



Piekarnik do zabudowy HBG78S7.0



**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi



<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>	<b>Serwis</b> .....	<b>21</b>
Przed montażem .....	4	Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr) .....	21
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	4	<b>Energia a środowisko naturalne</b> .....	<b>21</b>
Przyczyny uszkodzeń .....	4	Rodzaj grzania Gorące powietrze eco .....	21
<b>Nowy piekarnik</b> .....	<b>5</b>	Oszczędność energii.....	22
Pulpit obsługi .....	5	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....	22
Przyciski .....	5	<b>Programy automatyczne</b> .....	<b>23</b>
Przełącznik obrotowy .....	5	Naczynia .....	23
Wyświetlacz.....	5	Przygotowanie potrawy.....	23
Wskaźnik kontroli temperatury .....	5	Programy .....	23
Komora piekarnika .....	6	Wybór i ustawianie programu .....	27
Wyposażenie.....	6	Dopasowanie indywidualne .....	27
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>8</b>	Porady dotyczące programów automatycznych.....	27
Pierwsze ustawienia .....	8	<b>Przetestowane w naszym studiu gotowania</b> .....	<b>28</b>
Nagrzewanie komory gotowania.....	8	Ciasta i wypieki .....	28
Czyszczenie wyposażenia.....	9	Porady dotyczące pieczenia.....	30
<b>Włączanie i wyłączenie piekarnika</b> .....	<b>9</b>	Mięso, drób, ryby.....	31
Włączanie .....	9	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania .....	33
Wyłączanie .....	9	Powolne gotowanie .....	34
<b>Nastawianie piekarnika</b> .....	<b>9</b>	Porady dotyczące powolnego gotowania .....	35
Rodzaje grzania .....	9	Zapiekanek, tosty.....	35
Nastawianie rodzaju grzania i temperatury.....	10	Gotowe produkty .....	35
Proponowane ustawienia .....	10	Potrawy specjalne.....	36
Ustawianie szybkiego nagrzewania.....	11	Rozmrażanie .....	37
<b>Funkcje zegara</b> .....	<b>11</b>	Suszenie .....	37
Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie .....	11	Wekowanie.....	37
Nastawianie czasu trwania.....	11	<b>Akrylamid w produktach spożywczych</b> .....	<b>38</b>
Przesunięcie czasu zakończenia .....	12	<b>Potrawy testowe</b> .....	<b>38</b>
Nastawianie minutnika .....	12	Pieczenie ciast .....	38
Nastawianie zegara .....	12	Grillowanie .....	39
<b>Pamięć</b> .....	<b>13</b>		
Zapisywanie ustawień w pamięci .....	13		
Włączanie pamięci.....	13		
<b>Ustawienie szabasowe</b> .....	<b>13</b>		
Włączenie ustawienia szabasowego.....	13		
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....	<b>13</b>		
<b>Ustawienia podstawowe</b> .....	<b>14</b>		
Zmiana ustawień podstawowych .....	15		
<b>Automatyczne wyłączenie</b> .....	<b>15</b>		
<b>Samooczyszczanie</b> .....	<b>16</b>		
Ważne wskazówki.....	16		
Przed samooczyszczaniem.....	16		
Ustawianie stopnia czyszczenia.....	16		
Po samooczyszczaniu.....	16		
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>17</b>		
Środek czyszczący .....	17		
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic .....	17		
Montaż i demontaż filtra oparów.....	18		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika.....	18		
Zdejmowanie nakładki drzwiczek.....	18		
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach .....	19		
<b>Usterka, co robić?</b> .....	<b>19</b>		
Tabela usterek.....	19		
Wymiana żarówki u góry piekarnika .....	20		
Wymiana żarówki z lewej strony piekarnika.....	20		
Ostona żarówki.....	20		

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

## **⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

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

### **Przed montażem**

#### **Szkody powstałe podczas transportu**

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

#### **Podłączenie do sieci elektrycznej**

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

### **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

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

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

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

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

#### **Gorąca komora piekarnika**

##### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

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

##### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

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

##### **Niebezpieczeństwo zwarcia!!**

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

##### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

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

##### **Gorące wyposażenie i naczynia**

##### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

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

##### **Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy**

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

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

##### **Samooczyszczanie**

##### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

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

##### **Poważne zagrożenie zdrowia!!**

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

### **Przyczyny uszkodzeń**

#### **Uwaga!**

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: wilgotnych produktów nie przechowywać przez dłuższy okres czasu w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: podczas studzenia komora piekarnika powinna być zawsze zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika: jeśli uszczelka piekarnika jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki piekarnika nie zamykają się szczelnie. Może dojść

do uszkodzenia frontów sąsiadujących mebli. Zawsze dbać o czystość uszczelki.

- Drzwiczki piekarnika jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać ani nie siadać na

otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani wyposażenia na drzwiczkach piekarnika.

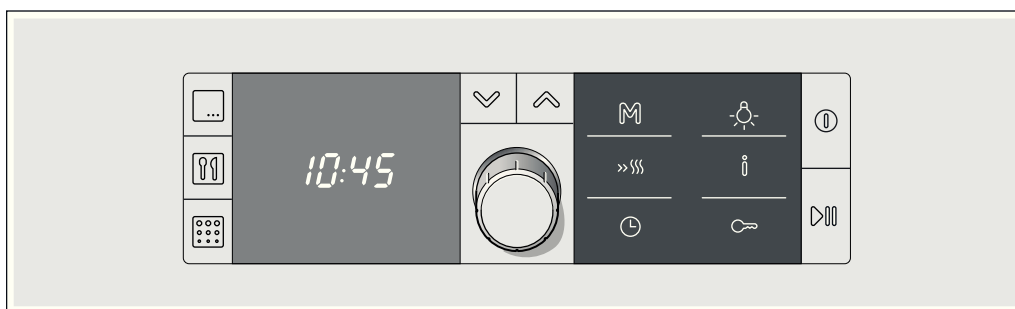
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

## Nowy piekarnik

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

### Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



### Przyciski

Pod poszczególnymi przyciskami znajdują się czujniki. Nie trzeba ich mocno naciskać. Wystarczy tylko dotknąć żądany symbol.

Symbol	Funkcje przycisków
	Wybór rodzaju grzania
	Wybór programów automatycznych
	Wybór samooczyszczania
	Przechodzenie do następnego wiersza w dół
	Przechodzenie do następnego wiersza w górę
	Długie naciśnięcie = wybór pamięci Krótkie naciśnięcie = włączanie pamięci
	Ustawianie szybkiego nagrzewania
	Otwieranie i zamykanie menu funkcji zegara
	Włączanie i wyłączanie lampki piekarnika
	Krótkie naciśnięcie = wywoływanie informacji Długie naciśnięcie = otwieranie i zamykanie menu ustawień podstawowych
	Aktywacja/dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Włączanie i wyłączanie piekarnika
	Krótkie naciśnięcie = włączenie/wstrzymanie trybu pracy Długie naciśnięcie = przerwanie trybu pracy

### Przełącznik obrotowy

Za pomocą przełącznika obrotowego (↻) można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze.

Przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

### Wyświetlacz

Wyświetlacz podzielony jest na różne strefy.

- Nagłówek, pojawia się tylko przed włączeniem danej funkcji
- Strefa nastawiania
- Pasek stanu

#### Nagłówek

W najwyższym wierszu wyświetlana jest wybrana funkcja, np. rodzaje grzania, programy, funkcje zegara itd. Po prawej stronie widoczne są strzałki, które wskazują kierunek nawigacji za pomocą przycisków i . Nagłówek znika po uruchomieniu urządzenia.

#### Strefa nastawiania

W strefie nastawiania pojawiają się proponowane wartości, które można zmienić. Za pomocą przycisków nawigacyjnych i można przechodzić z wiersza do wiersza. Wiersz, w którym w danym momencie znajduje się użytkownik, wzięty jest w nawias. Wartość w nawiasie można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego.

#### Pasek stanu

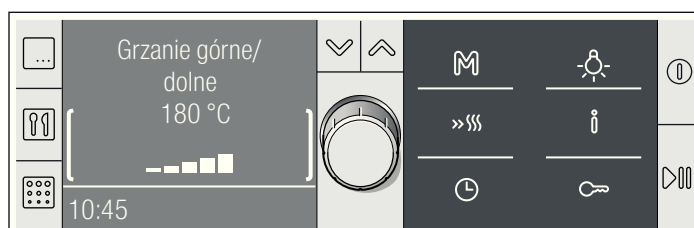
Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Widać na nim aktualną godzinę, aktywne funkcje zegara lub ustawione zabezpieczenie przed dziećmi. Przed włączeniem wyświetlają się, w zależności od ustawienia, krótkie wskazówki.

### Wskaźnik kontroli temperatury

Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania piekarnika lub ciepło resztkowe.

#### Kontrola nagrzewania

Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. Moment, gdy wszystkie słupki są wypełnione, oznacza optymalny czas na wsunięcie potrawy.



