uruchamia wybrany tryb.

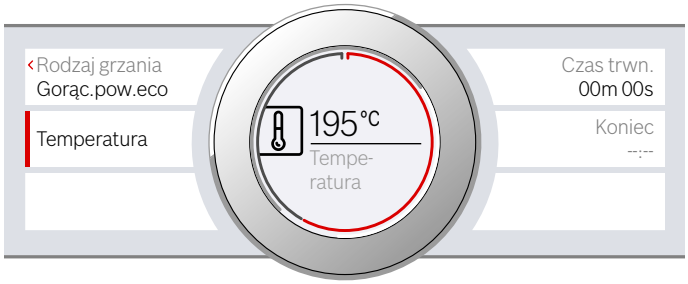
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Jeżeli nie dokonano wyboru trybu pracy Rodzaje grzania, nacisnąć lekko w menu na pole tekstowe “Rodzaje grzania”. Na ekranach dotykowych pojawi się lista wyboru rodzajów grzania.

Przykład na rysunku: gorące powietrze eco w temp. 195 °C.
1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądanym rodzajem grzania. W razie potrzeby przewijać listę wyboru za pomocą pierścienia obsługi.



Temperatura jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.



3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wskazówka: Na urządzeniu można nastawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
⟶ *"Funkcje zegara" na stronie 24*

Wprowadzanie zmian

Po włączeniu temperatura jest nadal wyróżniona. Obracając pierścień obsługi można bezpośrednio zmienić i zapisać temperaturę.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ i nacisnąć lekko na pole tekstowe rodzaju grzania. Pojawia się lista wyboru. Nacisnąć lekko na żądany rodzaj grzania. Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura.

Wskazówka: Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie umożliwia w przypadku niektórych rodzajów grzania skrócenie czasu nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie można stosować w przypadku wymienionych poniżej rodzajów grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grzanie intensywne

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do komory piekarnika wraz z wyposażeniem dopiero po zakończeniu funkcji "Szybkie nagrzewanie".

Wprowadzanie ustawień

Zwrócić uwagę na odpowiedni rodzaj grzania oraz ustawić temperaturę na co najmniej 100 °C. W przeciwnym razie aktywowanie szybkiego nagrzewania nie będzie możliwe.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Szybkie nagrzewanie”.

W polu tekstowym widoczny jest komunikat “wł.”. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. W polu tekstowym widoczny jest komunikat “wył.”. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Wskazówka: Funkcja czasu trwania włącza się równocześnie z szybkim nagrzewaniem. Ustawienia czasu trwania wprowadzić dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

Przerwanie

W celu przerwania szybkiego nagrzewania ponownie nacisnąć lekko na pole tekstowe “Szybkie nagrzewanie”. W polu tekstowym widoczny jest komunikat “wył.”.

Para

Zastosowanie pary umożliwia przyrządzanie potraw w wyjątkowo delikatny sposób. W przypadku niektórych rodzajów grzania możliwe jest przygotowanie potraw z zastosowaniem pary. Do dyspozycji użytkownika są również takie rodzaje grzania, jak Stopień fermentacji, Stopień rozmrażania i Odgrzewanie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Odgłosy

Pompa

W trakcie pracy oraz po wyłączeniu słychać odgłosy buczenia. Odgłosy te są spowodowane kontrolą sprawności działania pompy. Są to normalne odgłosy pracy.

Przesłona

Podczas otwierania przesłony słychać odgłosy buczenia lub brzęczenia. Odgłosy te są spowodowane wysuwaniem przesłony. Są to normalne odgłosy pracy.

Gotowanie na parze

Podczas gotowania na parze gorąca para wodna otacza potrawy i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Dzięki tej metodzie przyrządzania potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

Wskazówka: Jeśli podczas gotowania na parze zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
   Wskazówka: Tryb Gotowanie na parze należy włączać tylko, gdy komora piekarnika jest całkowicie ostudzona (temperatura pokojowa).
2. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Para”.
4. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Gotowanie na parze”.
   Temperatura jest wyróżniona.
5. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania” i ustawić wartość tego parametru.
   Wskazówka: W przypadku rodzajów grzania z użyciem pary zawsze wymagany jest czas trwania.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian

Wprowadzone ustawienia można zmienić.

W celu zmiany temperatury lub czasu trwania nacisnąć lekko na odpowiednie pole tekstowe i wprowadzić zmianę za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷.

Gotowanie całego menu

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszania smaków. ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 46*

Pieczenie z zastosowaniem funkcji pary - przyrządzanie potraw przy użyciu pary

W przypadku gotowania z zastosowaniem pary, para jest dostarczana do komory piekarnika w różnych odstępach czasu i z różną intensywnością. Zapewnia to uzyskanie lepszego rezultatu gotowania.

Potrawy
- są kruche u chrupiące
- mają błyszczącą skórkę
- są wewnątrz soczyste i delikatne
- minimalnie tracą na objętości

Żądaną kombinację rodzaju grzania i intensywności pary należy ustawić samodzielnie. W celu wyboru właściwego rodzaju grzania i odpowiedniej intensywności pary skorzystać z danych w tabelach lub wybrać jeden z programów.

Intensywność pary

Podczas przyrządzania potraw możliwe jest dodawanie pary o różnych stopniach intensywności:

Intensywność	Stopień
mała	01
średnia	02
silny	03

Odpowiednie rodzaje grzania

Włączenie pary jest możliwe w przypadku poniższych rodzajów grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Utrzymywanie ciepła

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.

3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Dodawanie pary”. Widoczny na wyświetlaczu stopień gotowania na parze jest wyróżniony kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić stopień gotowania na parze.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Wskazówka: Jeżeli zbiornik na wodę zostanie w trakcie trybu z użyciem pary opróżniony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika. Urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu zmiany stopnia gotowania na parze nacisnąć lekko na pole tekstowe “Stopień gotowania na parze”. Stopień gotowania na parze jest wyróżniony i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu przerwania dopływu pary ustawić “Dodawanie pary” na “0”.

Wskazówka: Urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.

Odgrzewanie

Rodzaj grzania Odgrzewanie umożliwia odgrzanie ugotowanych potraw lub odświeżenie pieczywa z poprzedniego dnia. Włączenie pary odbywa się automatycznie.

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Odgrzewanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Para”.
4. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Odgrzewanie”.
   Temperatura jest wyróżniona.
5. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania” i ustawić wartość tego parametru.
   Wskazówka: W przypadku rodzajów grzania z użyciem pary zawsze wymagany jest czas trwania.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian

Wprowadzone ustawienia można zmienić.

W celu zmiany temperatury lub czasu trwania nacisnąć lekko na odpowiednie pole tekstowe i wprowadzić zmianę za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷.

Stopień fermentacji

W przypadku użycia rodzaju grzania Stopień fermentacji ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej i nie wysycha.

W celu wyboru odpowiedniego ustawienia skorzystać z danych w tabelach. ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 46*

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Stopień fermentacji zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
   Wskazówka: Tryb Stopień fermentacji należy włączać tylko, gdy piekarnik jest całkowicie ostudzony (temperatura pokojowa).
2. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Para”.
4. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Stopień fermentacji”.
   Temperatura jest wyróżniona.
5. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania” i ustawić wartość tego parametru.
   Wskazówka: W przypadku rodzajów grzania z użyciem pary zawsze wymagany jest czas trwania.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian

Wprowadzone ustawienia można zmienić.

W celu zmiany temperatury lub czasu trwania nacisnąć lekko na odpowiednie pole tekstowe i wprowadzić zmianę za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷.

Rozmrażanie

Do rozmrażania produktów mrożonych używać rodzaju grzania Rozmrażanie.

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Rozmrażanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Para”.

4. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Rozmrażanie”. Temperatura jest wyróżniona.
5. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania” i ustawić wartość tego parametru.
   Wskazówka: W przypadku rodzajów grzania z użyciem pary zawsze wymagany jest czas trwania.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian

Wprowadzone ustawienia można zmienić.

W celu zmiany temperatury lub czasu trwania nacisnąć lekko na odpowiednie pole tekstowe i wprowadzić zmianę za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷.

Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę znajduje się za przesłoną. Przed włączeniem trybu z użyciem pary otworzyć przesłonę i napełnić zbiornik wodą.

Upewnić się, że zakres twardości wody został ustawiony prawidłowo. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!
Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania. Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Gorące powierzchnie w komorze piekarnika mogą być przyczyną zapalenia się oparów łatwopalnych płynów (eksplozja). Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrania zbiornika na wodę. Po zakończeniu pracy urządzenia zaczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie. Wyjąć ze zbiornik na wodę z komory zbiornika.

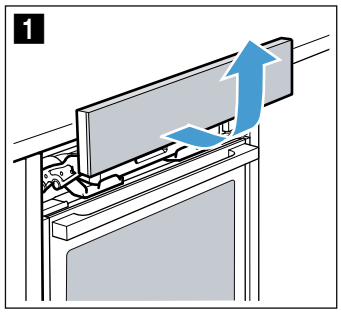
Uwaga!
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.
Nie stosować wody destylowanej, wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.
Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

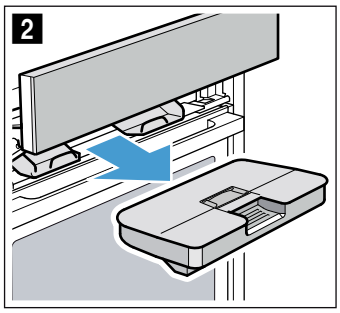
Uwaga!
Woda filtrowana lub zdemineralizowana może powodować zakłócenia działania.
Urządzenie może sygnalizować konieczność ponownego napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik wody jest napełniony, jak również wyłączyć tryb pracy z zastosowaniem pary po upływie około 2 minut.
W razie potrzeby zmieszać przefiltrowaną lub zdemineralizowaną wodę z butelkowaną, niegazowaną wodą mineralną w stosunku 1:1.

Wskazówki

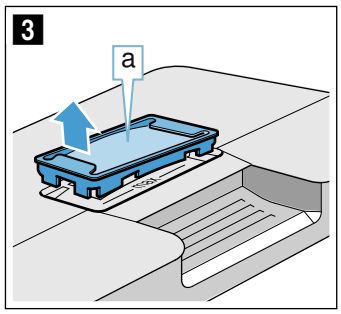
- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody na "zmiękczona".
- W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na “4 bardzo twarda“.
- Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

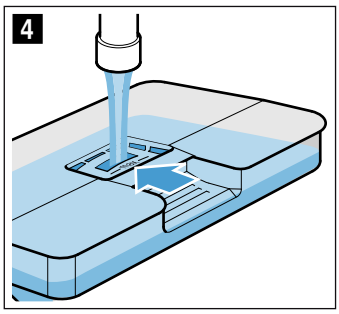
1. Dotknąć pola ⏏.
   Przesłona zostanie automatycznie przesunięta do przodu.
2. Przesłonę pociągnąć oburącz do przodu, a następnie przesunąć do góry, aż zaskoczy na miejsce (rys. 1).
3. Zbiornik na wodę unieść i wyjąć z komory zbiornika (rys. 2).





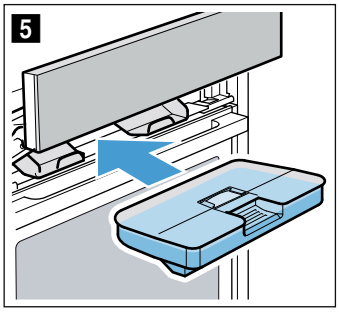
4. Docisnąć pokrywę wzdłuż uszczelki, aby woda nie mogła wyciekać ze zbiornika na wodę.
5. Wyjąć osłonę **a** (rys. 3).
   Wskazówka: Nie we wszystkich modelach pokrywa **a** jest obecna.
6. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia “max” (rys. 4).

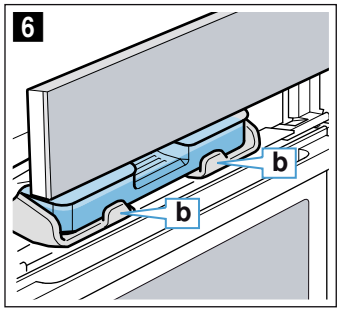




7. Ponownie włożyć osłonę **a** w otwór zbiornika na wodę.

8. Włożyć napełniony zbiornik na wodę (rys. 5). Należy dopilnować, aby zbiornik na wodę zaskoczył na miejsce z tyłu obu mocowań **b** (rys. 6).





9. Przesłonę przesunąć powoli do dołu, następnie wcisnąć do tyłu, aż zostanie całkowicie zamknięta. Pojemnik na wodę jest napełniony. Możliwe jest włączenie trybów z użyciem pary.

Dolewanie wody do zbiornika

Wskazówki

- W przypadku trybów pracy z zastosowaniem pary urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.
- Jeżeli w trakcie trybu Gotowanie na parze, Odgrzewanie, Stopień fermentacji lub Rozmrażanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

1. Otworzyć przesłonę.
2. Wyjąć i napełnić zbiornik na wodę.
3. Włożyć napełniony zbiornik na wodę i zamknąć przesłonę.

Po zakończeniu trybu z użyciem pary

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga!

Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.

Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary następuje odpompowanie pozostałości wody do zbiornika na wodę. Zbiornik na wodę należy następnie opróżnić i osuszyć. W komorze piekarnika pozostaje wilgoć. W celu osuszenia komory piekarnika można włączyć tryb pracy “Suszenie” lub ręcznie osuszyć komorę piekarnika.

Wskazówki

- Po wyłączeniu urządzenia pole ⏏ świeci się nieco dłużej, aby przypominać o opróżnieniu zbiornika na wodę.
- Osad z kamienia kotłowego usunąć ściereczką nasączoną octem, przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Opróżnianie zbiornika na wodę

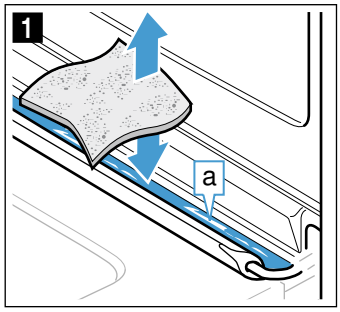
Uwaga!

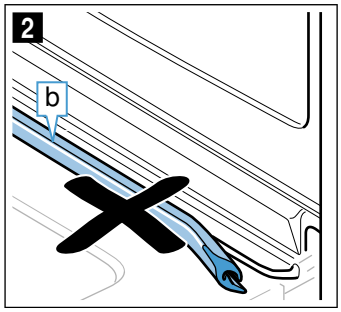
- Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika. Zbiornik zostanie uszkodzony.
- Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń. Zbiornik zostanie uszkodzony.

1. Otworzyć przesłonę.
2. Wyjąć zbiornik na wodę.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.
7. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
8. Pokrywę nałożyć na zbiornik na wodę i docisnąć.
9. Włożyć zbiornik i zamknąć przesłonę.

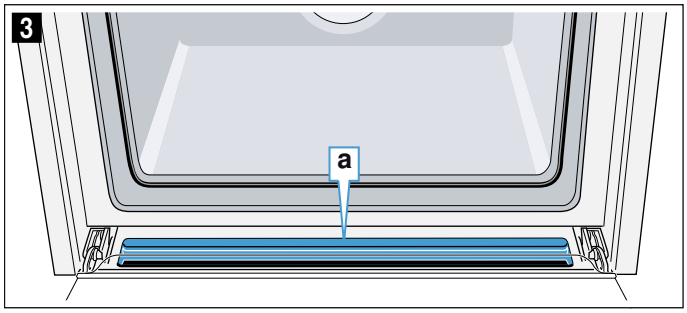
Suszenie rynienki na skropliny

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Otworzyć drzwi urządzenia.
3. Wodę w rynience na skropliny **a** usunąć za pomocą gąbki i ostrożnie wytrzeć (rys. 1).
   Podczas wycierania zwrócić uwagę, aby uszczelka **b** nie oderwała się od rynienki na skropliny (rys. 2).





Rynienka na skropliny **a** znajduje się poniżej komory piekarnika (rys. 3).