Jeśli wybrany został stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia, słupki nie pojawiają się.

Podczas nagrzewania można za pomocą przycisku i sprawdzić aktualną temperaturę. Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w komorze piekarnika.

### Ciepło reszkowe

Po wyłączeniu piekarnika wskaźnik kontroli temperatury pokazuje stopień ciepła reszkowego. Gdy wszystkie słupki są wypełnione, temperatura w komorze piekarnika wynosi ok. 300 °C. Wskazanie wyłącza się, gdy temperatura spadnie poniżej ok. 60 °C.


### Komora piekarnika

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

### Lampka piekarnika

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

Jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otworzone, lampka włączy się.

Za pomocą przycisku  można włączać i wyłączać lampkę.

### Wentylator

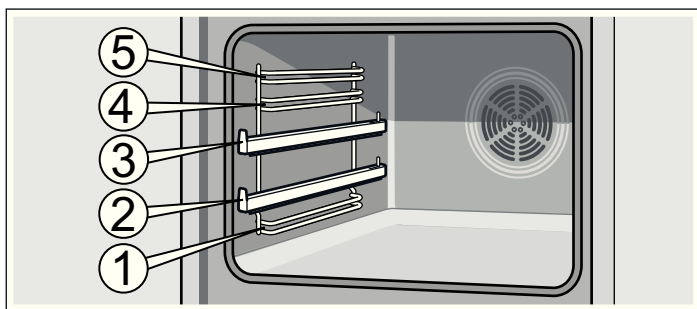
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

### Wypozażenie

Wypozażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 wysokości.

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



Wypozażenie podczas nagrzewania może ulegać deformacjom. Po ostygnięciu deformacja znika i nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie wypozażenia.

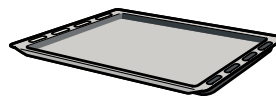
Wypozażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



### Ruszt

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

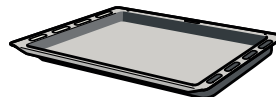
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu



### Emaliowana blacha do pieczenia

Do ciast i ciasteczek.

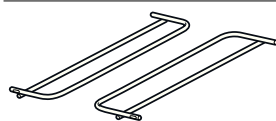
Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.



### Głęboka blacha do pieczenia

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

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



### Belki wspornikowe

Włożyć z lewej i z prawej strony. Dzięki ich zastosowaniu można np. podczas samooczyszczania piekarnika czyścić głęboką blachę do pieczenia.

### Wypozażenie dodatkowe

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

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

Wypozażenie dodatkowe	Komora piekarnika z	Numer HEZ	Zastosowanie	Nadaje się do samooczyszczania
Ruszt	Prowadnice	HEZ334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.	nie
	Żebra	HEZ334001	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.	nie
Emaliowana blacha do pieczenia	-	HEZ331070	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.	tak

Wyposażenie dodatkowe	Komora piekarnika z	Numer HEZ	Zastosowanie	Nadaje się do samooczyszczania
Głęboka blacha do pieczenia	-	HEZ332070	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.	tak
Ruszt wkładany w blachę	-	HEZ324000	Do pieczenia. Ruszt układać zawsze na głębokiej blasze do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.	nie
Blacha do grillowania	-	HEZ325070	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia.  Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3.  Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.	tak
Szklana blacha do pieczenia	-	HEZ336000	Głęboka blacha ze szkła. Można jej również używać do serwowania potraw.	nie
Blacha do pizzy	-	HEZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.	nie
Kamień do pieczenia	-	HEZ327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.	tak
Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym w blachę	-	HEZ333070	Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.	tak
Pokrywa do blachy profesjonalnej	-	HEZ333001	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.	nie
Profesjonalny zestaw blach z systemem teleskopowym	Żebra	HEZ333100	Dostosowany do przygotowywania dużych ilości potraw. Zestaw składa się z głębokiej blachy do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę, rusztu nakładanego na blachę oraz teleskopowego systemu wysuwania blach. Ruszt nakładany na blachę nadaje się idealnie do grillowania.	nie
Profesjonalny zestaw blach z systemem teleskopowym Plus	Żebra	HEZ333102	Dostosowany do przygotowywania dużych ilości potraw. Zestaw składa się z głębokiej blachy do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę, rusztu nakładanego na blachę oraz teleskopowego systemu wysuwania blach. Ruszt nakładany na blachę nadaje się idealnie do grillowania.	nie
Pokrywa do profesjonalnego zestawu blach z systemem teleskopowym	Żebra	HEZ333101	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.	nie
Brytfanna szklana	-	HEZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekanek w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.	nie
Teleskopowy system wysuwania blach				
podwójny	Prowadnice	HEZ338250	Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.	nie
potrójny	Prowadnice	HEZ338352	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.  Potrójny teleskopowy system wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.	nie
Potrójny system całkowitego wysuwania blach	Prowadnice	HEZ338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.  Potrójny system całkowitego wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.	nie



Wypożyczenie dodat- kowe	Komora pie- karnika z	Numer HEZ	Zastosowanie	Nadaje się do samoczysz- czenia
Potrójny system całko- witego wysuwania blach z funkcją zatrzy- mania	Prowadnice	HEZ338357	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Wysuwane szyny zablokują się, dzięki czemu można łatwo włożyć wyposażenie.  Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z róż- nem.	nie
Filtr oparów	-	HEZ329000	Piekarnik można dodatkowo wyposażyć w filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy.  Tylko do urządzeń z 6, 7 lub 8 jako drugą liczbą symbolu produktu (nr E) (np. B. HBA78B750).	tak
Parowar systemowy	-	HEZ24D300	Do delikatnego przygotowywania warzyw i ryb.	nie

### Artykuły dodatkowe

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

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

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

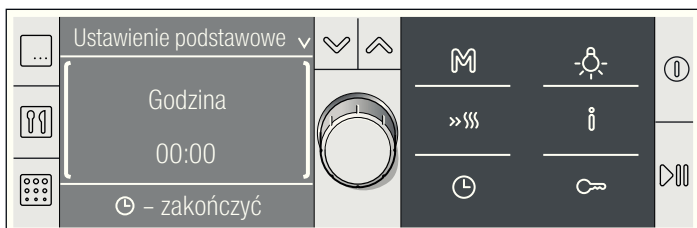
## Przed pierwszym użyciem

Ten rozdział zawiera wszystkie informacje na temat tego, co należy zrobić przed pierwszym gotowaniem.


- Ustawić godzinę
- W razie potrzeby zmienić język wyświetlacza tekstu
- Nagrzać komorę piekarnika
- Wyczyścić wyposażenie
- Przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa zamieszczone na początku instrukcji obsługi. Są one bardzo ważne.

### Pierwsze ustawienia


Po podłączeniu nowego urządzenia w górnym wierszu wyświetlacza pojawia się nagłówek "Ustawienia podstawowe". Należy ustawić godzinę i w razie potrzeby język wyświetlacza tekstu. Wstępnie ustawiony jest język niemiecki.



#### Nastawianie zegara i zmiana języka

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć przycisk . Pojawia się: "Wybór języka: polski".

3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język. Można wybrać jeden z 30 różnych języków.

4. Nacisnąć przycisk .

Ustawienia godziny i języka zostały zapisane. Na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina.

**Wskazówka:** W każdej chwili można zmienić ustawiony język. Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.


### Nagrzewanie komory gotowania

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę gotowania.

Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu.

Podczas nagrzewania piekarnika wietrzyć kuchnię.

Nagrzeć komorę piekarnika nastawiając Grzanie górne/dolne o temperaturze 240 °C.


1. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się wyświetlacz startowy z opisem przycisków.

2. Bezpośrednio po tym nacisnąć przycisk .

W górnym wierszu pojawia się nagłówek "Rodzaje grzania". W strefie nastawiania proponowane jest ustawienie 3D gorące powietrze oraz temperatura 160 °C. Nawiasy są po lewej i prawej stronie rodzaju grzania.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania na Grzanie górne/dolne.

4. Za pomocą przycisku  przejść do wskazania temperatury. Nawiasy znajdują się teraz po lewej i prawej stronie temperatury.



5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę 240 °C.
6. Nacisnąć przycisk . Tryb uruchamia się. Nagłówek "Rodzaje grzania" znika.
7. Po 60 minutach wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku .

Śłupki wskaźnika kontroli temperatury wskazują stopnie ciepła resztkowego w komorze piekarnika.

## Czyszczenie wyposażenia

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

## Włączanie i wyłączanie piekarnika

Przycisk służy do włączania i wyłączania piekarnika.

### Włączanie

Nacisnąć przycisk .

Pojawia się wyświetlacz startowy z opisem przycisków.



Wybrać żądany tryb pracy:

- Przycisk = rodzaje grzania
- Przycisk = programy
- Przycisk = samoo czyszczanie

- Przycisk = ustawienie zapisane w pamięci

Jeśli w ciągu kilku sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, pojawi się proponowane ustawienie. Zawsze jest to rodzaj grzania 3D gorące powietrze i temperatura 160 °C.