Wskazówka: W przypadku oderwania się uszczelki ponownie nasadzić uszczelkę na rynienkę na skropliny. ⟶ *"Drzwi urządzenia" na stronie 38*

Włączanie suszenia

Podczas suszenia komora piekarnika jest ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

Uwaga!
Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Natychmiast usuwać większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wilgoć z dna piekarnika.
3. W razie potrzeby włączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.
4. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
5. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czyszczenie”.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Suszenie”.
   Wyświetlony zostanie czas trwania. Nie można go zmienić.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Suszenie zostanie włączone i po upływie 10 minut automatycznie zakończone.
8. Otworzyć drzwi urządzenia i pozostawić otwarte na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.

Ręczne osuszanie komory piekarnika

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką.
4. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Czas trwania	Po upływie nastawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza dany tryb.
	Koniec	Wprowadzić ustawienia czasu trwania i żądanego czasu zakończenia. Urządzenie włączy się automatycznie tak, aby tryb pracy zakończył się o żądanej godzinie.
	Minutnik	Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Działa niezależnie od trybu pracy i innych funkcji zegara. Po upływie nastawionego czasu urządzenie nie włącza się ani nie wyłącza automatycznie.

Czas trwania oraz czas zakończenia można wywołać po zakończeniu wprowadzania ustawień trybu pracy za pomocą ekranów dotykowych. Minutnik posiada własne pole, dzięki czemu wprowadzanie jego ustawień jest możliwe w dowolnym momencie.

Po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając lekko na odpowiednie pole lub ekran dotykowy.

Wskazówka: Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

Nastawianie czasu trwania

Na urządzeniu można nastawić czas gotowania/pieczenia dla danej potrawy. Dzięki temu można uniknąć niezamierzonego przekroczenia czasu pieczenia i nie trzeba przerywać innych zajęć, aby zakończyć nastawiony tryb.

Wprowadzanie ustawień

W zależności od początkowego kierunku obracania pierścienia obsługi, proponowany czas trwania zaczyna się z lewej strony od wartości 10 minut, natomiast z prawej strony od wartości 30 minut.

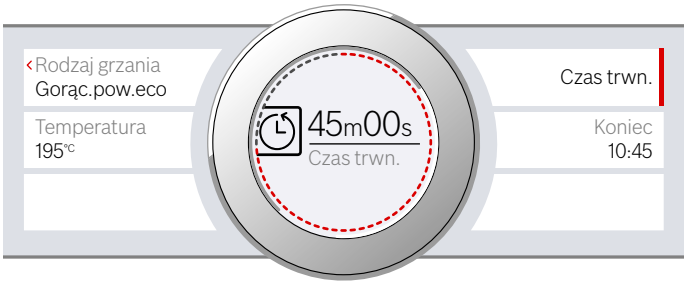
Poniżej jednej godziny czas trwania można nastawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut.

Maksymalnym ustawieniem są 23 godziny i 59 minut.

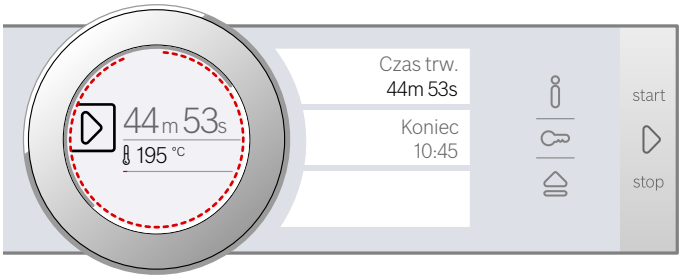
Przykład na rysunku: jest godzina 10:00, czas trwania 45 minut.

1. Ustawić tryb pracy oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania”.
   Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.

3. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.
   Czas zakończenia zostanie obliczony automatycznie.



4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania jest odliczany.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Za pomocą pola tekstowego “Czas trwania” można ponownie nastawić czas trwania lub za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu trwania nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania”. Czas trwania jest wyróżniony i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu przerwania czasu trwania należy go wyzerować. Po zapisaniu wprowadzonej zmiany tryb pracy jest kontynuowany bez nastawionego czasu trwania.

Nastawianie czasu zakończenia

Godzinę, o której zakończy się czas trwania można przesunąć na później. Można np.rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

Wskazówki

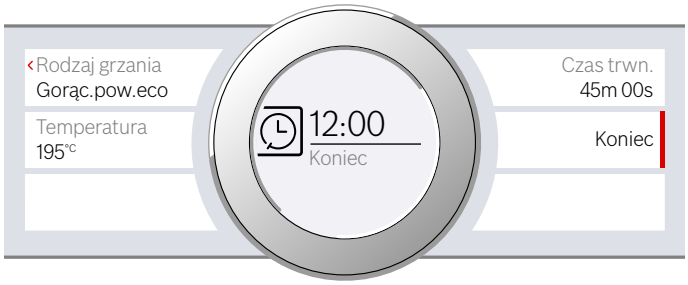
- Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć.
- Nie wprowadzać ustawień czasu zakończenia, jeżeli tryb pracy został już włączony. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowalający.

Wprowadzanie ustawień

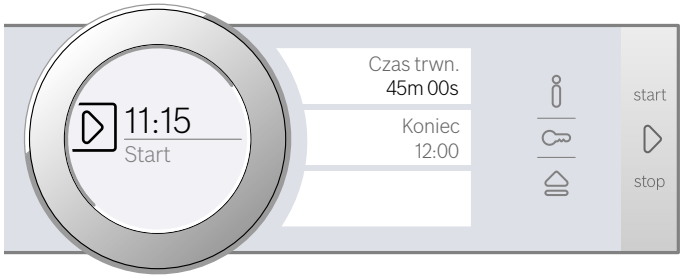
Moment zakończenia czasu trwania można opóźnić maksymalnie o 23 godziny i 59 minut.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:00, czas trwania jest nastawiony na 45 minut, a potrawa powinna być gotowa o godz. 12:00.

1. Ustawić tryb pracy oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Nastawić czas trwania.
3. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Koniec”.
   Widoczny na wyświetlaczu obliczony czas zakończenia jest wyróżniony kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi przesunąć czas zakończenia na później.



5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Na wyświetlaczu widoczna jest godzina, o której urządzenie włączy się.



Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania. Gdy urządzenie włączy się, czas trwania będzie odliczany na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Za pomocą pola tekstowego “Czas trwania” można ponownie nastawić czas trwania lub za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić czasu zakończenia.

W celu skasowania czasu trwania i czasu zakończenia należy zatrzymać tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷. Tryb pracy można kontynuować bez nastawionego czasu trwania i czasu zakończenia.

Nastawianie minutnika

Minutnik działa równolegle do innych ustawień. Można go nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

Wprowadzanie ustawień

Początkowym ustawieniem minutnika jest zawsze zero minut.

Im wyższa wartość, tym większe będą odstępy czasowe podczas wprowadzania ustawień.

Maksymalnym ustawieniem są 24 godziny.

1. Nacisnąć lekko na pole ⧖.
   Symbol świeci się na czerwono. Widoczny na wyświetlaczu czas odliczany przez minutnik jest wyróżniony kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas odliczany przez minutnik.
3. Włączyć za pomocą pola ⧖.
   Wskazówka: Po kilku sekundach minutnik włączy się automatycznie.

Minutnik odlicza nastawiony czas.

Minutnik pozostanie widoczny na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest wyłączone. W trakcie trwania nastawionego trybu pracy ustawienia tego trybu są widoczne w tle. Naciśnięcie pola ⧖ spowoduje, że czas odliczany przez minutnik będzie widoczny przez kilka sekund na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał i pojawia się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu. Symbol przestaje świecić.

Porada: Jeżeli nastawiony czas minutnika odnosi się do trybu pracy urządzenia, zastosować czas trwania. Czas będzie widoczny w tle, a urządzenie wyłączy się automatycznie.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu odliczanego przez minutnik nacisnąć lekko na pole ⧖. Czas odliczany przez minutnik jest wyróżniony kolorem białym i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi.

W celu zatrzymania minutnika wyzerować czas odliczany przez minutnik. Po zapisaniu zmiany symbol przestaje świecić.

Termometr do pieczeni

Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury mięsa, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia. Temperatura mierzona jest wewnątrz produktu spożywczego. Osiągnięcie ustawionej temperatury spowoduje automatyczne wyłączenie się urządzenia.

Rodzaje grzania

Nie wszystkie rodzaje grzania umożliwiają korzystanie z termosondy.

W przypadku umieszczenia termosondy w komorze piekarnika można stosować wymienione poniżej rodzaje grzania.

4D gorące powietrze
Grzanie górne/dolne
Gorące powietrze eco
Grzanie górne/dolne eco
Grill z cyrkulacją powietrza
Pizza
Gotowanie na parze
Odgrzewanie

Wskazówki

- Termosonda dokonuje pomiaru temperatury wewnątrz produktu spożywczego w przedziale od 30 °C do 99 °C.
- Należy stosować wyłącznie dołączoną termosondę. Można ją dokupić w serwisie jako część zamienną.
- Po użyciu zawsze wyjmować termosondę z komory piekarnika. Nigdy nie przechowywać jej w komorze piekarnika.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

Temperatura komory piekarnika

Aby nie uszkodzić termosondy, nie ustawiać temperatury przekraczającej 250°C.

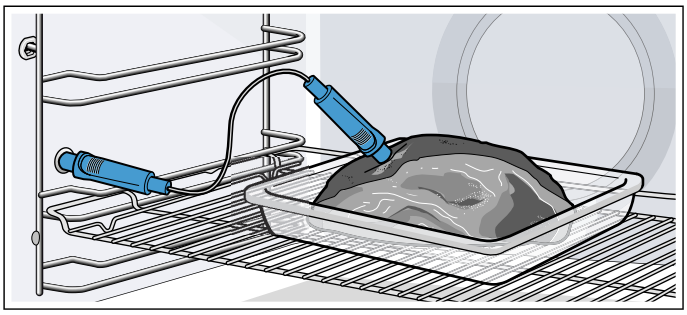
Ustawiona temperatura w komorze piekarnika musi być przynajmniej o 10°C wyższa od ustawionej temperatury wewnątrz potrawy.

Wkładanie termosondy w potrawę

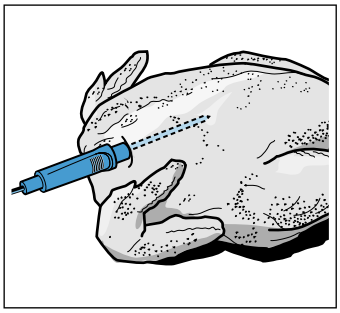
Przed włożeniem potrawy do komory piekarnika należy wbić w nią termosondę.

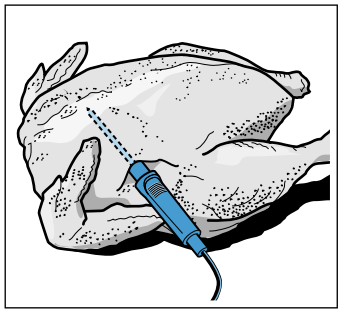
Termosonda ma trzy punkty pomiaru. Zwrócić uwagę, aby środkowy punkt pomiaru znajdował się wewnątrz potrawy.

Mięso: W przypadku dużych kawałków wkładać termosondę ukośnie od góry, aż do wyczuwalnego oporu.
W przypadku mniejszych kawałków wbić termosondę z boku w najgrubsze miejsce.

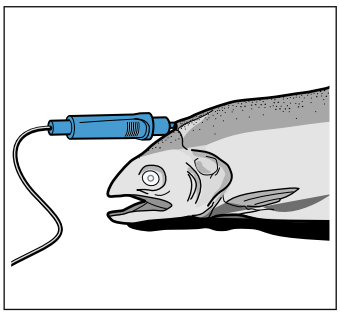


Drób: Termosondę włożyć do oporu w najgrubszym miejscu drobiowej piersi. W zależności od właściwości drobiu włożyć termosondę ukośnie lub wzdłużnie. Następnie przekręcić drób i położyć w całości na ruszcie, najpierw piersią do dołu.





Ryby: Termosondę włożyć do oporu, wbijając ją za głową w kierunku środkowej części kręgosłupa. Rybę w całości ustawić na ruszcie na sztorc, używając do tego celu połówki ziemniaka.



Obracanie potrawy: W celu obrócenia potrawy nie wyjmować termosondy. Po obróceniu należy sprawdzić prawidłowe położenie termosondy w potrawie.

Wyjęcie termosondy w trakcie pracy urządzenia spowoduje zresetowanie wszystkich ustawień i konieczność ich ponownego wprowadzenia.

Uwaga!
Nie przytrzasnąć przewodu termosondy.
Aby termosonda nie została uszkodzona przez zbyt wysoką temperaturę, należy zachować kilkucentymetrową odległość między grzałką grilla a termosondą. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy

Termosondę włożyć w gniazdo po lewej stronie w komorze piekarnika.

Rodzaje grzania

1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądanym rodzajem grzania.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury komory piekarnika jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę komory piekarnika.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Temperatura wewnątrz potrawy”.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury wewnątrz potrawy jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę wewnątrz potrawy.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Gotowanie na parze

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Para”.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądanym rodzajem grzania.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury komory piekarnika jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę komory piekarnika.
5. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Temperatura wewnątrz potrawy”.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury wewnątrz potrawy jest wyróżniona kolorem białym.
6. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę wewnątrz potrawy.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Assist

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Assist”.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądaną kategorią.
4. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądanym daniem.
5. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądaną potrawą.
6. W razie potrzeby nacisnąć lekko na pole tekstowe “Dopasować”.
   Za pomocą pierścienia obsługi dopasować temperaturę komory piekarnika.
   lub
   Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Temperatura wewnątrz potrawy”.
   Za pomocą pierścienia obsługi dopasować temperaturę wewnątrz potrawy.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Widoczna na wyświetlaczu temperatura wewnątrz potrawy jest wyróżniona kolorem białym, z lewej strony wyświetlana jest aktualna temperatura, a z prawej ustawiona wartość, np. “ 15|80°C”. Linia nagrzewania odnosi się do temperatury wewnątrz potrawy.

Gdy żądana temperatura wewnątrz potrawy zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Widoczna na wyświetlaczu aktualna temperatura wewnątrz potrawy jest taka sama jak ustawiona wartość, np. “ 80|80°C”. Odliczanie upływu czasu zostaje zatrzymane.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻ i wyjąć termosondę z gniazda w komorze piekarnika.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Komora piekarnika, wyposażenie i termosonda są bardzo gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia i termosondy z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Wprowadzanie zmian

Po włączeniu temperatura wewnątrz potrawy jest wyróżniona. Obracając pierścień obsługi można bezpośrednio zmienić i zapisać temperaturę wewnątrz potrawy.

W celu dokonania zmiany temperatury komory piekarnika nacisnąć lekko na pole tekstowe “Temperatura”.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷.

Wskazówka: Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

Przerwanie

W celu przerwania wprowadzania ustawień wyciągnąć termosondę z gniazda oraz z mięsa. Za pomocą przycisku start/stop ▷ można kontynuować tryb pracy bez użycia termosondy.

Temperatury wewnątrz różnych potraw

Nie używać produktów mrożonych. Ustawienia podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Szczegółowe informacje na temat rodzaju grzania i temperatury zamieszczone są na końcu niniejszej instrukcji obsługi. ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 46*

Produkty spożywcze	Temperatura w środku mięsa w °C
Drób	
Kurczak	80-85
Pierś kurczaka	75-80
Kaczka	80-85
Pierś kaczki, różowa	55-60
Indyk	80-85
Pierś indyka	80-85
Gęś	80-90
Wieprzowina	
Karkówka wieprzowa	85-90
Filet wieprzowy, różowy	62-70
Schab wieprzowy, dobrze wypieczony	72-80
Wołowina	
Filet wołowy lub rostbef, angielski	45-52
Filet wołowy lub rostbef, różowy	55-62
Filet wołowy lub rostbef, dobrze wypieczony	65-75
Cielęcina	
Pieczeń cielęca lub plecówka, chuda	75-80
Pieczeń cielęca, łopatka	75-80
Gicz cielęca	85-90
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy, różowy	60-65
Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony	70-80
Schab jagnięcy, różowy	55-60
Ryby	
Ryba, w całości	65-70
Filet rybny	60-65
Inne	
Pieczeń rzymska, wszystkie rodzaje mięsa	80-90
Podgrzewanie i odgrzewanie potraw	65-75

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Pulpit obsługi jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych ustawień. Możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia za pomocą przycisku on/off ⏻.

Aktywacja i dezaktywacja

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować lub dezaktywować zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu.

W tym celu naciskać pole ⊶ przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

Jeżeli urządzenie jest włączone, pole ⊶ świeci się na czerwono. Jeżeli urządzenie jest wyłączone, pole ⊶ nie świeci się.

Ustawienia podstawowe

W celu zapewnienia optymalnej i bezproblemowej obsługi urządzenia, użytkownik ma do dyspozycji różnego rodzaju ustawienia. Ustawienia te można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.

Zmiana ustawień podstawowych

Urządzenie musi być włączone.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Ustawienia podstawowe”.
   Na ekranach dotykowych pojawiają się ustawienia.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądanym ustawieniem.
   Wybrane ustawienie można rozpoznać po czerwonym pasku z boku pola tekstowego.
   Na wyświetlaczu widoczna jest wartość tego ustawienia.
4. W razie potrzeby zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi.
5. Nacisnąć lekko na pole tekstowe następnego ustawienia.
   Na wyświetlaczu pojawia się wartość tego ustawienia, którą można zmienić za pomocą pierścienia obsługi.
6. Przejrzeć ustawienia i w razie potrzeby zmienić je za pomocą pierścienia obsługi.
   W celu przeglądania ustawień nacisnąć lekko na pole tekstowe “Pozostałe ustawienia”.
7. W celu potwierdzenia nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się pytanie, czy wprowadzone zmiany mają zostać zapisane.
8. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Zapisać”.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Przerwanie

Jeżeli wprowadzone zmiany nie powinny zostać zapisane, nacisnąć lekko na pole **menu**, a następnie na pole tekstowe “Nie zapisywać”. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia nie zostały zapisane. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć przyciskiem on/off ⏻.

Wykaz ustawień podstawowych

Dostępne ustawienia podstawowe zależą od wyposażenia urządzenia.

Ustawienie	Możliwości
Język	Możliwy jest wybór innego języka
Godzina	Godzina w formacie 24 h
Stopień twardości wody	00 (zmiękczona) 01 (miękka) 02 (średnia) 03 (twarda) 04 (bardzo twarda)*

Home Connect	Włączenie lub wyłączenie WiFi ⟶ *"Home Connect" na stronie 31*
Ustawienia fabryczne	Przywrócić Nie przywracać*
Czas trwania sygnału	krótki (30 sek.) średni (1 min.)* długi (5 min.)
Głośność	Stopnie 01 - 05
Dźwięk przycisków	wł. wył.* (tylko przycisk on/off ⏻ wydaje dźwięk)
Jasność wyświetlacza	5-stopniowa
Wskazanie godziny	wył. cyfrowe*
Oświetlenie	W trybie pracy wył. W trybie pracy wł.*
Tryb pracy po włączeniu	Menu główne Rodzaje grzania* Para Assist
Przyciemnienie w nocy	wył.* wł.
Wyświetlanie logo firmy	wł.* wył.
Opóźnienie wyłączenia wentylatora	zalecane* minimalne
System wysuwania blach	niedostępny* (w przypadku prowadnic i pojedynczego systemu wysuwania blach) dostępny (w przypadku podwójnego i potrójnego systemu wysuwania blach)
Ustawienie szabasowe	Wł. Wył.*

* ustawienie fabryczne (w zależności od typu urządzenia możliwe są różnice w ustawieniach fabrycznych)

Wskazówka: Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie pozostałe wymagają dokonania zapisu ustawień.

Zanik zasilania prądem

Wprowadzone zmiany ustawień pozostają zapisane także w przypadku przerwy w zasilaniu.

Tylko ustawienia dotyczące pierwszego uruchomienia wymagają ponownego wprowadzenia w przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu. Krótka przerwa w zasilaniu nie ma wpływu na urządzenie.

Zmiana ustawionej godziny

W celu dostosowania ustawień godziny, np. przy zmianie czasu letniego na zimowy, należy zmienić ustawienie podstawowe.

Urządzenie musi być włączone.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Na wyświetlaczu pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Ustawienia podstawowe”.
   Na ekranach dotykowych pojawiają się ustawienia.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Godzina”.
   Na wyświetlaczu pojawia się godzina.
4. Zmienić godzinę za pomocą pierścienia obsługi.
5. W celu potwierdzenia nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się pytanie, czy wprowadzone zmiany mają zostać zapisane.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Zapisać”.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Ustawienie szabasowe

Ustawienie szabasowe umożliwia ustawienie czasu trwania do 74 godzin. Potrawy w komorze piekarnika zachowują odpowiednia temperaturę bez konieczności włączania i wyłączania urządzenia.

Włączanie ustawienia szabasowego

W celu korzystania z ustawienia szabasowego należy aktywować je w ustawieniach podstawowych.
⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 29*

Po wprowadzeniu odpowiedniej zmiany w ustawieniach podstawowych, ustawienie szabasowe pojawia się jako ostatni rodzaj grzania.

Urządzenie nagrzewa się z zastosowaniem grzania górnego/dolnego. Temperaturę można ustawić w zakresie od 85 °C do 140 °C.

Musi być wybrany tryb pracy Rodzaje grzania. Na ekranach dotykowych pojawi się lista wyboru rodzajów grzania.

1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Ustawienie szabasowe”.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądaną temperaturę.
3. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania”.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość czasu trwania jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić żądany czas trwania.
   Wskazówka: Czas zakończenia zostanie obliczony automatycznie, nie można go jednak zmienić.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania ustawienia szabasowego rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

Wskazówka: W przypadku otwarcia drzwi urządzenia tryb pracy nie zostanie przerwany.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

W przypadku przerwania ustawienia szabasowego wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻. Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ nie jest już możliwe.

Home Connect

To urządzenie jest wyposażone w funkcję Wi-Fi i może być zdalnie sterowane za pomocą aplikacji mobilnych.

Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci domowej, działa w taki sam sposób jak piekarnik bez połączenia sieciowego i jego obsługa jest nadal możliwa przy pomocy wyświetlacza.

Dostępność funkcji Home Connect jest zależna od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dalsze informacje na ten temat można znaleźć na stronie www.home-connect.com.

Wskazówki

- Upewnij się, że postępujesz zgodnie z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa podanymi w niniejszej instrukcji i że przestrzegasz ich nawet gdy znajdujesz się poza domem i obsługujesz urządzenie przy użyciu aplikacji Home Connect. Musisz także stosować się do zaleceń w aplikacji Home Connect.⟶ *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 5*
- Obsługa bezpośrednio z urządzenia ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie nie jest możliwe sterowanie urządzeniem za pomocą aplikacji Home Connect.

Konfiguracja

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana i ustawiona na mobilnym urządzeniu końcowym.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect.

W celu wprowadzenia ustawień postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację.

Do ustawienia aplikacja musi być otwarta.

Automatyczne logowanie do sieci domowej

Wskazówki

- Wymagane jest posiadanie routera obsługującego WPS.
- Asystenta Home Connect można włączyć podczas pierwszego uruchomienia urządzenia lub wybierając odpowiednią opcję w menu głównym.

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotknąć pola tekstowego “Asystent Home Connect”.
   Urządzenie jest gotowe do automatycznego nawiązania połączenia sieciowego.



3. Nacisnąć na routerze przycisk WPS.
   Poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat “Połączenie sieciowe nawiązane”.



4. Dotknąć pola “Połącz z aplikacją”.



   Urządzenie jest gotowe do połączenia się z aplikacją.
5. Uruchomić aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi automatycznego logowania do sieci.

Proces logowania jest zakończony, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat “Połączenie z aplikacją powiodło się”.



Ręczne logowanie do sieci domowej

Wskazówka: Asystenta Home Connect można włączyć podczas pierwszego uruchomienia urządzenia lub poprzez dokonanie wyboru z poziomu menu.

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotknąć pola tekstowego “Asystent Home Connect”.
3. Dotknąć pola tekstowego “Połącz ręcznie”.



   Urządzenie jest gotowe do ręcznego nawiązania połączenia sieciowego.
   Na wyświetlaczu widoczny jest identyfikator SSID oraz klucz sieci, do której podłączony jest piekarnik.



4. Za pomocą identyfikatora SSID “HomeConnect” i klucza “HomeConnect” zalogować mobilne urządzenie końcowe w sieci, do której podłączony jest piekarnik.



   Poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat “Połączenie sieciowe nawiązane”.



5. Dotknąć pola “Połącz z aplikacją”.



   Urządzenie jest gotowe do połączenia się z aplikacją.

6. Uruchomić aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi ręcznego logowania do sieci.

Proces logowania jest zakończony, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat “Połączenie z aplikacją powiodło się”.



Zdalne włączanie

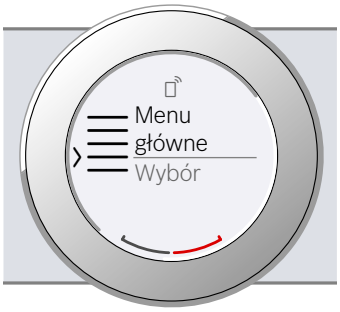
W celu włączenia obsługi piekarnika za pośrednictwem mobilnego urządzenia końcowego konieczne jest aktywowanie funkcji zdalnego włączania.

Wskazówki

- Pole tekstowe “Zdalne włączanie” jest widoczne wyłącznie, gdy praca asystenta Home Connect została zakończona sukcesem.
- Należy pamiętać, że niektóre tryby pracy można włączać tylko na piekarniku.

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotkną pola tekstowego “Zdalne włączanie”.

Na wyświetlaczu pojawia się ⌷



W poniższych sytuacjach funkcja zdalnego włączania jest dezaktywowana automatycznie:

- otwarcie drzwi piekarnika po upływie 15 minut od aktywowania funkcji zdalnego włączania.
- otwarcie drzwi piekarnika po upływie 15 minut od zakończenia obsługi piekarnika.
- po upływie 24 godzin od aktywowania funkcji zdalnego włączania.

W przypadku włączenia obsługi piekarnika na urządzeniu, funkcja zdalnego włączania zostanie automatycznie aktywowana. Wówczas można wprowadzić zmiany na mobilnym urządzeniu końcowym lub uruchomić nowy program.

Ustawienia Home Connect

Home Connect można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazówka: Dotknąć w ustawieniach Home Connect pola ⓘ, aby wyświetlić informacje o sieci oraz urządzeniu.

WiFi

Po aktywowaniu sieci WiFi można korzystać ze wszystkich funkcji Home Connect.

Wskazówka: W trybie gotowości do pracy w sieci urządzenie zużywa maks. 3 W.

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotknąć pola tekstowego “Ustawienia podstawowe”.
3. Dotknąć pola tekstowego “Home Connect”.
4. Dotknąć pola tekstowego “WiFi”, aby włączyć lub wyłączyć modem radiowy.



Odłączyć od sieci

Piekarnik można w każdej chwili odłączyć od sieci.

Wskazówka: Jeżeli piekarnik jest odłączony od sieci, obsługa za pośrednictwem Home Connect nie jest możliwa.

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotknąć pola tekstowego “Ustawienia podstawowe”.
3. Dotknąć pola tekstowego “Home Connect”.
4. Dotknąć pola tekstowego “Odłącz od sieci”.



Połączyć z siecią

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotknąć pola tekstowego “Ustawienia podstawowe”.
3. Dotknąć pola tekstowego “Home Connect”.
4. Dotknąć pola tekstowego “Połącz z siecią”.
5. Dotknąć pola tekstowego “Połącz ręcznie” lub “Połącz automatycznie”.
6. Postępować zgodnie z poleceniami podanymi w rozdziale “Ręczne logowanie do sieci domowej” lub “Automatyczne logowanie do sieci domowej”.

Połączyć z aplikacją

Jeżeli na mobilnym urządzeniu końcowym zainstalowana jest aplikacja Home Connect, urządzenie to można połączyć z piekarnikiem.

Wskazówka: Urządzenie musi być połączone z siecią.

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotknąć pola tekstowego “Ustawienia podstawowe”.
3. Dotknąć pola tekstowego “Home Connect”.
4. Dotknąć pola tekstowego “Połącz z aplikacją”.



Zdalne sterowanie

Aplikacja Home Connect zapewnia wygodny dostęp do wszystkich funkcji piekarnika.

Wskazówki

- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytetowy charakter. W tym czasie obsługa za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- Zdalne sterowanie jest aktywowane w ustawieniach fabrycznych.
- Jeżeli zdalne sterowanie jest dezaktywowane, w aplikacji Home Connect wyświetlane są wyłącznie tryby pracy piekarnika.
- Zdalne sterowanie jest aktywowane automatycznie przy aktywacji zdalnego włączania.

1. Dotknąć pola **menu**.
2. Dotknąć pola tekstowego “Ustawienia podstawowe”.
3. Dotknąć pola tekstowego “Home Connect”.
4. Dotknąć pola tekstowego “Zdalne sterowanie”, aby włączyć lub wyłączyć obsługę za pośrednictwem aplikacji Home Connect.



Zdalna diagnostyka

W przypadku awarii serwis może uzyskać dostęp do urządzenia w ramach zdalnej diagnostyki.

Skontaktować się serwisem i upewnić się, że urządzenie jest podłączone do serwera Home Connect oraz sprawdzić, czy usługa zdalnej diagnostyki jest dostępna w danym kraju.

Wskazówka: W celu uzyskania dodatkowych informacji oraz dostępu do usługi zdalnej diagnostyki w danym kraju wejść do sekcji Pomoc i wsparcie na stronie internetowej Home Connect kraju użytkownika: www.home-connect.com

Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią WLAN urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC wbudowanego modułu komunikacyjnego WiFi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego WiFi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z tych funkcji.

Wskazówka: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

Deklaracja zgodności

Firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące aplikację Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.bosch-home.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.

CE

Pasmo 2,4 GHz: 100 mW maks.
Pasmo 5 GHz: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	PL	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

Środki czyszczące

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. W zależności od typu urządzenia dostępne mogą być tylko niektóre elementy i powierzchnie.

Uwaga!
Uszkodzenia powierzchni
Nie używać
- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- ostrych druciaków ani szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych,
- specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Porada: Szczególnie polecane środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie. Należy przestrzegać wskazówek producenta poszczególnych produktów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Powierzchnie lakierowane	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Panel obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na panel obsługi, natychmiast wytrzeć panel. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Szyby w drzwiach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Wnętrze urządzenia	
Powierzchnie emaliowane oraz powierzchnie samoczyszczące	Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika, które stanowią uzupełnienie informacji przedstawionych w tabeli.
Osłona oświetlenia komory piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Uszczelka drzwi Nie zdejmować!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować.
Nakładka drzwiczek	Ze stali nierdzewnej: Używać środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Z tworzywa sztucznego: Czyścić zmywakiem z gorącą wodą z detergentem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.
Prowadnice	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
System wysuwania blach	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Zanieczyszczenia frontów ze stali nierdzewnej spowodowane produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem.

Zbiornik na wodę	Gorąca woda z detergentem: W celu usunięcia pozostałości detergentu myć zmywakiem i dokładnie wypłukać czystą wodą. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy. Nie myć w zmywarce.
Termosonda	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie myć w zmywarce.

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalne zjawisko, nie wpływające na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.

Powierzchnie komory piekarnika

Tylna ścianka komory piekarnika ma własności samoczyszczące. Można ją rozpoznać po szorstkiej powierzchni.

Dno, ścianka górna oraz ścianki boczne są emaliowane i posiadają gładką powierzchnię.