W każdej chwili można wybrać inny tryb pracy.

Sposób wprowadzania ustawień został szczegółowo opisany w poszczególnych rozdziałach.

### Wyłączanie

Nacisnąć przycisk . Piekarnik wyłącza się, na wyświetlaczu pojawia się godzina.

## Nastawianie piekarnika

W niniejszym rozdziale zostało opisane

- w jakie rodzaje grzania wyposażony jest piekarnik
- jak ustawić rodzaj grzania i temperaturę
- jak wybrać potrawę z proponowanych ustawień
- oraz jak ustawić szybkie nagrzewanie.

### Rodzaje grzania

Piekarnik umożliwia korzystanie z wielu różnych rodzajów grzania. Dzięki temu możliwe jest wybranie optymalnego sposobu przygotowania każdej potrawy.

Rodzaj grzania i zakres temperatury	Zastosowanie
3D gorące powietrze 30-275 °C	Do ciast i wypieków na 1-3 poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
Gorące powietrze Eco* 30-275 °C	Do ciast i wypieków, zapiekanek, produktów gotowych i mrożonych, mięs i ryb, na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator równomiernie rozprowadza energetycznie zoptymalizowane ciepło w całej komorze piekarnika.

\* Rodzaj grzania, za pomocą którego została określona klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN50304.

Rodzaj grzania i zakres temperatury	Zastosowanie
Grzanie górne/dolne 30-300 °C	Do ciast, zapiekanek i chudych pieczeni, np. wołowych lub z dziczyzny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.
Hydropieczenie 30-300 °C	Do wypieków drożdżowych, np. chleba, bułek lub chałki i wypieków z ciasta parzonego, np. ptysiów lub biszkoptów. Równomierne grzanie z góry i dołu. Wilgoć z produktów spożywczych pozostaje w komorze piekarnika w postaci pary.
Pizza 30-275 °C	Do szybkiego przygotowania produktów mrożonych bez podgrzewania piekarnika, np. pizzy, frytek lub strudla. Grzanie z dołu i od grzałki pierścieniowej na tylnej ścianie.
Grzanie intensywne 30-300 °C	Do potraw z chrupiącym spodem. Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
Grzanie dolne 30-300 °C	Do wekowania, dopiekania i zrumieniania. Grzanie z dołu.
Grill z cyrkulacją powietrza 30-300 °C	Do pieczenia mięsa, drobiu i całych ryb. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.

\* Rodzaj grzania, za pomocą którego została określona klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN50304.

Rodzaj grzania i zakres temperatury	Zastosowanie
Grill o dużej powierzchni Stopnie mocy grilla: 1 (słaby), 2 (średni), 3 (mocny)	Do grillowania steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
Grill o małej powierzchni Stopnie mocy grilla: 1 (słaby), 2 (średni), 3 (mocny)	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb. Środkowa część grzałki grilla jest gorąca.
Powolne gotowanie 70-90 °C	Do gotowania delikatnych mięs na małym ogniu. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
Rozmrażanie 30-60 °C	Do rozmrażania, np. mięsa, drobiu, chleba i ciasta. Wentylator powoduje wirowanie ciepłego powietrza wokół potrawy.
Podgrzewanie 30-70 °C	Do podgrzewania naczyń, np. porcelanowych lub szklanych.
Utrzymywanie temperatury potraw 60-100 °C	Do utrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
Proponowane ustawienia	Proponowane ustawienia dla wielu potraw.

\* Rodzaj grzania, za pomocą którego została określona klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN50304.

## Nastawianie rodzaju grzania i temperatury

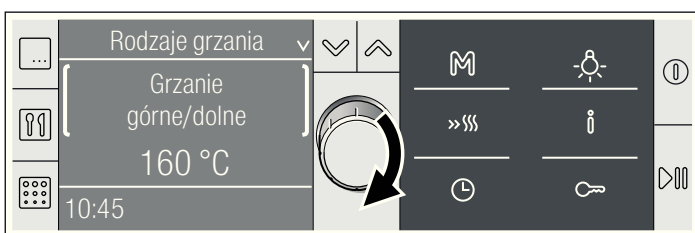
Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się 3D gorące powietrze, 160 °C.

Przyciskiem można włączyć proponowane ustawienie.

Aby ustawić inny rodzaj grzania i temperaturę, należy postępować w następujący sposób:

Przykład na rysunku: ustawienie Grzania górnego/dolnego, 185 °C.

1. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.



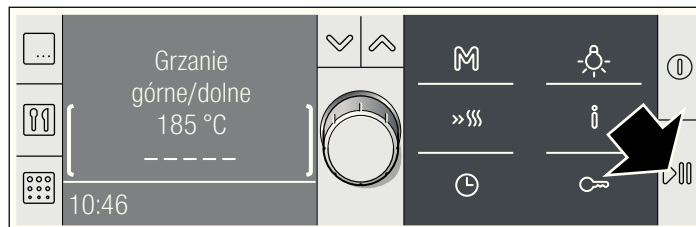
2. Za pomocą przycisku przejść do wskazania temperatury.



3. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą przełącznika obrotowego.



4. Nacisnąć przycisk . Tryb uruchamia się.



Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku lub ponownie wybrać i ustawić tryb pracy.

### Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek praca będzie kontynuowana.

### Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk . Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Miga symbol . Ponownie nacisnąć przycisk , urządzenie kontynuuje pracę.

### Zmiana temperatury lub stopnia mocy grilla

Jest to możliwe w każdej chwili. Do zmiany temperatury lub stopnia mocy grilla służy przełącznik obrotowy.

### Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się 3D gorące powietrze i 160 °C. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

### Wywoływanie informacji

Nacisnąć krótko przycisk . Pojawia się pierwsza informacja. Każdą kolejną informację wywołać za pomocą przełącznika obrotowego . Znajdują się tutaj informacje dotyczące temperatury nagrzewania, rodzajów grzania, wysokości wsunięcia i wyposażenia.

### Nastawianie czasu trwania

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Nastawianie czasu trwania.

### Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

## Proponowane ustawienia

Przy wyborze potrawy z proponowanych ustawień podane są od razu optymalne wartości ustawień. Do wyboru jest wiele różnych kategorii. Wśród ciast, chleba, drobiu, ryba, mięsa, ryb i dziczyzny, a także zapiekanek i produktów gotowych znajdują się liczne potrawy z proponowanymi przez nas ustawieniami. Istnieje możliwość zmiany temperatury i czasu pieczenia. Rodzaj grzania jest ustawiony na stałe.

Więcej możliwości wyboru zawierają opisy przygotowywania poszczególnych potraw. Warto je wypróbować i przekonać się o różnorodności potraw.


### Wybór potrawy


1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się 3D gorące powietrze, 160 °C, jako proponowany rodzaj grzania.


2. Przelącznik obrotowy obrócić w lewo na proponowane ustawienia.

Pojawia się pierwsza kategoria potraw.

3. Za pomocą przycisku  przejść do kategorii potraw i używając przelącznika obrotowego wybrać odpowiednią kategorię.


Za pomocą przycisku  można przechodzić do kolejnych poziomów. Za pomocą przelącznika obrotowego dokonuje się kolejnych wyborów.

Na koniec pojawia się ustawienie dotyczące wybranej potrawy. Można zmienić temperaturę, ale nie rodzaj grzania.

4. Nacisnąć przycisk .

Tryb uruchamia się. Na pasku stanu pojawia się czas trwania i widoczny jest jego upływ.



#### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

#### Zmiana temperatury lub stopnia mocy grilla

Do zmiany temperatury lub stopnia mocy grilla służy przelącznik obrotowy.

#### Zmiana nastawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk , za pomocą przelącznika obrotowego zmienić czas trwania. Nacisnąć przycisk .

#### Wywoływanie informacji

Nacisnąć przycisk  i za pomocą przelącznika obrotowego wywołać informacje.

#### Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

### Ustawianie szybkiego nagrzewania

Szybkie nagrzewanie nadaje się tylko do niektórych rodzajów grzania.



#### Odpowiednie rodzaje grzania


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

#### Odpowiednie temperatury


Szybkie nagrzewanie nie funkcjonuje, gdy ustawiona temperatura jest niższa niż 100 °C. Jeśli temperatura w komorze piekarnika jest tylko nieco niższa od ustawionej temperatury, wówczas szybkie nagrzewanie nie jest potrzebne i się nie włącza.

#### Ustawianie szybkiego nagrzewania


Nacisnąć przycisk  w celu włączenia szybkiego nagrzewania. Obok ustawionej temperatury pojawia się symbol . Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wypełniają się.

Szybkie nagrzewanie jest zakończone, gdy wszystkie słupki są wypełnione. Rozlega się krótki sygnał. Symbol  gaśnie. Wstawić potrawę do komory piekarnika.