Czyszczenie powierzchni emaliowanych

Gładkie powierzchnie emaliowane czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem lub octem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przypalone resztki jedzenia odmoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej wodą z detergentem. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej lub środka do czyszczenia piekarników.

Uwaga!

Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii. Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika.

Wskazówka: Pozostałości potraw mogą spowodować powstanie białego nalotu. Nie ma on wpływu na działanie urządzenia. W razie potrzeby usunąć pozostałości za pomocą kwasku cytrynowego.

Czyszczenie powierzchni samoczyszczących

Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną. Rozpryski z pieczenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji urządzenia.

Gdy samoczyszczenie wymienionych powierzchni nie przynosi już zadowalającego rezultatu i widoczne są ciemne plamy, zanieczyszczenia powierzchni można usunąć dzięki zastosowaniu precyzyjnego nagrzewania.

Wprowadzanie ustawień

Z komory piekarnika należy najpierw wyjąć prowadnice, systemy wysuwania blach, elementy wyposażenia oraz naczynia. Dokładnie wyczyścić gładkie powierzchnie emaliowane w komorze piekarnika, wewnętrzne drzwi urządzenia oraz osłonę oświetlenia komory piekarnika.

1. Ustawić rodzaj grzania 4D gorące powietrze.
2. Ustawić maksymalną temperaturę.
3. Włączyć tryb pracy i pozostawić uruchomiony przez co najmniej 1 godzinę.

Warstwa ceramiki zostanie zregenerowana.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowe lub białe pozostałości miękką gąbką i wodą.

Wskazówka: Podczas trybu pracy na powierzchniach urządzenia mogą pojawić się rudawe plamy. Nie jest to rdza, lecz pozostałości produktów spożywczych. Plamy te nie zagrażają zdrowiu ani nie mają negatywnego wpływu na efektywność powierzchni samoczyszczących.

Uwaga!

Na powierzchniach samoczyszczących nie stosować środka do czyszczenia piekarników. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. W przypadku zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących i nie stosować elementów szorujących.

Utrzymywanie urządzenia w czystości

Aby zapobiec powstawaniu trudnych do usunięcia zanieczyszczeń, urządzenie należy utrzymywać w czystości i od razu usuwać wszelkie zabrudzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!
Resztki potraw, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

Porady

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać blachy uniwersalnej.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.

Funkcja czyszczenia

Urządzenie ma zaprogramowany tryb pracy “Odkamienianie”. Tryb “Odkamienianie” umożliwia usunięcie osadu z kamienia z parownika.

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

Odkamienianie przebiega w kilku etapach. Ze względów higienicznych urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu wszystkich etapów odkamieniania. Odkamienianie trwa łącznie ok. 70 - 95 minut.

- Odkamienianie (ok. 55 - 70 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i ponownie go napełnić
- Pierwszy cykl płukania (ok. 9 - 12 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i ponownie go napełnić
- Drugi cykl płukania (ok. 9 - 12 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć go

W przypadku przerwania procesu odkamieniania (np. w wyniku przerwy w dopływie prądu lub wyłączenia urządzenia) po ponownym włączeniu urządzenia pojawi się komunikat o konieczności dwukrotnego przeprowadzenia płukania. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od stopnia twardości używanej wody. Gdy włączenie trybu pracy z użyciem pary jest możliwe jeszcze 5 lub mniej razy, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się komunikat o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania. Liczba możliwych do włączenia trybów pracy jest wyświetlana po uruchomieniu urządzenia. Dzięki temu można w odpowiednim czasie przygotować odkamienianie.

Uruchomienie

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzenia: Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych płynów do odkamieniania. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie. Środek do odkamieniania, nr zam. 311 680
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania lub środkiem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Jeśli przed odkamienianiem używany był tryb z zastosowaniem pary, należy najpierw wyłączyć urządzenie, aby zostały odpompowane pozostałości wody z systemu parowego.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając 400 ml wody ze 200 ml środka do odkamieniania w płynie.
2. Włączyć przyciskiem on/off ⏻.
3. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.
4. Zbiornik napełniony roztworem do odkamieniania całkowicie wsunąć do urządzenia.
5. Zamknąć przesłonę.
6. Dotknąć pola **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
7. Dotknąć pola tekstowego “Czyszczenie”.
8. Dotknąć pola tekstowego “Odkamienianie”.
   Wyświetlony zostanie czas trwania odkamieniania. Nie można go zmienić.
9. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie jest odkamieniane. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

Pierwszy cykl płukania

1. Otworzyć przesłonę.
2. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć przesłonę.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Nastąpi płukanie urządzenia.
Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

Drugi cykl płukania

1. Otworzyć przesłonę.
2. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć przesłonę.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Nastąpi płukanie urządzenia.
Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

Czyszczenie końcowe

1. Otworzyć przesłonę.
2. Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę.
3. Za pomocą przycisku on/off ⏻ wyłączyć urządzenie.

Odkamienianie zostało zakończone i urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Prowadnice

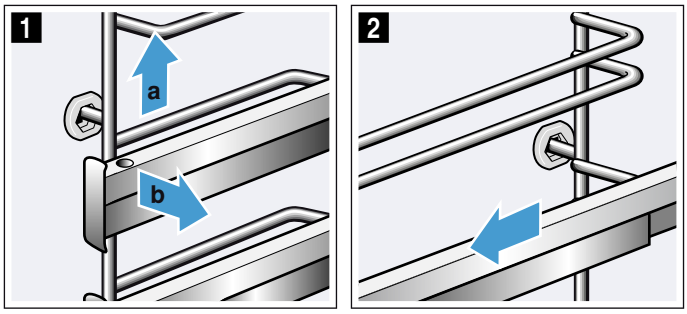
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Prowadnice mocno się nagrzewają. Nie dotykać gorących prowadnic. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Zdejmowanie prowadnic

1. Prowadnicę lekko unieść z przodu **a** i zdjąć **b** (rys. 1).
2. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu i wyjąć z otworów (rys. 2).

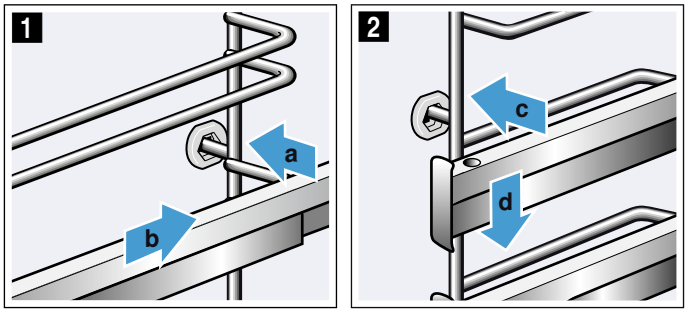


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

Zawieszanie prowadnic

Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony.Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu.

1. Najpierw włożyć prowadnicę do środka tylnego otworu mocującego **a** tak, aby przylegała do ścianki komory piekarnika, a następnie wcisnąć do tyłu **b** (rys. 1).
2. Następnie włożyć prowadnicę w przedni otwór **c** tak, aby również w tym przypadku przylegała do ścianki komory piekarnika i wcisnąć do dołu **d** (rys. 2).



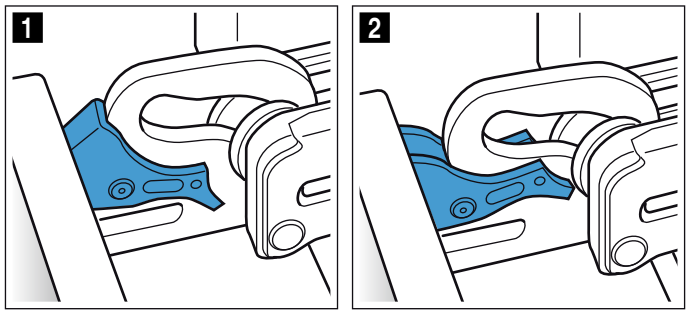
Drzwi urządzenia

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia drzwi urządzenia.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia

Do czyszczenia oraz w celu wymontowania szyb można zdjąć drzwi urządzenia.

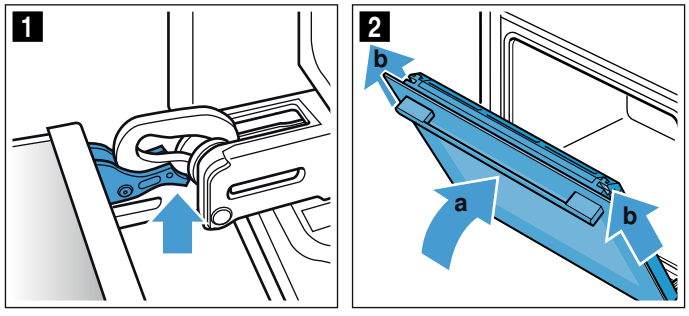
Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą.
Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. 1), drzwi urządzenia są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zdjąć.
Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu zdjęcia drzwi urządzenia (rys. 2), zawiasy są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zatrzasnąć.



⚠ Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo zranienia!
- Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie rozłożone.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

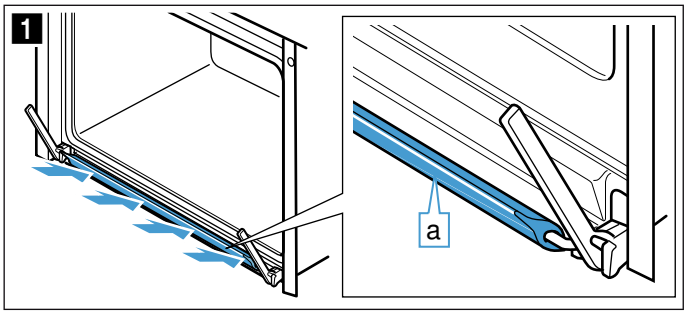
Zdejmowanie drzwi urządzenia

1. Całkowicie otworzyć drzwi i wcisnąć w kierunku urządzenia.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. 1).
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia **a**. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony **b** i wyciągnąć do góry (rys. 2).

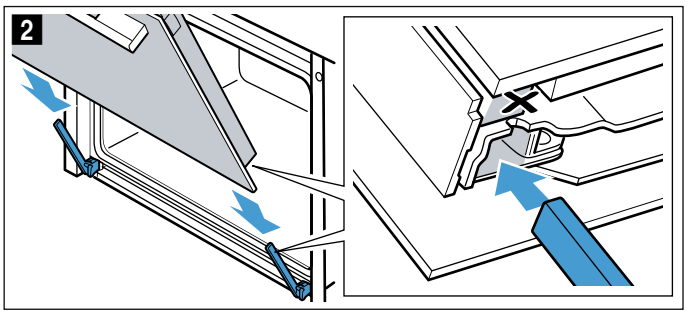


Zakładanie drzwi urządzenia

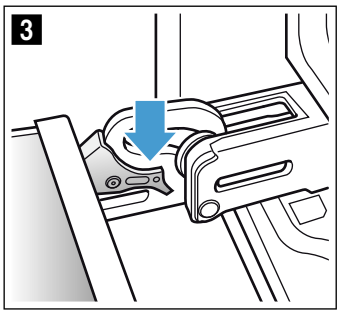
1. Docisnąć uszczelkę **a** wzdłuż rynienki na skropliny (rys. 1), ponieważ uszczelka **a** może oderwać się podczas czyszczenia.



2. Drzwi urządzenia założyć w odwrotnej kolejności. Podczas zakładania drzwi urządzenia uważać, aby oba zawiasy zostały umieszczone dokładnie w otworach (rys. 2).
   Oprzeć oba zawiasy na dole szyby zewnętrznej i użyć jej jako prowadnicy.
   Dopilnować. aby zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory. Wsuwanie musi przebiegać płynnie, bez wyczuwalnego oporu. W przypadku pojawienia się wyczuwalnego oporu sprawdzić, czy zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory.



3. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. 3).

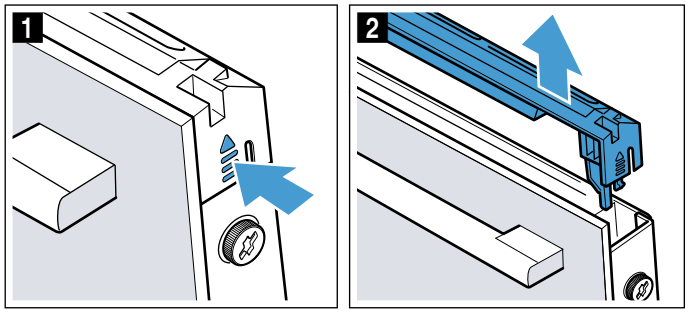


4. Zamknąć drzwi komory piekarnika.

Zdejmowanie nakładki drzwi

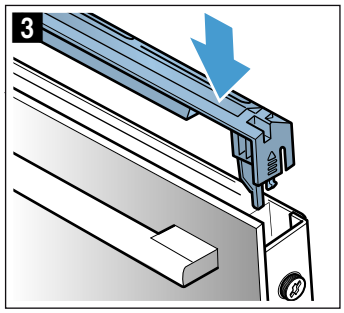
Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę.

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
3. Zdjąć nakładkę (rys. 2).
   Ostrożnie zamknąć drzwi urządzenia.



Wskazówka: Wstawkę ze stali nierdzewnej czyścić specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Pozostałe elementy nakładki drzwi czyścić wodą z dodatkiem detergentu i miękką ściereczką.

4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. 3).



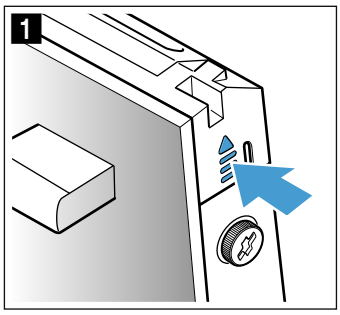
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

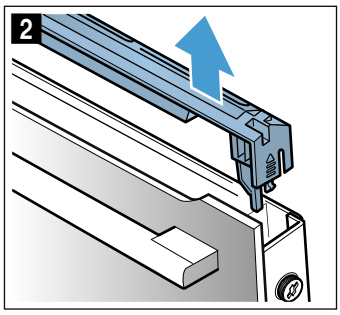
Montaż i demontaż szyb w drzwiach

W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

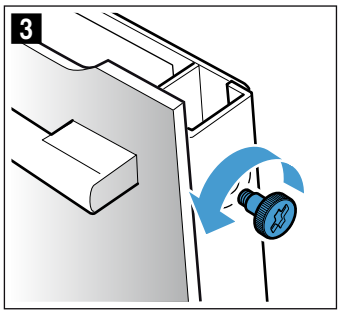
Wymontowanie z urządzenia

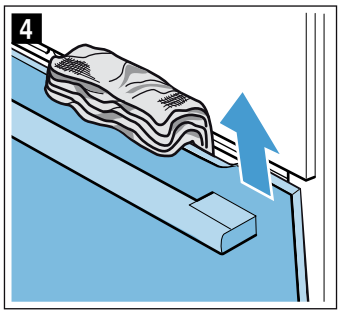
1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
3. Zdjąć nakładkę (rys. 2).





4. Odkręcić i wyjąć śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia (rys. 3).
5. Przed ponownym zamknięciem drzwi włożyć między drzwi a obudowę urządzenia kilkakrotnie złożoną ściereczkę kuchenną (rys. 4).
   Przednią szybę wyjąć do góry i położyć na równej powierzchni uchwytem drzwi do dołu.