#### Wskazówki

- W przypadku zmiany rodzaju grzania szybkie nagrzewanie zostanie przerwane.
- Niezależnie od szybkiego nagrzewania ustawiony czas trwania odliczany jest bezpośrednio po włączeniu piekarnika.
- Podczas szybkiego nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę w komorze piekarnika.
- Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

#### Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk . Symbol gaśnie.

## Funkcje zegara

Do wywołania menu funkcji zegara służy przycisk . Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:





Gdy piekarnik jest wyłączony:

- Nastawianie minutnika
- Nastawianie godziny

Gdy piekarnik jest włączony:

- Nastawianie czasu trwania
- Przesunięcie czasu zakończenia
- Nastawianie minutnika

### Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie

1. Otworzyć menu za pomocą przycisku .
2. Za pomocą przycisku  lub  przejść do odpowiedniego wiersza i za pomocą przelącznika obrotowego ustawić godzinę lub czas trwania.
3. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

Poniżej znajduje się szczegółowy opis sposobu ustawiania poszczególnych funkcji.


### Nastawianie czasu trwania

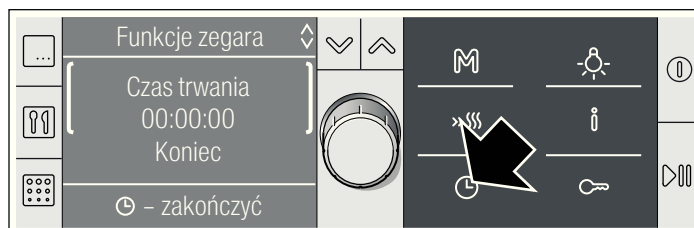
Ustawienie czasu trwania (czasu gotowania lub pieczenia) dla wybranej potrawy powoduje automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie tego czasu. Piekarnik przestaje grzać.

Założenie: rodzaj grzania i temperatura są ustawione.

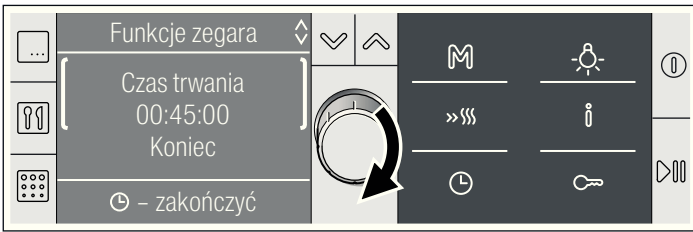
**Wskazówka:** Można ustawić tylko godziny i minuty.

Przykład na rysunku: ustawienie Grzania górnego/dolnego, 180 °C, 45 minut

1. Nacisnąć przycisk .  
Otwiera się menu funkcji zegara.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas gotowania/pieczenia.



3. Nacisnąć przycisk ☰.

Menu funkcji zegara zostaje zamknięte.

4. Przed włączeniem trybu pracy nacisnąć przycisk ▶▶▶. Uływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Czas trwania na pasku stanu jest ustawiony na 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☰.

### Anulowanie ustawień czasu trwania

Otworzyć menu za pomocą przycisku ☰. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania na 00:00:00. Zamknąć menu za pomocą przycisku ☰.

### Zmiana nastawionego czasu trwania

Otworzyć menu za pomocą przycisku ☰. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Zamknąć menu za pomocą przycisku ☰.

### Przesunięcie czasu zakończenia

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

Przesunięcie czasu zakończenia jest możliwe w przypadku

- wszystkich rodzajów grzania i wszystkich potraw z proponowanych ustawień
- wielu programów
- oraz podczas samoocyszczania

Przykład: potrawa została włożona do piekarnika o godzinie 9.30. Po 45 minutach, tzn. o godzinie 10.15, jest już gotowa. Założmy jednak, że danie ma być gotowe na godzinie 12.45.

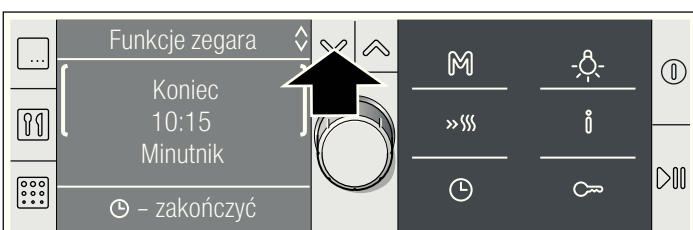
Należy przesunąć czas zakończenia z godziny 10.15 na 12.45. Piekarnik przechodzi w tryb czuwania. O godzinie 12.00 włącza się tryb pracy, który zakończy się o 12.45.

Funkcja ta jest dostępna również w przypadku samoocyszczania. Należy przesunąć czyszczenie piekarnika na noc, dzięki czemu możliwe będzie korzystanie z piekarnika o każdej porze dnia.

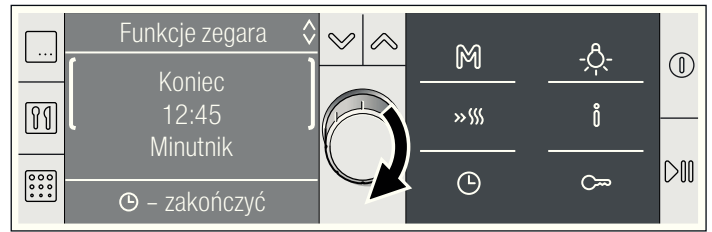
### Przesunięcie czasu zakończenia

Założenie: ustawiony tryb pracy nie został włączony. Musi być ustawiony czas trwania. Menu funkcji zegara ☰ jest otwarte.

1. Za pomocą przycisku ☑ przejść do wskazania "Koniec". W drugim wierszu wyświetlony jest czas, w którym zakończy się praca urządzenia.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć koniec pracy na później.



3. Za pomocą przycisku ☰ zamknąć menu funkcji zegara.

4. Zatwierdzić za pomocą przycisku ▶▶▶.

Ustawienie zostało zapisane. Piekarnik przechodzi w tryb czuwania ☰... . Na pasku stanu widoczny jest czas zakończenia. Gdy urządzenie włączy się, na pasku stanu widoczny jest upływ czasu trwania.

### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Czas trwania na pasku stanu jest ustawiony na 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☰.

### Korekta czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. W tym celu należy otworzyć menu za pomocą przycisku ☰. Nacisnąć przycisk ☑ i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia. Zamknąć menu za pomocą przycisku ☰.

### Anulowanie ustawień czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. W tym celu należy otworzyć menu za pomocą przycisku ☰. Nacisnąć przycisk ☑ i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia. Zamknąć menu za pomocą przycisku ☰.

### Nastawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od piekarnika. Można go używać jak zegara funkcyjnego i w każdej chwili nastawić.

1. Nacisnąć przycisk ☰.

Otwiera się menu funkcji zegara.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.

3. Za pomocą przycisku ☰ zamknąć menu funkcji zegara.

Wyświetlacz wraca do poprzedniego stanu. Wyświetlany jest symbol ⌚ oznaczający minutnik oraz odliczany czas.

### Po upływie ustawionego czasu

Rozbrzmiewa sygnał. Czas upłynął. Na wyświetlaczu pojawia się ⌚ 00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☰.

### Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku ☰ otworzyć menu funkcji zegara. Za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas na 00:00. Zamknąć menu za pomocą przycisku ☰.

### Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku ☰ otworzyć menu funkcji zegara. W ciągu następujących kilku sekund zmienić przełącznikiem obrotowym czas odliczany przez minutnik. Zamknąć menu za pomocą przycisku ☰.


### Nastawianie zegara

Podczas ustawiania lub zmiany godziny piekarnik musi być wyłączony.

### Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawia się nagłówek "Ustawienie podstawowe".


1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.

2. Nacisnąć przycisk .

Godzina została zapisana.

### Zmiana ustawionej godziny


Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk .

Otwiera się menu funkcji zegara.

2. Za pomocą przycisku  przejść do wskazania czasu zegarowego.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.

4. Nacisnąć przycisk .

Menu funkcji zegara zostaje zamknięte. Godzina została zmieniona.

### Wyłączanie wyświetlania godziny

Gdy piekarnik jest wyłączony, na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina. Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

## Pamięć

Za pomocą funkcji pamięci można zapisać i w każdej chwili ponownie wywołać ustawienia dla danej potrawy.

Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

### Zapisywanie ustawień w pamięci

Nie można zapisać samooczyszczania.

1. Ustawić rodzaj grzania, temperaturę i ewentualnie czas pieczenia dla wybranej potrawy. Nie włączać. W celu zapisania programu należy wybrać program i wprowadzić wagę. Nie włączać.

2. Przytrzymać przycisk , aż pojawi się komunikat "Zapisano".

Zapisane ustawienie pojawia się na wyświetlaczu i może być w każdej chwili uruchomione.

### Zapisywanie innego ustawienia


Wprowadzić nowe ustawienie i zapisać je w pamięci. Poprzednie ustawienia zostaną skasowane.

### Włączanie pamięci

Zapisane ustawienia dla danej potrawy można w każdej chwili uruchomić.

1. Nacisnąć krótko przycisk .

Wyświetlone zostaną zapisane ustawienia. Jeśli pojawi się komunikat "Brak wpisu", nie zapisano żadnych ustawień. Nie można uruchomić pamięci. Należy najpierw zapisać żądane ustawienie zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi pod hasłem Zapisywanie w pamięci.

2. Nacisnąć przycisk .

Włącza się ustawienie pamięci.

### Zmiana ustawień

Jest to możliwe w każdej chwili. Przy następnym włączeniu funkcji pamięci pojawi się znowu pierwotnie zapisane ustawienie.


## Ustawienie szabasowe

W przypadku tego ustawienia piekarnik w trybie grzania górnego/dolnego utrzymuje temperaturę od 85 °C do 140 °C. Czas trwania można ustawić od 24 do 73 godzin.

W tym czasie potrawy w komorze piekarnika pozostają ciepłe, bez konieczności włączania lub wyłączania urządzenia.


### Włączenie ustawienia szabasowego


Warunek: w ustawieniach podstawowych aktywowano "Ustawienie szabasowe tak". Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

1. Nacisnąć przycisk .


Na wyświetlaczu pojawia się 3D gorące powietrze, 160 °C.

2. Przełącznik obrotowy obrócić w lewo na ustawienie szabasowe.

3. Za pomocą przycisku  przejść do ustawień temperatury i ustawić żądaną temperaturę przełącznikiem obrotowym.

4. Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara. Proponowany czas trwania to 27:00 godzin.

5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.

6. Nacisnąć przycisk .

Ustawienie szabasowe włącza się. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.


### Upłynął nastawiony czas trwania

Piekarnik przestaje grzać.

### Przesunięcie czasu zakończenia

Nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia na później.



### Anulowanie ustawienia szabasowego

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się 3D gorące powietrze, 160 °C. Można wprowadzić nowe ustawienia.

## Zabezpieczenie przed dziećmi


Aby dzieci przypadkowo nie włączyły piekarnika lub nie zmieniły nastawionego trybu pracy, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

### Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi



Przytrzymać przycisk , aż pojawi się symbol . Trwa to ok. 4 sekund.



Pulpit obsługi jest zablokowany.

## Blokada drzwiczek piekarnika

Ustawienia podstawowe można zmienić w taki sposób, aby dodatkowo blokowane były drzwiczki piekarnika. O tym jak to zrobić, można przeczytać w rozdziale *Ustawienia podstawowe*. Drzwiczki piekarnika blokują się, gdy temperatura w komorze piekarnika osiąga ok. 50 °C. Pojawia się symbol . Jeśli piekarnik jest wyłączony, drzwiczki piekarnika blokują się natychmiast po aktywowaniu zabezpieczenia przed dziećmi.

## Znoszenie blokady


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

**Wskazówka:** Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można za pomocą  lub przez długie naciskanie przycisku  wyłączyć piekarnik, ustawić minutnik, zmienić godzinę i wyłączyć sygnał.

# Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które w każdej chwili można dostosować do indywidualnych wymagań.

**Wskazówka:** W tabeli wyszczególniono ustawienia podstawowe wraz z możliwościami ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia podstawowe, które pasują do danego urządzenia.

Ustawienie podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
Wybór języka: polski	Można wybrać jeden z 29 języków	Język tekstu na wyświetlaczu
Czas trwania sygnału: średni	średni = 2 minuty krótki = 10 sekund długi = 5 minut	Czas oznaczający, jak długo rozbrzmiewa sygnał po upływie nastawionego czasu pieczenia.
Dźwięk klawiszy: wł. wył.	wł. wył.*	Sygnał potwierdzający przy naciskaniu przycisku * Wyjątek: Podczas włączania i wyłączania zawsze rozbrzmiewa sygnał.
Jasność wyświetlacza: średnia	dzień średnia noc	Podświetlenie wyświetlacza
Kontrast: - ○○○●○○○ +	np. mocniejszy - ○○○○●○○ +	Kontrast wyświetlacza
Wskazanie godziny: wł. wył.	wł. wył.*	Wskazanie godziny, gdy piekarnik jest wyłączony * Dopóki włączony jest wskaźnik ciepła resztkowego, wyświetla się godzina.
Lampka piekarnika podczas pieczenia: wł. wył.	wł. wył.	Oświetlenie w komorze piekarnika
Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek: automatycznie	automatycznie wył.*	Sposób, w jaki kontynuowane jest działanie urządzenia po otwarciu i ponownym zamknięciu drzwiczek piekarnika. * kontynuować za pomocą przycisku 
Blokada drzwiczek + zabezpieczenie przed dziećmi: nie	nie tak	Blokada drzwiczek piekarnika w przypadku aktywowania zabezpieczenia przed dziećmi.
Dopasowanie indywidualne: - ○○○●○○○ +	np. coraz intensywniejszy wynik gotowania - ○○○○●○○ +	Zmiana wyniku gotowania wszystkich programów automatycznych w prawo = intensywniejszy w lewo = słabszy
Wyświetlanie opisu przycisków: wł. wył.	wł. wył.	Wyświetlacz startowy pojawia się po włączeniu piekarnika
3D gorące powietrze Proponowana temperatura: 160 °C	od 30 do maks. 275 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Gorące powietrze eco Proponowana temperatura: 160 °C	od 30 do maks. 275 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grzanie górne/dolne Proponowana temperatura: 160 °C	od 30 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Hydropieczenie Proponowana temperatura: 160 °C	od 30 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Pizza Proponowana temperatura: 200 °C	od 30 do maks. 275 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania








Ustawienie podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
Grzanie intensywne Proponowana temperatura: 190 °C	od 30 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grzanie dolne Proponowana temperatura: 150 °C	od 30 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grill z cyrkulacją powietrza Proponowana temperatura: 190 °C	od 30 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grill o dużej powierzchni Proponowany stopień: mocny	mocny średni słaby	Zmiana proponowanego stopnia dla danego rodzaju grzania
Grill z rożnem Proponowana temperatura: 250 °C	od 30 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grill o małej powierzchni Proponowany stopień: mocny	mocny średni słaby	Zmiana proponowanego stopnia dla danego rodzaju grzania
Powolne gotowanie Proponowana temperatura: 80 °C	od 70 do maks. 90 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Rozmrażanie Proponowana temperatura: 30 °C	od 30 do maks. 60 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Podgrzewanie Proponowana temperatura: 50 °C	od 30 do maks. 70 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Utrzymywanie temperatury potraw Proponowana temperatura: 70 °C	od 60 do maks. 100 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Nawiew wentylatora: średni	krótki średni długi bardzo długi	Czas oznaczający, jak długo pracuje wentylator po wyłączeniu urządzenia.
System czyszczący: nie	nie tak	Informacja, czy urządzenie jest wyposażone w system samooczyszczania ścianki górnej i ścianek bocznych = system czyszczący
Teleskopowy system wysuwania blach: nie	nie tak	Informacja, czy urządzenie jest wyposażone w teleskopowe systemy wysuwania blach.
Program szabasowy: nie	nie tak	Patrz rozdział Ustawienie szabasowe
Przywrócenie ustawień fabrycznych: nie	nie tak	Anulowanie wprowadzonych zmian i przywrócenie ustawień podstawowych

## Zmiana ustawień podstawowych

Założenie: piekarnik musi być wyłączony i zamknięty.

Przykład: zmiana ustawienia podstawowego czasu trwania sygnału ze średniego na krótki.

1. Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy, aż pojawi się nagłówek "Ustawienia podstawowe" oraz pierwsze ustawienie podstawowe "Wybór języka: polski".
2. Za pomocą przycisku  wybrać żądane ustawienie podstawowe.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
4. Teraz można zmienić inne ustawienia podstawowe. W tym celu za pomocą przycisku  lub  przejść do żądanego ustawienia. Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą przełącznika obrotowego.
5. Przytrzymać przycisk , aż pojawi się godzina. Trwa to ok. 4 sekund. Wszystkie zmiany są zapisane.

### Anulowanie

Nacisnąć przycisk . Zmiany nie zostaną wprowadzone.

## Automatyczne wyłączanie

Piekarnik posiada funkcję automatycznego wyłączania. Funkcja ta zostaje aktywowana, jeśli czas trwania nie zostanie ustawiony oraz gdy ustawienia nie są zmieniane przez dłuższy okres czasu. Kiedy się to stanie, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

### Wyłączanie aktywowane

Na wyświetlaczu pojawia się napis "automatyczne wyłączanie". Funkcjonowanie zostało przerwane. Aby wygasić napis, nacisnąć dowolny przycisk. Można wprowadzić nowe ustawienia.

**Wskazówka:** Jeśli ustawiony jest czas trwania, po upływie tego czasu piekarnik nie nagrzewa się. Automatyczne wyłączenie nie jest potrzebne.

## Samooczyszczanie

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

Można wybrać jeden z trzech stopni czyszczenia.

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

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

### Ważne wskazówki

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

Podczas samooczyszczania lampka piekarnika nie świeci się.