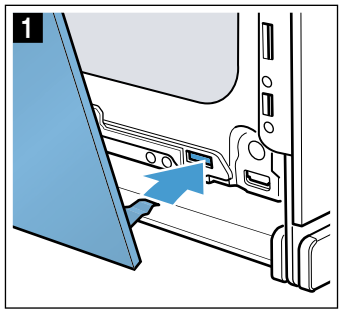
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

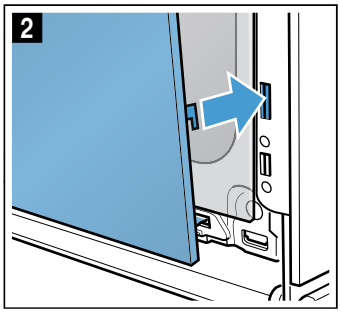
⚠ Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

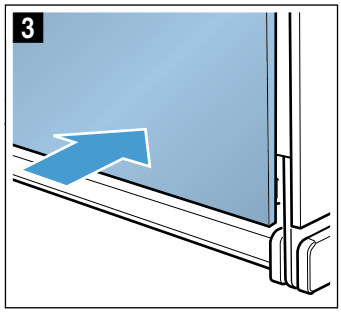
Montowanie w urządzeniu

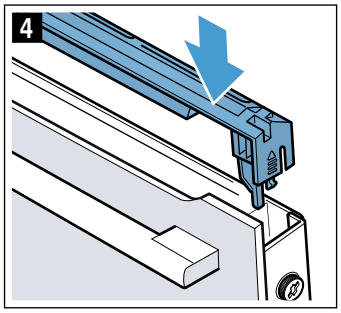
1. Przednią szybę wsunąć w dolne mocowania (rys. 1).
2. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. 2).





3. Docisnąć przednią szybę na dole. aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. 3)
4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
5. Ponownie przykręcić śruby po lewej i po prawej stronie.
6. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. 4).





7. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga!
Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać komory piekarnika.

Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Usuwanie usterek we własnym zakresie

Usterki techniczne urządzenia można często usunąć we własnym zakresie.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, na końcu niniejszej instrukcji obsługi znajduje się wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania i pieczenia.
→ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 46*

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówki
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Wyświetlacz pokazuje “Sprache Deutsch”.	Zanik zasilania prądem	Ponownie ustawić język i godzinę.
Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu nie pojawia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe.	Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny.
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu świeci się symbol ☑.	W ustawieniach podstawowych aktywowano tryb demo.	Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej), a następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.
Urządzenie nie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat “Komora piekarnika zbyt gorąca”	Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranej potrawy lun rodzaju grzania	Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć
Pierścień obsługi wypadł z gniazda na pulpicie obsługi.	Pierścień obsługi został przypadkowo odblokowany.	Pierścień obsługi jest zdejmowany. Pierścień obsługi umieścić z powrotem w gnieździe na pulpicie obsługi i wcisnąć do środka tak, aż się zatrzaśnie i będzie można go obracać.
Nie można obracać pierścienia obsługi.	Powierzchnia pod pierścieniem obsługi jest zabrudzona.	Pierścień obsługi jest zdejmowany. W celu odblokowania po prostu wyjąć pierścień z gniazda. Można również nacisnąć na zewnętrzną krawędź pierścienia obsługi i odchylić go tak, aby był łatwy do chwycenia. Pierścień obsługi i jego gniazdo na pulpicie obsługi wyczyścić za pomocą wody z detergentem i ściereczki. Wytrzeć do sucha miękką ścierką. Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce. Pierścień obsługi zdejmować jak najrzadziej, aby jego osadzenie było stabilne.
Home Connect nie działa prawidłowo.		Wejść na stronę www.home-connect.com
Tryb z użyciem pary lub tryb odkamieniania nie włącza się lub nie jest kontynuowany	Zbiornik na wodę jest pusty	Napełnić zbiornik na wodę
	Przesłona jest otwarta	Zamknąć przesłonę
	Odkamienianie blokuje tryby pracy z użyciem pary	Przeprowadzić odkamienianie
	Uszkodzony czujnik	Wezwać serwis
Urządzenie sygnalizuje konieczność przeprowadzenia płukania	Podczas odkamieniania wystąpiła przerwa w dopływie prądu lub urządzenie zostało wyłączone	Po ponownym włączeniu urządzenia dwukrotnie przeprowadzić płukanie
Urządzenie sygnalizuje konieczność odkamienienia, bez wcześniejszego pojawienia się licznika	Ustawiony zakres twardości wody jest za niski	Przeprowadzić odkamienianie Sprawdzić ustawiony zakres twardości wody i ewentualnie dopasować
Przyciski migają	Normalne zjawisko spowodowane obecnością wody skondensowanej za pulpitem obsługi	Gdy woda skondensowana wyparuje, przyciski przestaną migać
Potrawa upieczona z zastosowaniem pary jest zbyt wilgotna lub zbyt sucha	Wybrana intensywność pary jest nieprawidłowa	Wybrać większą lub mniejszą intensywność pary

Pojawia się komunikat “Napełnić zbiornik na wodę”, mimo że zbiornik jest pełny	Przesłona jest otwarta	Zamknąć przesłonę
	Zbiornik na wodę nie jest zablokowany	Zablokować zbiornik na wodę ⟶ *"Para" na stronie 20*
	Uszkodzony czujnik	Wezwać serwis
	Zbiornik na wodę spadł. Wstrząs spowodował obluzowanie się części wewnątrz zbiornika na wodę, zbiornik na wodę stał się nieszczelny.	Zamówić nowy zbiornik na wodę
Przesłona umożliwiająca wyjęcie zbiornika nie otwiera się	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Uszkodzony czujnik pola	Wezwać serwis W razie potrzeby opróżnić zbiornik na wodę: Otworzyć drzwi urządzenia, przesłonę chwycić palcami z prawej i z lewej strony, a następnie wyjąć
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane	Normalny proces
Podczas gotowania na parze wciąż powstaje bardzo dużo pary	W przypadku zbyt krótkich czasów gotowania urządzenie nie zostanie automatycznie skalibrowane	Przywrócić ustawienia fabryczne i powtórzyć kalibrację urządzenia
Podczas gotowania występuje odgłos “plum“	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną	Niemożliwe

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie próbować samemu naprawiać urządzenia. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych techników serwisu. W przypadku usterki urządzenia, wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Komunikaty o usterce widoczne na wyświetlaczu

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się komunikat oznaczony symbolem “D” lub “E”, np. D0111 lub E0111, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻, a następnie ponownie je włączyć.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.

Maksymalny czas pracy

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, urządzenie automatycznie przestanie grzać. Pozwoli to uniknąć niezamierzenie długiej pracy urządzenia.

Maksymalny czas pracy urządzenia zależy od wprowadzonych ustawień danego trybu pracy.

Upłynął maksymalny czas pracy
Na wyświetlaczu pojawi sie informacja o upływie maksymalnego czasu pracy urządzenia.

W celu kontynuowania trybu pracy nacisnąć lekko dowolne pole lub obrócić pierścień obsługi.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć przyciskiem on/off ⏻.

Porada: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, np. w przypadku długiego czasu przyrządzania, należy nastawić czas trwania. Urządzenie grzeje, dopóki nie upłynie nastawiony czas trwania.

Żarówki w komorze piekarnika

Komora piekarnika oświetlana jest przez jedną lub kilka długowiecznych żarówek LED.

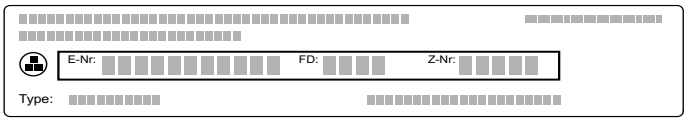
Jeżeli mimo to żarówka LED lub jej osłona ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z serwisem. Nie wolno zdejmować osłony żarówki.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otworzeniu drzwi urządzenia.
W niektórych urządzeniach wyposażonych w funkcję pary, tabliczka znamionowa może znajdować się za przesłoną.



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

Nr E		**Nr FD**	

Serwis ☎

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Potrawy

Tryb pracy “Potrawy” umożliwia przygotowanie rozmaitych potraw. Urządzenie wybiera optymalne ustawienia.

W celu uzyskania pożądanych rezultatów komora piekarnika nie może być zbyt gorąca dla wybranej potrawy. Jeżeli dojdzie do takiej sytuacji, na wyświetlaczu pojawi się odnośny komunikat. Wówczas należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć.

Wskazówki dotyczące ustawień

- Rezultat pieczenia zależy od jakości produktów oraz wielkości i rodzaju naczynia. W celu uzyskania optymalnego rezultatu pieczenia używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury. W przypadku potraw mrożonych używać wyłącznie produktów spożywczych wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- W przypadku niektórych potraw proponowana jest temperatura, rodzaj grzania oraz czas trwania. Parametry temperatury i rodzaju grzania można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.
- W przypadku innych potraw konieczne będzie wprowadzenie ich wagi. Zawsze należy wprowadzać wagę całkowitą, chyba że na urządzeniu pojawi się komunikat sugerujący inne rozwiązanie. W tym przypadku urządzenie samoczynnie wprowadza ustawienia czasu i temperatury.
  Nie można ustawić wagi, która wykracza poza przewidziany przedział wagowy.
- Przy potrawach, w przypadku których urządzenie samoczynnie ustawia temperaturę, maksymalna możliwa temperatura może mieć wartość 300 °C. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby używane naczynia były wystarczająco żaroodporne.
- Na wyświetlaczu będą pojawiały się wskazówki dotyczące np. naczynia, wysokości wsunięcia lub dodawania wody w przypadku mięsa. Niektóre potrawy należy w trakcie przyrządzania obrócić lub zamieszać. Taka informacja pojawi się na wyświetlaczu krótko po włączeniu trybu pracy. Sygnał przypomni, kiedy należy to zrobić.
- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.
  ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 46*

Zastosowanie pary

W przypadku niektórych potraw automatycznie aktywowana jest funkcja pary. Ogólne informacje dotyczące funkcji pary zamieszczone są w odpowiednim rozdziale. ⟶ *"Para" na stronie 20*

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Termosonda

W przypadku niektórych potraw można użyć również termosondy. Po umieszczeniu termosondy w urządzeniu wyświetlone zostaną potrawy, które umożliwiają zastosowanie termosondy. Temperaturę komory piekarnika oraz temperaturę wewnątrz potrawy można zmienić. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

Wybór potrawy

Potrawy są usystematyzowane według jednolitej struktury:

- Kategoria
- Potrawa
- Danie

W poniższej tabeli wymienione są poszczególne kategorie wraz z przynależnymi potrawami. Pod każdą potrawą kryje się jedno lub kilka dań.

Kategorie	Potrawy
Ciasto, chleb, pizza	Ciasto
	Wypieki drobne
	Ciasteczka
	Chleb
	Bułki
	Ciasta pikantne, pizza, quiche
Zapiekanki, suflety	Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanych składników
	Lasagne, świeża
	Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wysokość 4 cm
	Zapiekanka, na słodko, świeża
	Suflet w foremkach
Produkty mrożone	Pizza
	Zapiekanki
	Produkty ziemniaczane
	Drób, ryby
	Warzywa
Drób	Kurczak
	Kaczka, gęś
	Indyk
Mięso	Wieprzowina
	Wołowina
	Cielęcina
	Jagnięcina
	Dziczyzna
	Potrawy mięsne
Ryby	Ryba, cała
	Filety rybne
	Kotlety rybne
	Potrawy z ryb
	Owoce morza
Dodatki, warzywa	Ziemniaki
	Ryż
	Produkty zbożowe
	Warzywa strączkowe
	Makaron, kluski
	Jaja
Desery, owoce prażone	Krem karmelowy
	Kluski na parze
	Jogurt w słoiczkach
	Ryż na mleku
	Owoce prażone
Wekowanie, odsączanie soku, dezynfekcja	Wekowanie
	Odsączanie soku
	Dezynfekcja butelek
Odgrzewanie, dopiekanie	Menu
	Wypieki
	Dodatki
Rozmrażanie potraw	Owoce, warzywa

Czujnik pieczenia

Urządzenie wyposażone jest w czujnik pieczenia. Jest on aktywowany automatycznie w momencie dokonania wyboru odpowiedniego wypieku spośród kategorii wymienionych na poniższej liście. Jeśli czujnik pieczenia jest aktywowany, na wyświetlaczu pojawia się symbol ⊡.

Kategoria	Potrawa	Danie
Ciasto, chleb, pizza	Ciasto	Ciasto w formach
		Ciasto na blasze
		Placek z kruchego ciasta / tarta
	Wypieki drobne	Wypieki z ciasta francuskiego
		Muffiny
		Wypieki drożdżowe
	Ciasta pikantne, pizza, quiche	Ciasta pikantne, quiche
		Pizza
		Podpłomyk
Produkty mrożone	Produkty ziemniaczane	Produkty ziemniaczane

Urządzenie kontroluje przebieg procesu pieczenia. Urządzenie w sposób w pełni zautomatyzowany steruje procesem pieczenia, użytkownik nie musi wprowadzać żadnych dodatkowych ustawień. Gdy wypiek jest gotowy, urządzenie automatycznie się wyłącza. Rozlega się sygnał. Czas trwania pieczenia jest zbliżony do czasu podanego w przepisie i nie jest wyświetlany. Tryb czujnika pieczenia można włączyć tylko po ostygnięciu piekarnika.

Wszystkie inne kategorie wypieków nie są nadzorowane przez czujnik pieczenia. W tym przypadku proponowane są wypróbowane ustawienia z możliwością dopasowania.

Odpowiednie są ciemne metalowe formy do pieczenia. Nie używać silikonowych form do pieczenia ani wyposażenia wykonanego z materiałów zawierających silikon. Czujnik pieczenia zostanie uszkodzony.

Dopóki na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Nie otwierać drzwi", czujnik pieczenia jest aktywny. Nie otwierać drzwi urządzenia, ponieważ w przeciwnym razie ustawienia zostaną anulowane. Urządzenie sugeruje konieczność dopieczenia potrawy. Urządzenie nadal grzeje i można dopasować proponowany czas. Proces dopiekania należy nadzorować samodzielnie.

Wprowadzanie ustawień potrawy

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy.

Do przeglądania zawartości poszczególnych poziomów służy pierścień obsługi.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Assist”.
   Pojawiają się kategorie.
3. Nacisnąć lekko na żądaną kategorię.
   Pojawiają się dania należące do danej kategorii.
4. Nacisnąć lekko na żądane danie.
   Pojawiają się poszczególne potrawy.
5. Nacisnąć lekko na żądaną potrawę.
   Na wyświetlaczu pojawiają się odpowiednie ustawienia. W przypadku wielu potraw możliwe jest dopasowanie ustawień do indywidualnych potrzeb. W przypadku niektórych potraw należy z kolei wprowadzić ustawienia wagowe.
   Porada: W polu tekstowym “Tipp” wyświetlane są wskazówki dotyczące akcesoriów i wysokości, na jaką powinno się wstawić potrawę.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Dogotowywanie

Po upływie czasu trwania niektóre potrawy można jeszcze dogotować, jeżeli rezultat gotowania nie jest zadowalający.

Na wyświetlaczu pojawia się pytanie, czy potrawę należy dogotować. W celu dogotowania potrawy nacisnąć lekko na pole tekstowe “Dogotować”. Pojawia się proponowany czas trwania, który można zmienić. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Wskazówka: Dogotowywanie można stosować dowolnie często.

Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, nacisnąć lekko na pole tekstowe “Zakończyć”.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia na później. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Koniec” i za pomocą pierścienia obsługi przestawić czas zakończenia.

Po włączeniu urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Nie można już dokonać zmiany czasu zakończenia.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

W celu przerwania wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ nie jest już możliwe.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Ten rozdział opisuje szeroki wybór potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokazujemy, jaki rodzaj grzania i jaka temperatura nadają się najlepiej do przyrządzenia różnych potraw. Podajemy też wskazówki dotyczące pasujących akcesoriów oraz poziomów, na których należy je wstawiać do urządzenia. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówka: Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się gromadzić duża ilość pary wodnej.
Posiadane urządzenie jest bardzo energooszczędne i oddaje podczas pracy do otoczenia bardzo niewielką ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia i jego częściami zewnętrznymi na drzwiczkach, panelu obsługowym i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika albo ostrożne, wolne otwieranie drzwiczek. Przy pieczeniu na parze lub pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary powstawanie dużej ilości pary wodnej w komorze piekarnika jest pożądane. Po zakończeniu pieczenia i wystygnięciu piekarnika wytrzeć jego komorę.

Nie używać form silikonowych

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

Uwaga!
Nie używać form do pieczenia wykonanych z silikonu ani mat do pieczenia, przykrywek i wyposażenia zawierających silikon. Czujnik pieczenia może ulec uszkodzeniu.
Uszkodzenia mogą też wystąpić nawet wtedy, gdy czujnik temperatury nie jest używany.