#### **⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

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

#### **⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!**

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

### Przed samooczyszczaniem

Komora piekarnika musi być pusta. Z komory piekarnika należy wyjąć elementy wyposażenia, naczynia i prowadnice. Sposób wyjęcia prowadnic opisano w rozdziale *Konserwacja i czyszczenie*.

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

#### **⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!!**

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

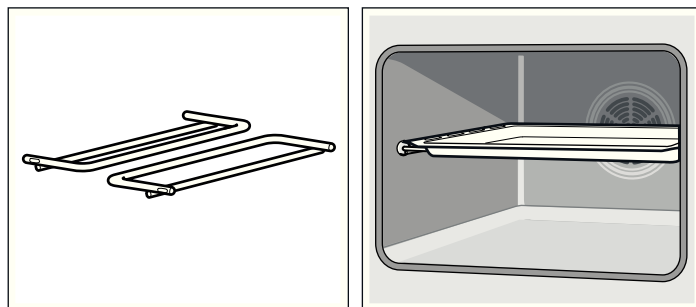
### Zastosowanie programu samooczyszczania do czyszczenia wyposażenia

Prowadnice nie są przystosowane do samooczyszczania. Należy wyjąć je z komory piekarnika. Do czyszczenia wyposażenia podczas samooczyszczania należy używać belek wspornikowych. Dzięki ich zastosowaniu można przy użyciu tego programu czyścić emaliowane wyposażenie, np. głęboką blachę do pieczenia bez powłoki antyadhezyjnej. Podczas samooczyszczania należy czyścić tylko jeden element wyposażenia.

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

#### **⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!!**

Nigdy nie stosować programu samooczyszczania do czyszczenia blach i form pokrytych powłoką antyadhezyjną. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów. Belki wspornikowe zamocować z lewej i prawej strony.



### Ustawianie stopnia czyszczenia

1. Nacisnąć przycisk .  
Zaleca się stopień czyszczenia 3. Za pomocą przycisku można od razu włączyć samooczyszczanie.  
Aby zmienić stopień czyszczenia:
  2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany stopień czyszczenia.
  3. Za pomocą przycisku włączyć czyszczenie.
- Drzwiczki piekarnika blokują się wkrótce po włączeniu tej funkcji. Świeci się symbol oznaczający blokadę.

### Po zakończeniu czyszczenia

Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu widoczny jest czas trwania ustawiony na 00:00:00. Dopiero gdy symbol zgaśnie, można ponownie otworzyć drzwiczki piekarnika.

### Przerwanie czyszczenia

Przyciskiem wyłączyć piekarnik. Dopóki świeci się symbol , drzwiczki piekarnika są zablokowane.

### Korekta stopnia czyszczenia

Po włączeniu czyszczenia nie można już zmienić stopnia czyszczenia.

### Czyszczenie powinno odbywać się w nocy

Zakończenie czyszczenia należy przesunąć na noc, dzięki czemu możliwe będzie korzystanie z piekarnika w ciągu dnia. Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

### Po samooczyszczaniu

Gdy komora piekarnika ostygnie, wytrzeć powstały popiół wilgotną ściereczką.

# Konserwacja i czyszczenie

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

## Wskazówki

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

## Środek czyszczący

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

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja.  Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Nakładka drzwiczek	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej (do nabycia w serwisie lub sklepie specjalistycznym); Przestrzegać wskazówek producenta.
Komora piekarnika	Gorąca woda z płynem lub octem: myć zmywakiem.  W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny.  Najlepiej stosować samooczyszczanie. Patrz rozdział <i>Samooczyszczanie</i> .
Ostona lampki piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem.

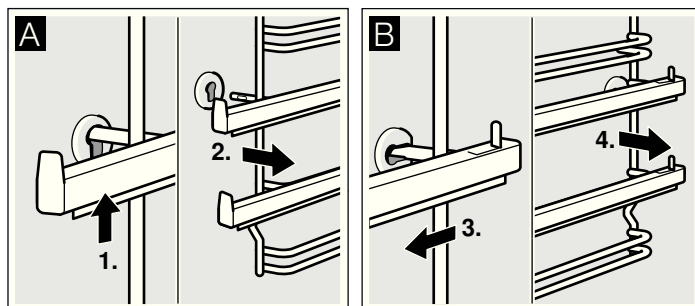
Powierzchnia	Środek czyszczący
Prowadnice	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Teleskopowy system wysuwania blach	Gorąca woda z płynem: czyścić zmywakiem lub szczoteczką.  Nie namaczać, nie myć w zmywarce ani podczas samooczyszczania urządzenia. Teleskopowy system wysuwania blach zostanie uszkodzony i zablokowany.
Wyposażenie	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

## Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

### Zdejmowanie prowadnic

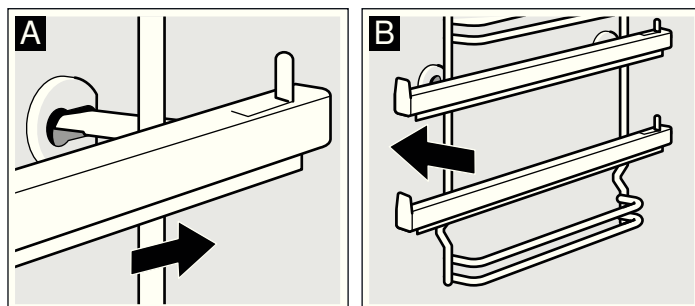
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry
2. i wyczepić (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

### Zawieszanie prowadnic

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



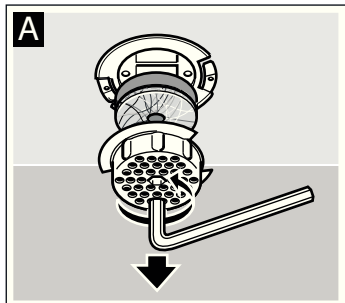
Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu. Wygięcie na prowadnicach musi znajdować się na dole.

## Montaż i demontaż filtra oparów

Na górze piekarnika znajduje się filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy. Od czasu do czasu filtr należy wyczyścić.

### Demontaż

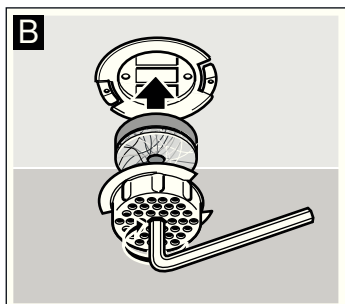
1. Za pomocą sześciokątnej klucza imbusowego (6 mm) odkręcić w lewo filtr i zdjąć (rys. A).
2. Wyjąć oba wkłady.



Filtr i cienki, jednowarstwowy wkład można wyczyścić płynem do mycia naczyń lub włożyć do koszyka na sztućce i umyć w zmywarce. Nie wolno czyścić grubego wkładu filtra. Może to spowodować uszkodzenie powłoki.

### Montaż

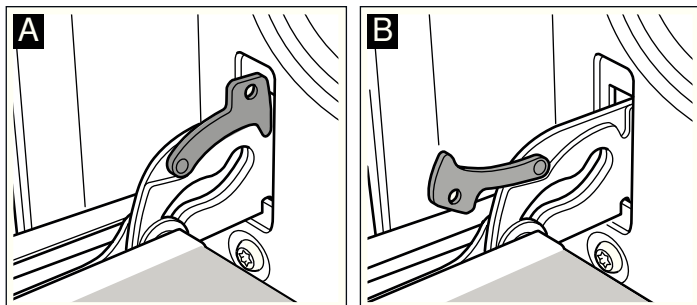
1. Najpierw włożyć w filtr wkład jednowarstwowy, a następnie dwuwarstwowy (rys. B).
2. Nasadzić filtr i przykręcić w prawo sześciokątnej kluczem imbusowym. Należy zwrócić uwagę, aby filtr był tak założony, jak pokazano na rys. B. Tylko wówczas można go prawidłowo zamocować.



## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

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



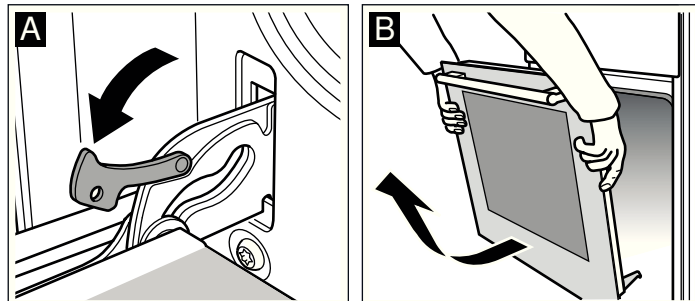
### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, zatrzasną się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były

prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwiczek, całkowicie rozłożone.

### Zdejmowanie drzwiczek

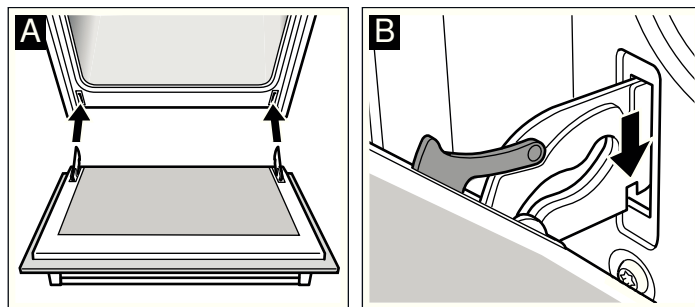
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



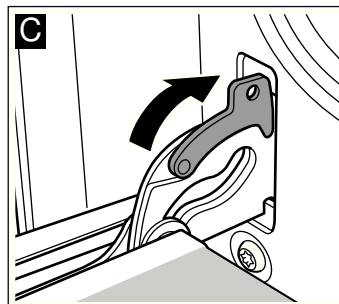
### Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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



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



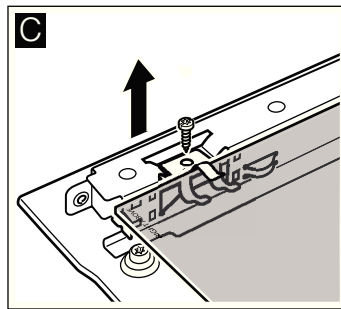
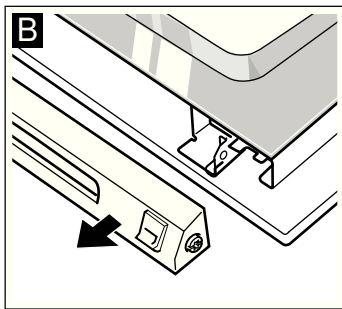
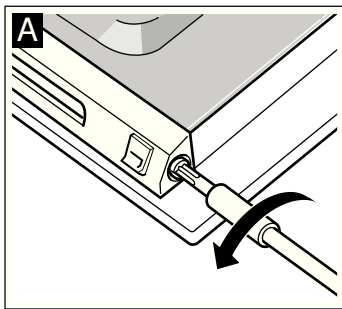
### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

### Zdejmowanie nakładki drzwiczek

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

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



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

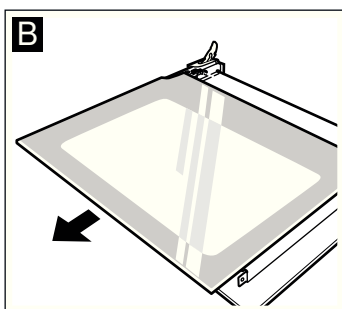
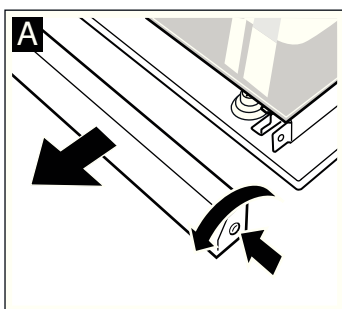
4. Z powrotem założyć i zamocować nakładkę.
5. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

## Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

### Demontaż

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



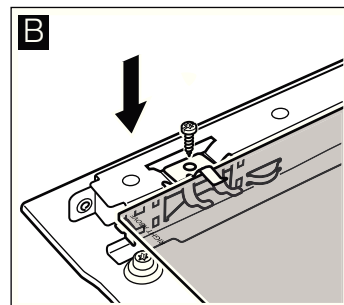
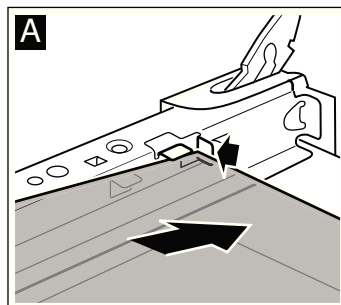
4. Odkręcić klamry mocujące z lewej i prawej strony. Unieść szybę i zdjąć z niej mocowania (rys. C). Wyjąć szybę.

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

### Montaż

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

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



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

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

## Usterka, co robić?

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

### Tabela usterek


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

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/ Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
Na wyświetlaczu pojawia się tekst "Godzina 00:00". Godzina jest nieaktualna.	Przerwa w zasilaniu	Ponownie nastawić aktualną godzinę i nacisnąć przycisk ⌚.
Nie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Na wyświetlaczu pojawia się tekst "Godzina 00:00". Wyświetlana godzina jest nieaktualna.	Przerwa w zasilaniu podczas samooczyszczenia.	Nastawić aktualną godzinę i nacisnąć przycisk ⌚. Należy poczekać, aż piekarnik ostygnie. Symbol 🔒 gaśnie. Można otworzyć drzwiczki piekarnika.


### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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




Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/ Rozwiązanie problemu
Piekarnik nie nagrzewa się lub nie można ustawić wybranego rodzaju grzania.	Rodzaj grzania nie został rozpoznany.	Ponownie wprowadzić ustawienia.
Piekarnik nie grzeje. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Demo".	Piekarnik znajduje się w trybie demo.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 20 sekundach. W ciągu następujących 2 minut przytrzymać przycisk  przez cztery sekundy, aż komunikat "Demo" zgaśnie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Automatyczne wyłączenie".	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane. Piekarnik wyłącza się.	Nacisnąć dowolny przycisk. Tekst znika. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

### Komunikaty o usterce oznaczone symbolem E

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce oznaczony symbolem E, nacisnąć przycisk . Komunikat o usterce znika. Może się zdarzyć, że konieczne będzie ponowne

ustawienie godziny. Jeśli komunikat ponownie się pojawi, należy wezwać serwis.

W przypadku poniższych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Wskazówka/Pomoc
E011	Przycisk był naciskany zbyt długo lub zablokował się.	Pojedynczo naciskać wszystkie przyciski. Sprawdzić, czy przyciski są czyste. Wezwać serwis, jeśli komunikat o usterce utrzymuje się.
E115	Temperatura w komorze piekarnika jest zbyt wysoka.	Drzwiczki piekarnika blokują się. Należy poczekać, aż piekarnik ostygnie. Za pomocą przycisku  skasować komunikat o usterce.

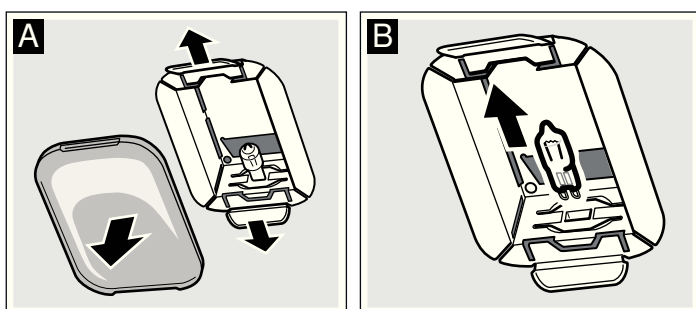
### Wymiana żarówki u góry piekarnika

Jeśli żarówka w piekarniku przepali się, należy ją wymienić. 230 V odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 25 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Żarówkę dotykać przez suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie żywotności żarówki. Nie należy używać innych żarówek.

#### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Zdjąć osłonę żarówki. W tym celu metalowe zatrzaski nacisnąć kciukiem w bok (rys. A).
3. Wyciągnąć żarówkę - nie obracać (rys. B). Włożyć nową żarówkę, zwracając uwagę na pozycję sztyftów. Mocno wcisnąć żarówkę.



4. Ponownie założyć osłonę żarówki. W tym celu nasadzić osłonę z jednej strony, a następnie wcisnąć z drugiej. Osłona zaskoczy na swoje miejsce.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

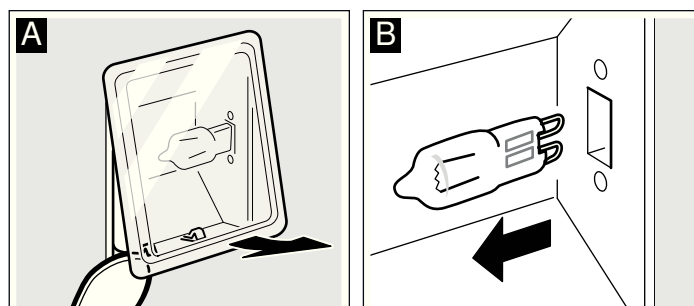
### Wymiana żarówki z lewej strony piekarnika

Jeśli żarówka w piekarniku przepali się, należy ją wymienić. 230 V odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 25 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Żarówkę dotykać przez suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie żywotności żarówki. Nie należy używać innych żarówek.

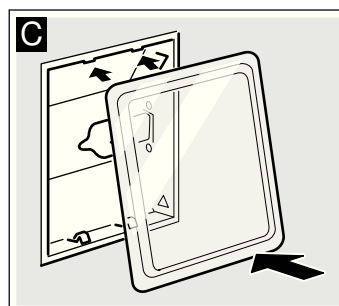
#### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Zdjąć osłonę żarówki. W tym celu otworzyć ręcznie osłonę od dołu (rys. A). Jeśli zdjęcie osłony jest trudne, można to zrobić przy pomocy łyżki.
3. Wyciągnąć żarówkę - nie obracać (rys. B). Włożyć nową żarówkę, zwracając uwagę na pozycję sztyftów. Mocno wcisnąć żarówkę.