Wyjątki:

- Można używać papieru do pieczenia z powłoką silikonową.
- Jeżeli dołączona jest termosonda, to można jej używać.

Ciasta i drobne wypieki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania ciast i drobnych wypieków. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Niektóre wypieki (np. wypieki drożdżowe) uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia: poziom 5
  blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:
- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
  pierwszy ruszt: poziom 5
  drugi ruszt: poziom 3
  trzeci ruszt: poziom 2
  czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia soczystych ciast używać blachy uniwersalnej, aby wyciekający sok nie zanieczyścił komory piekarnika.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto czy wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagrzaniu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia po tabeli ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grzanie intensywne

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ciasta w formach						
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	-	50-70
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-160	1	50-70
Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy	Forma z kominkiem / forma prostokątna	3+1		140-160	-	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	-	60-80
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Tortownica / forma na babkę	2		160-180	-	40-60
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	3		160-180	-	20-30
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-160	1	25-35
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-180	-	70-90
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	3		190-210	-	50-60
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	1		220-240	-	25-35
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	3		200-220	1	30-40
Babka drożdżowa	Forma z kominkiem	2		150-170	-	50-70
Babka drożdżowa	Forma z kominkiem	2		150-160	1	60-70
Ciasto drożdżowe	Tortownica Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Ciasto drożdżowe	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	2	25-35

* nagrzać piekarnik
** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	3		150-170*	-	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-160	1	20-35
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Ciasto na blasze						
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	20-40
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3		160-170	1	30-40
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	-	30-50
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		180-200	-	25-30
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-170	-	35-45
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	55-65
Placek szwajcarski	Blacha uniwersalna	3		200-210	-	50-60
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180*	-	10-15
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		150-160	1	20-30
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	20-30
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	30-40
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	45-60
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	2		160-170	-	25-35
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	2		150-160	2	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-200*	-	8-15
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-200*	1	10-15
Strucla z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		150-170	-	45-60
Strucla z 500 g mąki	Blacha uniwersalna	3		140-150	2	80-90
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	2		170-180	-	50-60
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	3		180-190	2	50-60
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	35-45
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		180-200	1	35-45
Wypieki drobne						
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160**	-	25-35
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150**	-	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150**	-	25-35

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140**	-	35-45
Muffiny	Blacha do muffinów	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Blacha do muffinów	3		150-160	1	25-35
Muffiny, 2 poziomy	Blachy do muffinów	3+1		160-180*	-	15-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		150-170	-	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	2	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	25-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190*	-	20-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		200-220*	1	15-25
Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		170-190*	-	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		170-190*	-	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	-	30-40
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220*	1	25-35
Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	-	35-45
Bułki słodkie	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	20-30
Bułki słodkie	Blacha do pieczenia	3		160-180	1	25-35
Ciasteczka						
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150**	-	25-40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150**	-	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150**	-	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140**	-	35-55
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	-	15-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	-	15-30
Ciasteczka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140-160	-	15-30
Bezy	Blacha do pieczenia	3		90-100*	-	100-130
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-100*	-	100-150
Makaroniki	Blacha do pieczenia	3		90-110	-	20-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-110	-	25-45

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

Sprawdzanie, czy ciasto jest wypieczone.	Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleiło się do patyczka, jest wypieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Albo ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i przedłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Ciasto wyrosło i popękało pośrodku, ale na bokach jest niższe.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć blachy uniwersalnej.
Drobne wypieki sklejają się podczas pieczenia.	Odległość między wypiekami powinna wynosić ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Ciasto jest za suche.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.
Całe ciasto jest za jasne.	Jeśli poziom piekarnika i użyte do pieczenia naczynie są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.
Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.
Ciasto z formy lub babka prostokątna jest za ciemne z tyłu.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ściance, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Całe ciasto jest za ciemne.	Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. przedłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	Wybrać nieco niższą temperaturę. Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy. Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypiek na górnej blasze jest ciemniejszy niż wypiek na dolnej blasze.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować tryb gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Ciasto dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest wypieczone.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero położyć warstwę owoców.
Ciasto nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli ciasto w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie poluzować brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z ciastem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Chleb i bułki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania chleba i bułek. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Chleby i bułki uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na dwóch poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju chleba i bułek. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości.

Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji chleb czy bułki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagrzaniu. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Uwaga!

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika ani nie stawiać na dnie piekarnika naczynia z wodą. Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Chleb						
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50

* nagrzać piekarnik

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensyw-ność pary	Czas trwania w min.
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		230-250	-	20-30
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		220-230	3	20-30
Bułki						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	10-15
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia	3		200-220	2	10-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190*	-	15-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		150-170	3	25-35
Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170*	-	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	-	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		200-220	2	20-30
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	20-30
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona	Blacha do pieczenia	3		200-220	1	10-20
Bułki, bagietki, odświeżanie	Ruszt	2		150-160*	-	10-20
Bułki, mrożone						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	10-15
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia	3		180-200	1	15-25
Pieczywoługowane, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	20-25
Pieczywoługowane, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	3		210-230	1	18-25
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3		170-190	-	30-35
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	3		180-200	1	20-25
Bułki, bagietki, odświeżanie	Ruszt	2		160-170	-	10-20
Tosty						
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt	3		190-210	-	10-15
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	3		230-250	-	10-15
Opiekanie tostów (nie nagrzewać)	Ruszt	5		3	-	4-6

* nagrzać piekarnik

Pizza, quiche i ciasta pikantne

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania pizzy, quiche i pikantnych ciast. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Niektóre wypieki (np. wypieki drożdżowe) uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:
- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
  pierwszy ruszt: poziom 5
  drugi ruszt: poziom 3
  trzeci ruszt: poziom 2
  czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia pizzy z dużą ilością dodatków należy używać blachy uniwersalnej.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju potraw. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji potrawa byłaby wypieczona tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowa.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagrzaniu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza
- Grzanie intensywne

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pizza						
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	3		200-220	-	25-35
Pizza, świeża, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha do pizzy	2		220-230	-	20-30
Pizza, chłodzona	Ruszt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mrożona						
Pizza, cienki spód, 1 sztuka	Ruszt	3		190-210	-	15-20
Pizza, cienki spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, gruby spód, 1 sztuka	Ruszt	3		180-200	-	20-25
Pizza, gruby spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagietka	Ruszt	3		200-220	-	15-20
Minipizze	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	15-20
Ciasta pikantne i quiche						
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Forma do tarty, blacha czarna	1		190-210	-	45-50
Podpłomyk	Blacha uniwersalna	3		240-250*	-	10-18
Podpłomyk	Blacha uniwersalna	2		200-220*	2	15-25
Pieróg	Forma do zapiekanek	2		190-200	-	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	3		180-190	-	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	2		170-190	2	30-40
Börek	Blacha uniwersalna	3		200-210	-	30-40

* nagrzać piekarnik

Zapiekanka i suflet

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania zapiekanek i sufletów. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Na jednym poziomie można przygotowywać potrawy w formach albo na blasze uniwersalnej.

- Formy na ruszcie: poziom 2
- Blacha uniwersalna: poziom 2

Do sufletów należy używać trybu parowego. Nie jest potrzebna kąpiel wodna. Nie stawiać foremek na perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL, ani na ruszt.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Naczynia
Do przygotowania zapiekanek i gratin używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.

Formy do przygotowywania potraw z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego typu zapiekanek i sufletów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości potrawy i przepisu. Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji zapiekanka lub suflet byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnętrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Pizza
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2	Grzanie górne/dolne	200-220	-	30-50
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2	Grill z cyrkulacją powietrza	150-170	2	40-50
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2	Grzanie górne/dolne	170-190	-	40-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2	4D gorące powietrze	160-180	-	50-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2	4D gorące powietrze	170-180	2	35-45
Lasagne, mrożona, 400 g	Ruszt	2	Pizza	190-210	-	30-35
Lasagne, mrożona, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2	4D gorące powietrze	180-190	2	40-50
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2	Pizza	160-190	-	50-70
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2	Grill z cyrkulacją powietrza	160-170	3	50-60
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm, 2 poziomy	Forma do zapiekanek	3+1	4D gorące powietrze	150-170	-	60-80
Suflet	Forma do zapiekanek	2	4D gorące powietrze	160-180*	-	35-45
Suflet	Forma do zapiekanek	2	4D gorące powietrze	170-180	2	30-40
Suflet	Foremki na małe porcje	3	Gotowanie na parze	100	-	40-45

* nagrzać piekarnik

Drób

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania drobiu. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla niektórych potraw.

Pieczenie na ruszcie

Ruszt nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia większego drobiu lub kilku kawałków jednocześnie.

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.
→ *"Wyposażenie" na stronie 13*

W zależności od wielkości i rodzaju drobiu wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Pieczenie mięs w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Drób piecze się w nich wolniej i jest słabiej zrumieniony. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia drobiu najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Drób może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie. Mają błyszczącą powierzchnię i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Pieczenie na parze

W przeciwieństwie do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary funkcja pieczenia na parze zapewnia delikatniejsze pieczenie kawałków drobiu. Po upieczeniu zachowują one wyjątkową soczystość. Aby uzyskać szczególny wariant smakowy, kawałki drobiu można przed upieczeniem na parze podsmażyć, co skraca też czas pieczenia.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania i dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Kawałków drobiu nie trzeba odwracać.

Użyć perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Można też postawić na ruszcie szklanę miskę.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Ułożyć grillowane produkty bezpośrednio na ruszcie. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju drobiu. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu niefaszerowanego, gotowego do pieczenia, o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dla różnego rodzaju drobiu z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany drób o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większy drób, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Drób należy odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Porady

- W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.
- W przypadku piersi kaczki naciąć skórę. Piersi kaczki nie należy odwracać.

- Przy odwracaniu drobiu należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.
- Drób będzie miał chrupką i przyrumienioną skórkę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Kurczak						
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		200-220	-	60-70
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		190-210	2	50-60
Filety z piersi kurczaka, po 150 g	Ruszt	4		3*	-	15-20
Filety z piersi kurczaka (pieczenie na parze)	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	15-25
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220-230	-	30-35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		200-220	2	30-45
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	20-25
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		200-220	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		180-200	2	65-75
Kaczka i gęś						
Kaczka, niefaszerowana, 2 kg	Ruszt	1		180-200	-	90-110
Kaczka, niefaszerowana, 2 kg	Ruszt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		230-250	-	25-30
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		220-240	2	25-30
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		160-180	-	120-150
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	2		210-230	-	40-50
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	3		190-200	2	45-55
Indyk						
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		180-200	-	70-90
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-250	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		180-200	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		170-180	2	80-100

* podgrzewać przez 5 min

Mięso

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania mięsa. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

Skórę naciąć na krzyż. Przy odwracaniu pieczeni należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona ze skórą.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. W razie potrzeby zawinąć pieczeń w folię aluminiową. Zalecany czas pozostawienia artykułu w wyłączonym piekarniku nie jest uwzględniony w podanym czasie pieczenia.

Pieczenie na ruszcie

Mięso pieczone na ruszcie staje się szczególnie chrupkie ze wszystkich stron.

W zależności od wielkości i rodzaju mięsa wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.
⟶ *"Wyposażenie" na stronie 13*

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Pieczenie i duszenie w naczyniu jest wygodniejsze. Pieczeń w naczyniu wyjmuje się łatwiej z komory piekarnika, a poza tym w naczyniu można od razu przygotować sos.

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Do chudego mięsa dodać nieco płynu. Spód naczynia szklanego powinien być zakryty na wysokość ok. ½ cm.

Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy używana jest pokrywa. Jeśli mięso przyrządzane jest w emaliowanej lub ciemnej brytfannie metalowej, należy dodać nieco więcej płynu niż w przypadku szklanego naczynia.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Mięso piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia mięsa najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia używać blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Odległość między mięsem a pokrywą powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Do duszenia mięso należy w razie potrzeby wcześniej podsmażyć. W celu uzyskania sosu pieczeniowego dodać wodę, wino, ocet lub podobny dodatek. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1-2 cm.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Mięso może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie i duszenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Pieczeni nie trzeba odwracać.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Pieczenie na parze

W przeciwieństwie do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary funkcja pieczenia na parze zapewnia delikatniejsze pieczenie mięsa, ale nie pozwala uzyskać chrupiącej skórki. Po upieczeniu mięso zachowuje wyjątkową soczystość. Aby uzyskać szczególny wariant smakowy, kawałki mięsa można przed upieczeniem na parze podsmażyć, co skraca też czas pieczenia.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania oraz dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Kawałków mięsa nie trzeba obracać.

Użyć perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Można też postawić na ruszcie szklanę miskę.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Ułożyć grillowane produkty bezpośrednio na ruszcie. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Mięso solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla wielu potraw mięsnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą mięsa o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych pieczeni z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany kawałek mięsa o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większa pieczeń, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Pieczeń i potrawy grillowane należy odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia, duszenia i grillowania po tabeli ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	-	110-130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	1	110-130
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Ruszt	2		190-200	-	130-140

* nagrzać piekarnik

** na początku wlać do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

*** bez odwracania

***** na początku wlać do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		220-230	-	70-80
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	80-90
Filet wieprzowy, 400 g	Ruszt	3		220-230	-	20-25
Filet wieprzowy, 400 g	Naczynie bez pokrywki	3		210-220*	1	25-30
Filet wieprzowy, 400 g	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	18-20
Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkiem niewielkiej ilości wody)	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	70-90
Schab peklowany z kością, 1 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	1	70-80
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	5		2	-	16-20
Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm (piekarnik nagrzewać przez 5 min)	Ruszt	5		3*	-	8-12
Wołowina						
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210-220	-	40-50
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	1	50-60
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	-	130-160
Sztufada wołowa, 1,5 kg****	Naczynie bez pokrywki	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		220-230	-	60-70
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	1	65-80
Wołowina gotowana w rosole, 1,5 kg**	Naczynie bez pokrywki	2		95	-	120-150
Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony (nie nagrzewać piekarnika)	Ruszt	3		3	-	15-20
Burger, wysokość 3-4 cm	Ruszt	4		3	-	25-30
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	-	100-120
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	90-110
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-210	-	100-120
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	100-120
Jagnięcina						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	-	50-80
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	80-90
Schab jagnięcy z kością***	Ruszt	2		180-190	-	40-50
Schab jagnięcy z kością***	Naczynie bez pokrywki	3		200-210*	1	25-30
Kotlet jagnięcy	Ruszt	3		3	-	12-16

* nagrzać piekarnik

** na początku wlać do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

*** bez odwracania

***** na początku wlać do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Kiełbaski						
Kiełbasa grillowa	Ruszt	4		3	-	10-15
Kiełbaski wiedeńskie	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80	-	14-20
Biała kiełbasa	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80	-	12-20
Potrawy z mięsa						
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	60-70
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	1	70-80

* nagrzać piekarnik

** na początku wlać do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

*** bez odwracania

***** na początku wlać do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

Komora piekarnika ulega silnemu zabrudzeniu.	Przygotowywać potrawy w zamkniętej brytfannie albo używać blachy do grillowania. Używanie blachy do grillowania zapewnia optymalne wyniki pieczenia. Blachę do grillowania można dokupić jako wyposażenie specjalne.
Pieczeń jest za ciemna, skórka miejscami przypalona i/lub pieczeń jest zbyt sucha.	Sprawdzić użyty poziom piekarnika i temperaturę. Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. skrócić czas pieczenia.
Chrupka skórka jest za cienka.	Zwiększyć temperaturę lub po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko grill.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i ew. dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem wybrać większe naczynie do pieczenia i ew. dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	Naczynie do pieczenia i pokrywka muszą być do siebie dopasowane i dokładnie zamykać naczynie. Zmniejszyć temperaturę i w razie potrzeby dolać płynu podczas duszenia.
Grillowane potrawy są zbyt suche.	Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę. Przy odwracaniu nie nakłuwać grillowanych potraw. Używać szczypiec do grillowania.

Ryby

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania ryb. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Całych ryb nie trzeba odwracać. Wsunąć do komory piekarnika całą rybę w pozycji "pływającej", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięcie na brzuchu włożyć nadkrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

Ułożyć grillowane produkty bezpośrednio na ruszcie. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej.

W zależności od wielkości i rodzaju ryby wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin. Powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie ryby widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Ryba piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia całych ryb najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Do duszenia wlać do naczynia dwie, trzy łyżki stołowe płynu z niewielką ilością soku z cytryny albo octu.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Ryba może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny z pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Ryb nie trzeba odwracać.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Pieczenie na parze

Funkcja pieczenia na parze umożliwia delikatniejsze pieczenie ryby, która po upieczeniu zachowuje wyjątkową soczystość.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania oraz dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Ryb nie trzeba odwracać.

Użyć perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Można też postawić na ruszcie szklaną miskę.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw rybnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą ryby o temperaturze lodówki, wstawionej do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych ryb z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywana ryba o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku ryb o czasie pieczenia decyduje najcięższa z nich. Poszczególne ryby powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większa ryba, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Jeżeli ryba nie jest pieczona w pozycji "pływającej", należy ją odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensyw-ność pary	Czas trwania w min.
Ryby						
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170-190	-	20-30
Ryba, smażona, cała 300 g, np. pstrąg	Blacha uniwersalna	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, gotowana na parze, cała 300 g, np. pstrąg	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80-90	-	15-25
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Ruszt	2		170-190	-	30-40
Ryba, gotowana na parze, cała 1,5 g, np. dorsz	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80-90	-	35-50
Filety rybne						
Filet rybny, naturalny, grillowany	Ruszt	4		1*	-	15-25
Filet rybny, gotowany na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80-100	-	10-16
Kotlety rybne						
Kotlet rybny, grubość 3 cm**	Ruszt	4		3	-	10-20
Ryba, mrożona						
Ryba, cała 300 g, np. pstrąg	Pojemnik do pieczenia na parze	3+1		80-100	-	20-25
Filet rybny, naturalny	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	20-30
Filet rybny, zapiekany	Ruszt	2		200-220	-	45-60
Filet rybny, zapiekany	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	1	35-45
Paluszki rybne (od czasu do czasu odwracać)	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	20-30
Potrawy z ryb						
Terrina rybna	Forma do terriny	2		70-80	-	45-80

* nagrzać piekarnik

** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej

Warzywa, dodatki i jaja

W tym miejscu znajdują się informacje dotyczące przygotowywania świeżych i mrożonych warzyw, ziemniaków, ryżu, produktów zbożowych i jaj z zastosowaniem funkcji pary. Poza tym są tu też podane informacje dotyczące pieczenia np. mrożonych frytek.

Pieczenie na parze

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Przy pieczeniu w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, rozmiar XL, zawsze wsuwać pod niego dodatkowo blachę uniwersalną. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.

Pieczenie na parze na jednym poziomie
Należy używać podanych w tabelach ustawień poziomów piekarnika.

Pieczenie na parze na dwóch poziomach
Pieczenie na parze na dwóch poziomach to doskonały sposób jednoczesnego pieczenia np. brokułów i ziemniaków. Jeżeli czas pieczenia artykułów spożywczych jest różny, włożyć artykuł o krótszym czasie pieczenia później.

- Ruszt i podwieszane pojemniki do gotowania na parze, rozmiar S, perforowane i/lub nieperforowane: poziom 5
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 3

Naczynia
Jeżeli używane są naczynia, stawiać je na ruszt albo perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL.

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Pieczenie w naczyniach o grubych ściankach trwa dłużej.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

Czas pieczenia i ilość produktów
W przypadku pieczenia na parze czas pieczenia zależy od wielkości kawałków, a nie od całkowitej ilości potrawy. Przy większej ilości potrawy wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania oraz dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Należy zachowywać wielkości kawałków podane w tabeli ustawień. W przypadku mniejszych kawałków skraca się czas pieczenia, w przypadku większych kawałków wydłuża się czas pieczenia. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas pieczenia. W związku z tym podane tu ustawienia są tylko wartościami orientacyjnymi.

Należy zawsze równomiernie rozkładać artykuły spożywcze w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, pieką się nierównomiernie. W pojemnikach do pieczenia warstwa produktów wrażliwych na nacisk nie powinna być zbyt gruba. Lepiej użyć dwóch pojemników.

Ryż i produkty zbożowe
Dodać wodę lub inny płyn w podanych proporcjach. Przykład: 1:1,5 oznacza, że na każde 100 g ryżu należy dodać 150 ml płynu.

Pieczenie i grillowanie

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia.

Przygotowywanie na jednym poziomie
Należy używać podanych w tabelach ustawień poziomów piekarnika.

Przygotowywanie potraw na dwóch poziomach
Używać trybu grzania gorące powietrze 4D. Artykuły wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach nie zawsze są gotowe w jednakowym czasie.
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw. Temperatura i czas przygotowywania zależą od ilości i konsystencji artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagrzaniu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Warzywa, świeże						
Karczochy, całe, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	30-35
Kalafior, cały, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	25-35
Różyczki brokułów, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	7-8
Zielona fasolka, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	18-25
Marchew w plastrach, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-20
Kalarepa w plastrach, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	20-25
Por w pierścieniach na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	8-10
Kolby kukurydzy, pieczenie na parze	Forma do terriny	3		100	-	30-40
Burak, cały, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	43-50

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Kapusta czerwona szatkowana, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	30-35
Szparagi białe, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	7-15
Szpinak, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	2-3
Cukinia w plastrach, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	3-4
Warzywa, mrożone						
Szpinak	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-25
Kalafior	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	5-8
Zielona fasolka	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	6-10
Brokuły	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	6-10
Groszek	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	2-15
Marchew	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	4-6
Brukselka	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	8-12
Warzywa mieszane, 1 kg	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-15
Potrawy z warzyw						
Grillowane warzywa	Blacha uniwersalna	5		3	-	10-15
Budyń jarzynowy, pieczenie na parze	Foremki na małe porcje	2		100	-	50-70
Ziemniaki						
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	45-60
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		180-190	1	40-50
Ziemniaki w mundurkach, całe	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	35-45
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	20-25
Kluski	Pojemnik do pieczenia na parze	3		95	-	20-25
Produkty ziemniaczane, mrożone						
Rösti ziemniaczane	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	25-35
Kieszonki ziemniaczane, faszerowane	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	20-30
Krokiety	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	25-35
Frytki	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	25-35
Frytki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	-	30-40
Ryż						
Ryż basmati 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	20-30
Ryż długoziarnisty, 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	20-30
Ryż naturalny, 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	35-45
Ryż podgotowany, 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Naczynie płaskie	3		100	-	25-35
Produkty zbożowe						
Kuskus, 1:1	Naczynie płaskie	3		100	-	6-10
Proso całe, 1:2,5	Naczynie płaskie	3		100	-	25-35
Polenta/kaszka kukurydziana, FS 1:5	Naczynie płaskie	3		100	-	7-10
Pęczak, 1:3	Naczynie płaskie	3		80-100	-	20-45
Soczewica, 1:2	Naczynie płaskie	3		100	-	35-50
Fasola biała, namoczona, 1:2	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	65-75

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Kluski z kaszy manny	Pojemnik do pieczenia na parze	3		95	-	6-10
Jajo						
Kluseczki jajeczno-mleczne z 2 jaj	Naczynie bez pokrywki	2		80	-	14-16
Jaja, gotowane na twardo	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-12
Jaja, gotowane na miękko	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	5-8

Deser

Urządzenie umożliwia bardzo łatwe przyrządzanie różnych deserów.

Przygotowywanie jogurtu

Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice. Komora piekarnika musi być pusta. W trakcie pracy nie otwierać drzwi urządzenia.

1. Podgrzać na płycie kuchennej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C abkühlen. Mleko UHT wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.
2. Wmieszać 150 g jogurtu (o temperaturze lodówki).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.
4. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie komory piekarnika i nastawić, jak podano w tabeli.
5. Gotowy jogurt ochłodzić w lodówce.

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż i dodać do niego 2,5-krotność mleka.
2. Umieścić mleko i ryż do wysokości maks. 2,5 cm w misce.
   Do przyrządzania dużych ilości można też użyć blachy uniwersalnej.
3. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.
4. Po przyrządzeniu zamieszać.
   Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Kompot

Odważyć owoce, dodać do nich ok. ⅓-krotność wody. Dodać cukier i przyprawy do smaku. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Krem karmelowy i Crème Brûlée

Foremki napełnić masą na wysokość 2-3 cm. Wstawić foremki bezpośrednio do perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL. Kąpiel wodna nie jest potrzebna. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

Jeżeli foremki wykonane są z bardzo grubego materiału, czas pieczenia może ulec wydłużeniu.

Kluski na parze

Przygotować ciasto drożdżowe według własnego przepisu bez dojrzewania. Uformowane kluski umieścić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, rozmiar XL i zaczekać, aż wyrosną. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Zalecane wartości ustawień

Używane rodzaje grzania:
- Gotowanie na parze
- Stopień fermentacji

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Crème brulée	Foremki na małe porcje	3		85	20-30
Krem karmelowy	Foremki na małe porcje	3		85	25-35
Kluski na parze	Blacha uniwersalna	3		100	20-30
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno piekarnika		35-40	300-360
Ryż na mleku, 1:2,5	Blacha uniwersalna	3		100	35-45
Kompot owocowy, 1/3 wody	Blacha uniwersalna	3		100	10-20

Gotowanie całego menu

W tym urządzeniu można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym przenikania smaków lub oddziaływania aromatów.

Najpierw należy wstawić do komory piekarnika potrawę o najdłuższym czasie gotowania, a pozostałe potrawy dostawiać w odpowiednim czasie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze.

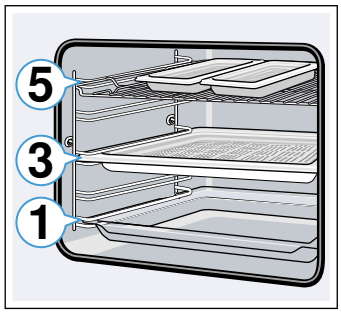
Pieczenie na parze

Całkowity czas gotowania menu na parze wydłuża się, ponieważ podczas każdego otwarcia drzwi uchodzi z urządzenia nieco pary i konieczne jest jej ponowne nagrzanie.

Należy przestrzegać wskazówek podanych w odpowiednich punktach w tym rozdziale:
- czas nagrzewania zmienia się w zależności od wielkości i wagi potraw
- czas gotowania jest niezależny od ilości
- używać naczyń odpornych na parę
- suflet przykrywać folią
- głęboką blachę do pieczenia zawsze wsuwać na wysokość 1

Wysokości wsunięcia wyposażenia

Wyposażenie należy wsuwać zawsze w poniższej kolejności:
- wys. 5: ruszt z pojemnikami do gotowania na parze, wielkość S
- wys. 3: pojemniki do gotowania na parze, wielkość XL
- wys. 1: blacha uniwersalna



Zalecane wartości ustawień

Używany rodzaj grzania:
- Gotowanie na parze

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Mrożony filet z łososia	Nieperforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar S	5		100	20
Brokuły	Perforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar XL	3		100	9
Gotowane ziemniaki w ćwiartkach	Perforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar S	5		100	25

Rodzaje grzania Eco

Gorące powietrze Eco i grzanie górne/dolne Eco to inteligentne rodzaje grzania służące do delikatnego przyrządzania mięsa, ryb i wypieków. Urządzenie optymalnie reguluje dostarczaną do komory piekarnika energię. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Dzięki temu pozostanie ona soczysta i mniej się zrumieni. W zależności od sposobu przygotowania potrawy i rodzaju artykułów spożywczych można oszczędzać energię. Przedwczesne otworzenie drzwi urządzenia podczas przyrządzania potrawy lub użycie funkcji podgrzewania sprawia, że jest to niemożliwe.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy. Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. W przypadku rodzaju grzania Gorące powietrze Eco wybrać temperaturę w przedziale 125-250°C, natomiast w przypadku rodzaju grzania Grzanie górne/dolne Eco w przedziale 150-250°C. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Potrawy przyrządzać wyłącznie na jednym poziomie.

Rodzaj grzania Gorące powietrze Eco stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz klasy efektywności energetycznej. Grzanie górne/dolne Eco stosowane jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia i naczynia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe. Zapewnia to oszczędność do 35 procent energii.

Naczynia ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło jak zwierciadło. Nieodbijające ciepła naczynia z emalii, żaroodpornego szkła albo powlekanych odlewów aluminiowych są lepsze.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tym miejscu znajdują się dane dotyczące przygotowywania różnych potraw przy użyciu trybów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto i wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Używane rodzaje grzania:
- Gorące powietrze eco
- Grzanie górne/dolne eco

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasta w formach					
Ciasto ucierane w formie	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		140-160	60-80
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaj	Tortownica Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	50-60
Babka drożdżowa	Forma na babkę	2		150-170	50-70
Ciasto na blasze					
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3		150-170	25-40
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		170-180	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-190	15-20
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	3		160-170	25-35
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		160-180	15-20
Wypieki drobne					
Muffiny	Blacha do muffinów	2		160-180	15-25
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150-160	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	35-45
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	15-30
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-45
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	25-35
Chleb i bułki					
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Forma prostokątna	2		200-210	35-45
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		240-250	20-25
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190	15-20
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
Mięso					
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	120-140
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	140-160
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		190-210	25-35

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z pokrywką	2	eco	190-210	45-55
Filet rybny, naturalny, duszony	Naczynie z pokrywką	2	eco	190-210	15-25

Akrylamid w produktach spożywczych

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

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach	
Informacje ogólne	■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. ■ Potrawy przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.
Ciasteczka	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C. Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.
Frytki pieczone w piekarniku	Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

Delikatne pieczenie

Delikatne pieczenie oznacza wolne pieczenie potraw w niskiej temperaturze. Nazywane jest więc też pieczeniem niskotemperaturowym.

Powolne gotowanie to idealna metoda przygotowywania wszystkich wysokogatunkowych mięs (np. delikatnej wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny i drobiu), które powinny być ugotowane na różowo lub do ściśle określonej temperatury. Mięso jest bardzo soczyste, delikatne i miękkie.

Zaleta: łatwe planowanie menu, ponieważ wolno gotowane mięso można bezproblemów trzymać w żądanej temperaturze. Podczas pieczenia mięsa nie trzeba odwracać. Drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte, aby zapewnić optymalny klimat wewnętrz piekarnika.

Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w doskonałym stanie higienicznym, bez kości. Dokładnie usunąć ścięgna i tłuste obrzeża. Podczas delikatnego pieczenia tłuszcz nadaje potrawie silny, specyficzny smak. Można również użyć mięsa przyprawionego lub marynowanego. Nie używać mięsa rozmrożonego.

Delikatnie upieczone mięso można natychmiast kroić. Nie wymaga ono "odpoczywania" po pieczeniu. Dzięki tej specjalnej metodzie pieczenia mięso ma zawsze różowy kolor, co nie oznacza jednak, że jest surowe czy niedopieczone.

Wskazówka: Przy delikatnym pieczeniu nie jest możliwe opóźnione włączanie z zaprogramowanym czasem zakończenia.

Naczynia

Używać płaskich naczyń, np. talerza do serwowania potraw z porcelany lub szkła. Nagrzać naczynie w piekarniku razem z pieczoną potrawą.

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 2.

Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących delikatnego pieczenia po tabeli ustawień.

Posiadane urządzenie dysponuje trybem delikatnego pieczenia. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika. Dobrze nagrzać komorę piekarnika z naczyniem (przez ok. 15 minut).

Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również od końców, w bardzo wysokiej temperaturze i dostatecznie długo, na bardzo gorącym tłuszczu. Natychmiast umieścić w nagrzanym naczyniu. Naczynie z mięsem wstawić z powrotem do piekarnika i piec w trybie delikatnego pieczenia.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas delikatnego pieczenia zależą od wielkości, grubości i jakości mięsa. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Używany rodzaj grzania:
■ Powolne gotowanie

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Czas obsmażania w min.	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Drób						
Pierś kaczki, różowa po 300 g	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	90*	45-60
Filety z piersi kurczaka, po 200 g, wypieczone	Naczynie bez pokrywki	2		4	120*	45-60
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg, wypieczona	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	120*	110-130
Wieprzowina						
Pieczona polędwica wieprzowa, grubość 5-6 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	130-180
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2		4-6	80*	45-70
Wołowina						
Pieczeń wołowa (rumsztyk), grubość 6-7 cm, 1,5 kg, wypieczona	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	100*	150-180
Filet wołowy, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		4-6	80*	90-120
Rostbef, grubość 5-6 cm	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	120-180
Medaliony wołowe/rumsztyk, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		4	80*	30-60
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, grubość 4-5 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	80-140
Pieczeń cielęca, grubość 7-10 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	140-200
Filet cielęcy, cały, 800 g	Naczynie bez pokrywki	2		4-6	80*	70-120
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		4	80*	30-50
Jagnięcina						
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2		4	80*	30-45
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1 kg wiązany	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	95*	120-180

* nagrzać piekarnik

Porady dotyczące delikatnego pieczenia

Delikatne pieczenie piersi kaczki	Pierś kaczki położyć na zimnej patelni i obsmażyć, najpierw stronę ze skórą. Po zakończeniu delikatnego pieczenia grillować do zrumienienia, przez 3 do 5minut.
Delikatnie upieczone mięso nie jest tak gorące jak pieczone konwencjonalnie.	Aby upieczone mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorące sosy.

Suszenie

Urządzenie dysponuje trybem suszenia, który umożliwia idealne suszenie owoców, warzyw i ziół. Ten rodzaj konserwacji polega na koncentracji substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

Suszyć wyłącznie nienaruszone i nieuszkodzone owoce i warzywa, które należy dokładnie umyć. Wyłożyć ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Owoce pozostawić, aż dobrze ociekną i osuszyć.

Pokroić je w razie potrzeby w jednakowej wielkości kawałki albo cienkie plastry. Nieobrane owoce układać na stronach pokrytych skórką, z powierzchniami przecięć skierowanymi do góry. Ani owoce, ani grzyby nie mogą być ułożone na blasze na sobie.

Warzywa potrzeć na wiórki i wyblanszować. Zaczekać, aż wyblanszowane warzywa dokładnie obciekną i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

Zioła suszyć z łodygami. Rozłożyć zioła równomiernie, w małych stosikach na ruszcie.

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:
- 1 ruszt: poziom 3
- 2 ruszty: poziom 3+1

Bardzo soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie odwracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Zalecane wartości ustawień

Ta tabela zawiera ustawienia dotychące suszenia różnych wrtykułów spożywczych. Temperatura i czas zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości suszonych artykułów. Im dłużej suszy się artykuł, tym lepiej zostanie zakonserwowany. Im mniejsze lub cieńsze kawałki, tym szybciej zostanie wysuszony i tym bardziej aromatyczny będzie suszony artykuł. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Przy suszeniu innych artykułów spożywczych należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnych artykułów.

Używany rodzaj grzania:
- Suszenie

Potrawa	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	1-2 ruszty		80	4-8
Owoce pestkowe (śliwki)	1-2 ruszty		80	8-10
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	1-2 ruszty		80	6-8
Grzyby w plastrach	1-2 ruszty		60	7-9
Zioła, umyte	1-2 ruszty		60	2-4

Wekowanie i wyciskanie soku

Urządzenie nadaje się też do wekowania i wyciskania soku.

Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!
Słoiki z nieprawidłowo zawekowanymi produktami spożywczymi mogą pękać. Przestrzegać zaleceń dotyczących wekowania.

Słoiki
Należy używać tylko czystych i nieuszkodzonych słoików do wekowania. Używać wyłącznie żaroodpornych, czystych i nieuszkodzonych gumowych uszczelek. Przed użyciem sprawdzić klamry i sprężynki.

Porada: Słoiki można czyścić przy użyciu funkcji dezynfekowania.

Do wekowania używać tylko słoików do wekowania o jednakowej wielkości i zawierających ten sam artykuł spożywczy. W komorze piekarnika można wekować jednocześnie zawartość maksymalnie sześciu słoików do wekowania o pojemności ½, 1 lub 1½ litra każdy. Nie używać większych ani wyższych słoików. Mogłoby to doprowadzić do popękania pokrywek.

Podczas wekowania słoiki do wekowania znajdujące się w komorze piekarnika nie mogą się ze sobą stykać.

Przygotowywanie owoców i warzyw
Używać tylko nienaruszonych i nieuszkodzonych owoców i warzyw. Dokładnie je umyć.

W zależności od rodzaju obrać, wypestkować i rozdrobnić owoce lub warzywa i umieścić je w słoikach do wekowania do wysokości ok. 2 cm poniżej krawędzi.

Owoce: zalać owoce w słoikach do wekowania gorącą, odpienioną wodą z cukrem (ok. 400 ml na każdy słoik 1-litrowy). Na jeden litr wody:
- ok. 250 g cukru w przypadku słodkich owoców
- ok. 500 g cukru w przypadku kwaśnych owoców

Warzywa: zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

Brzegi słoików wytrzeć, muszą one być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami. Słoiki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, rozmiar XL, w taki sposób, by się ze sobą nie stykały. Do blachy uniwersalnej wlać 500 ml gorącej wody (ok. 80 °C). Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Kończenie wekowania
Po upływie ustawionego czasu otworzyć drzwi urządzenia. Wyjąć weki z komory piekarnika dopiero, gdy całkowicie wystygną.

Następnie wytrzeć komorę piekarnika.

Odsączanie soku

Owoce jagodowe przez odsączeniem soku włożyć do misy i zasypać cukrem. Odstawić na co najmniej godzinę, aby owoce puściły sok.

Owoce jagodowe przełożyć następnie do perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć na poziom 2 piekarnika. W celu wyłapania soku wstawić pod pojemnik blachę uniwersalną. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Po upływie ustawionego czasu przełożyć owoce jagodowe do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

Następnie wytrzeć komorę piekarnika.

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabeli ustawień są wartościami orientacyjnymi obowiązującymi przy wekowaniu owoców i warzyw oraz odsączania soku z owoców. Mogą się one zmieniać pod wpływem temperatury pomieszczenia, liczby weków, ilości, ciepłoty i jakości zawartości słoika. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych.

Używany rodzaj grzania:
- Gotowanie na parze

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wekowanie					
Warzywa, np. marchew	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	30-120
Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	25-30
Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	25-30
Odsączanie soku					
Maliny	Pojemnik do pieczenia na parze XL	3		100	30-45
Porzeczki	Pojemnik do pieczenia na parze XL	3		100	40-50

Dezynfekcja butelek i higiena

Przy użyciu tego urządzenia można łatwo dezynfekować naczynia i butelki do karmienia niemowląt. Program ten odpowiada wygotowywaniu naczyń.

Dezynfekcja butelek

Od razu po opróżnieniu butelki należy wyczyścić szczotką do butelek. Następnie umyć w zmywarce.

Butelki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze tak, by nie dotykały się wzajemnie. Uruchomić program "Dezynfekcja butelek". Po zakończeniu dezynfekcji wytrzeć urządzenie. Po dezynfekcji wytrzeć butelki do sucha czystą ściereczką.

Higiena

Urządzenie nadaje się też do przygotowywania słoików do marmolad i weków oraz ich pokrywek.

Możliwa jest także dodatkowa obróbka cieplna marmolady. Przedłuża to jej przydatność do spożycia.

Zalecane wartości ustawień

Używać tylko nieuszkodzonych, czystych słoików i pokrywek. Najlepiej umyć je przed użyciem w zmywarce do naczyń. Naczynia muszą być żaro- i paroodporne.

Zalecane czasy są zależne od używanych słoików.

Używany rodzaj grzania:
- Gotowanie na parze

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Higiena					
Przygotowywanie słoików do marmolady albo weków	Pojemnik do gotowania na parze XL	2		100	10-15
Dogotowywanie słoików do marmolady	Pojemnik do gotowania na parze XL	2		100	15-20
Sterylizowanie czystych naczyń*	Pojemnik do gotowania na parze XL	2		100	15-20

* Ten program odpowiada typowemu wygotowywaniu.

Wyrastanie ciasta w trybie fermentacji

W trybie fermentacji ciasto wyrasta w piekarniku znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika.

Ciasto drożdżowe musi zawsze wyrastać dwa razy. Stosować się do podanych w tabelach ustawień wartości 1-go i 2-go wyrastania (czas wyrastania i czas dojrzewania).

Czas wyrastania
Do wyrośnięcia ustawić miskę z ciastem na ruszcie. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Podczas wyrastania nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ spodowałoby to utratę wilgoci. Nie przykrywać ciasta.

Czas dojrzewania
Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.

Przed przystąpieniem do pieczenia wytrzeć skroploną wodę z komory piekarnika.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas są zależne od rodzaju i ilości składników. Ustawienia podane w tabelach są więc tylko wartościami orientacyjnymi.

Używany rodzaj grzania:
- Stopień fermentacji

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe, słodkie						
Np. drożdżówki	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	30-45
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	10-20
Ciasto o dużej zawartości tłuszczu, np. panettone	Miska	2		Czas wyrastania	40-45	40-90
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	40-45	30-60
Ciasto drożdżowe, pikantne						
Np. pizza	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	20-30
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	10-15
Ciasto chlebowe						
Chleb biały	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	30-40
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	15-25
Chleb z mąki mieszanej	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	25-40
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	10-20
Bułki	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	30-40
	Blacha do pieczenia	3		Czas dojrzewania	35-40	15-25

Rozmrażanie

Tryb parowy rozmrażania nadaje się do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw i wypieków. Do rozmrażania wypieków używać rodzaju grzania gorące powietrze 4D. Drób, mięso i ryby najlepiej rozmrażać w lodówce.

Zamrożony artykuł spożywczy przeznaczony do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania i zważyć.

Włożyć zamrożone owoce i warzywa do perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Dzięki temu artykuł nie będzie leżeć w wodzie, a skropliny będą wyłapywane. W przypadku mrożonych produktów, które jako składnik potrawy muszą zachować zawartą w nich wodę, np. mrożonego szpinaku, należy użyć blachy uniwersalnej lub innego naczynia na ruszcie.

Położyć wypiek na ruszcie.

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości artykułów spożywczych. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

Porada: Płaskie lub porcjowane mrożone kawałki rozmrażają się szybciej niż kawałki mrożone w blokach.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Rozmrażanie

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb, bułki					
Chleb i bułki ogólne	Blacha do pieczenia	2		50	40-70
Ciasto					
Ciasto soczyste	Blacha do pieczenia	2		50	70-90
Ciasto, suche	Blacha do pieczenia	2		60	60-75
Owoce, warzywa					
Owoce jagodowe	Pojemnik do pieczenia na parze	3		30-40	10-15
Warzywa	Pojemnik do pieczenia na parze	3		40-50	15-50

Odgrzewanie

Tryb odgrzewania pozwala delikatnie odgrzewać potrawy z dodatkowym zastosowaniem pary. Potrawy wyglądają i smakują tak, jakby zostały świeżo przyrządzone. Można w ten sposób podpiekać także pieczywo z poprzedniego dnia.

Używać jak najszerszych, płaskich i żaroodpornych naczyń. Zimne naczynia przedłużają proces odgrzewania.

W miarę możliwości odgrzewać wyłącznie potrawy tego samego rodzaju i tej samej wielkości. Jeżeli jest to niemożliwe, czas zależy od składnika o najdłuższym czasie odgrzewania.

W czasie odgrzewania nie przykrywać potraw.

Potrawę w naczyniu wstawić na ruszt albo położyć bezpośrednio na ruszt na poziomie 2.

W czasie pracy piekarnika nie otwierać drzwiczek, ponieważ uleciałaby przez nie duża ilość pary.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne ustawienia dla różnego rodzaju potraw. Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i właściwości artykułu spożywczego. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania. W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

Używany rodzaj grzania:
- Odgrzewanie

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Warzywa, chłodzone					
1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	15-25
250 g	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	5-15
Potrawy, chłodzone					
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	15-25
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	10-25
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	8-25
Zapiekanki, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	2		120-140	10-25
Pizza, pieczona	Ruszt	2		170-180*	5-15
Wypieki					
Bułki, bagietki, pieczone	Ruszt	2		150-160*	10-20
Paszteciki (vol au vents)	Ruszt	2		180*	4-10
Wypieki, mrożone					
Pizza, pieczona	Ruszt	2		170-180*	5-15
Bułki, bagietki, pieczone	Ruszt	2		160-170*	10-20
* nagrzać piekarnik					

Utrzymywanie temperatury potraw

Gotowe potrawy można utrzymywać w żądanej temperaturze w trybie utrzymywania temperatury. Dzięki różnym poziomom wilgotności można zapobiec wyschnięciu gotowych potraw.

Nie przykrywać potraw.

Nie należy utrzymywać temperatury gotowych potraw dłużej niż przez dwie godziny. Należy pamiętać, że wiele potraw dodatkowo mięknie podczas utrzymywania temperatury. Nie przykrywać potraw.

Poziomy nasycenia parą nie nadają się do utrymywania temperatury następujących potraw:
- poziom 1: kawałki pieczeni i podsmażane potrawy
- poziom 2: zapiekanki i dodatki
- poziom 3: potrawy jednogarnkowe i zupy

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z EN 60350-1.

Pieczenie

Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia: poziom 5
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Szarlotka z pierzynką
Szarlotka z pierzynką na jednym poziomie: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem obok siebie.

Szarlotka z pierzynką na dwóch poziomach: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Ciasto w tortownicach z blachy białej: piec w trybie grzania górnego/dolnego na jednym poziomie. Zamiast rusztu użyć blachy uniwersalnej i ustawić na niej tortownicę.

Wskazówki

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grzanie intensywne

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pieczenie						
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	4D gorące powietrze	140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	4D gorące powietrze	140-150*	-	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1	4D gorące powietrze	130-140*	-	35-55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	160*	-	20-30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3	4D gorące powietrze	150*	-	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	4D gorące powietrze	150*	-	25-35
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1	4D gorące powietrze	140*	-	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2	Grzanie górne/dolne	160-170**	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2	4D gorące powietrze	160-170**	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2	4D gorące powietrze	150-160	1	10
					-	20-25

* nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	-	75-95
Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90

* nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Gotowanie na parze

Jeżeli w tabeli znajduje się taka instrukcja, pod perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL, należy zawsze wsuwać blachę uniwersalną. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na parze na jednym poziomie (użyć maksymalnie 2,5 kg):

- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 3

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na parze na dwóch poziomach (użyć maksymalnie 1,8 kg na poziom):

- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 5
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 3

Używany rodzaj grzania:

- Gotowanie na parze

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Gotowanie na parze					
Groszek, mrożony, dwa pojemniki	2x pojemnik do pieczenia na parze XL + blacha uniwersalna	5+3+1		100	**
Brokuły, świeże, 300 g	Pojemnik do gotowania na parze XL	3		100*	7-8***
Brokuły, świeże, jeden pojemnik	Pojemnik do gotowania na parze XL	3		100*	7-8***

* nagrzać piekarnik

** Kontrola jest zakończona, gdy w najzimniejszym miejscu zostanie osiągnięta temperatura 85°C (patrz IEC 60350-1)

*** Porównywalny stopień ugotowania próbki referencyjnej i próbki głównej jest osiągany po gotowaniu próbki referencyjnej przez 5 minut (wykonanej zgodnie z opisem w normie IEC 60350-1).

Grillowanie

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Używany rodzaj grzania:

- Grill, duża powierzchnia

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Grillowanie					
Opiekanie tostu*	Ruszt	5		3	4-6
Hamburger wołowy, 12 sztuk**	Ruszt	4		3	25-30

* nie nagrzewać piekarnika

** odwrócić po upływie 2/3 czasu

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

9001238063
980627