4. Ponownie założyć osłonę żarówki. Należy zwrócić uwagę, aby wypukłość w osłonie znajdowała się z prawej strony. Nasadzić osłonę na górze, a następnie wcisnąć na dole (rys. C). Osłona zaskoczy na swoje miejsce.



5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

### Osłona żarówki

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



# Serwis

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

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

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się z prawej strony na drzwiczkach piekarnika. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

E-Nr

FD-Nr

## Serwis

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

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

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

# Energia a środowisko naturalne

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

## Rodzaj grzania Gorące powietrze eco

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

### Wskazówki


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


## Tabela

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

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

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

Potrawy przygotowane przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco 	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
<b>Ciasta i wypieki</b>				
Ciasto ucierane na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto ucierane w formach	Forma prostokątna	2	160-180	50-60
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	2	160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2	160-180	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto kruche na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3	170-190	15-25
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma do ciasta z owocami	2	150-170	20-30
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica	2	150-170	40-50
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	130-150	15-25
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	140-150	30-45

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

## Oszczędność energii

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

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

# Programy automatyczne

Programy automatyczne umożliwiają przygotowanie w prosty sposób wyrafinowanych potraw duszonych, soczystych pieczeni i smacznych dań jednogarnkowych. Mięsa nie trzeba obracać ani polewać, a komora piekarnika pozostaje czysta.

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

## Naczynia

Programy automatyczne są przeznaczone do pieczenia w zamkniętych naczyniach, wyjątkiem jest glazurowana pieczeń z szynki. Stosować wyłącznie naczynia ze szczelną pokrywką. Należy również przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

### Odpowiednie naczynia

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

### Nieodpowiednie naczynia

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

### Wielkość naczyń

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

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

## Przygotowanie potrawy

Używać świeżego lub mrożonego mięsa. Idealnie nadaje się świeże mięso schłodzone w lodówce.

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć świeże lub mrożone mięso, drób lub rybę. Dokładne wskazówki znajdują się w odpowiednich tabelach. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do przeprowadzenia ustawień.

Przyprawić mięso. Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże.

Do niektórych dań należy dodać wody. Należy dodać tyle wody, aby dno naczynia było zakryte na wysokość ok. 1/2 cm. Jeśli w tabeli napisane jest "trochę" wody, zazwyczaj wystarczą 2-3 łyżki stołowe. W przypadku sformułowania "tak", można spokojnie zwiększyć ilość wody. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabelach.

Naczynie przykryć pokrywką. Postawić na ruszcie na wysokość 2.

W przypadku niektórych potraw nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia. Potrawy te oznaczone są gwiazdką\*.

Naczynia należy wstawiać zawsze do zimnej komory piekarnika.

## Programy

### Drób

Ułożyć drób w brytfannie piersią do góry. Faszerowany drób nie nadaje się.

Przyrządzając kilka udek ustawiać wagę najcięższego udka. Udka muszą ważyć mniej więcej tyle samo.

Przykład: 3 udka kurczaka o wadze 300 g, 320 g i 400 g. Ustawić wagę na 400 g.

Aby przygotować dwa kurczaki o podobnej wadze w jednej brytfannie, należy ustawić wagę, podobnie jak w przypadku udek, według wagi cięższego kawałka.

Aby pierś indyka pozostała soczysta, należy podlać ją wystarczającą ilością wody.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Drób</b>			
Kurczak, świeży*	0,7-2,0	nie	Waga mięsa
Pularda, świeża*	1,4-2,3	nie	Waga mięsa
Kaczka, świeża*	1,6-2,7	nie	Waga mięsa
Gęś, świeża*	2,5-3,5	nie	Waga mięsa
Indyczę, świeże*	2,5-3,5	nie	Waga mięsa
Pierś indyka, świeża*	0,5-2,5	dużo	Waga mięsa
Udka, świeże*	0,3-1,5	nie	Waga najcięższego udka
np. udka kurczaka, kaczki, gęsi, indyka			
Udka, mrożone*	0,3-1,5	nie	Waga najcięższego udka
np. udka kurczaka, kaczki, gęsi, indyka			

## Mięso

Do naczynia dodać tyle wody, ile podano w tabelach.

### Wołowina

Do pieczenia duszonej dodać wystarczającą ilość wody. Można użyć również marynaty.

W przypadku rumsztyku należy dodać tyle wody lub rosółu, aby mięso było prawie całkowicie przykryte.

Befszyk piec tłustą stroną do góry.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Wołowina</b>			
Pieczeń duszona, świeża np. rozbratel, plecówka, łopatka, pieczeń wołowa marynowana	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń duszona, mrożona* np. rozbratel, plecówka, łopatka	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Befszyk, świeży, średnio wypieczony np. polędwica	0,5-2,5	nie	Waga mięsa
Befszyk, świeży, krwisty np. polędwica	0,5-2,5	nie	Waga mięsa
Befszyk, mrożony, dobrze wypieczony* np. polędwica	0,5-2,0	nie	Waga mięsa
Pieczeń rzymska*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
Rumsztyk, świeży	0,5-2,5	dużo	Waga mięsa

### Cielęcina

W przypadku osso buco włożyć do naczynia sporo warzyw

(selery, pomidory, marchewki) i ułożyć na nich pokrojoną w plastry giczy cielęcą. Rosół dodawać według potrzeby.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Cielęcina</b>			
Pieczeń, świeża, chuda np. szynka, udziec	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń, świeża, z przerostami tłuszczu np. karkówka, karczek	0,5-3,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń, mrożona, chuda* np. szynka, udziec	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń, mrożona, z przerostami tłuszczu* np. karkówka, karczek	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Golonka z kością, świeża	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Osso buco np. plastry giczy cielęcej z warzywami	0,5-3,5	tak	Waga mięsa

### Wieprzowina

Mięso z kością włożyć do brytfanny tak, aby kość znajdowała się na spodzie.

Pieczeń z chrupiącą skórką ułożyć w naczyniu skórką do góry. Przed pieczeniem ponacinać słoninę "w kratkę", nie przecinając mięsa.

Pieczeń z szynki układać w naczyniu warstwą tłuszczu do góry. Pieczeń z szynki zapiekać w otwartym naczyniu.

W przypadku pieczenia należy ustawić wagę mięsa, natomiast w przypadku pieczenia zwijanej i pieczenia rzymskiej wagę całkowitą.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Wieprzowina</b>			
Pieczeń z karkówki, świeża, bez kości	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń z karkówki, świeża, z kością	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń z karkówki, mrożona, bez kości*	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń z karkówki, mrożona, z kością*	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Schab pieczony, świeży, z kością	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Polędwica pieczona, świeża	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń zwijana, świeża	0,5-3,0	tak	Waga całkowita
Pieczeń z chrupiącą skórką, świeża np. boczek	0,5-3,0	nie	Waga mięsa

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Pieczeń z chrupiącą skórą, świeża np. łopatka	0,5-3,0	nie	Waga mięsa
Pieczeń rzymska*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
Schab peklowany z kością, świeży	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń z szynki, świeża, peklowana, gotowa	1,0-4,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń z szynki, świeża, peklowana, zapiekanie*	1,0-4,0	nie	Waga mięsa

### Jagnięcina i baranina

Przyrządzając pieczeń lub udka należy ustawić wagę mięsa, natomiast w przypadku pieczeni rzymskiej wagę całkowitą.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Jagnięcina</b>			
Udziec, świeży, bez kości, dobrze wypieczony	0,5-2,5	trochę	Waga mięsa
Udziec, świeży, bez kości, średnio wypieczony	0,5-2,5	nie	Waga mięsa
Udziec, świeży, z kością, dobrze wypieczony	0,5-2,5	trochę	Waga mięsa
Udziec, mrożony, bez kości, dobrze wypieczony*	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Udziec, mrożony, bez kości, średnio wypieczony*	0,5-2,0	nie	Waga mięsa
Udziec, mrożony, z kością, dobrze wypieczony*	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń rzymska*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Baranina</b>			
Pieczeń barania, świeża np. łopatka	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń barania, mrożona* np. łopatka	0,5-2,0	tak	Waga mięsa

### Dziczyzna

Dziczyznę można obłożyć boczkiem. Wówczas mięso pozostaje soczyste i nie rumieni się tak mocno. Aby uzyskać delikatniejszy smak, dziczyznę można przed upieczeniem marynować przez noc w lodówce w maślanie, winie lub occie.

W przypadku kilku udźców zajęczych ustawić wagę najcięższego udźca.

Króliki można piec także po uprzednim podzieleniu na porcje. Ustawić wagę całkowitą.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Dziczyzna</b>			
Pieczeń z jelenia, świeża np. łopatka, pierś	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń z jelenia, mrożona* np. łopatka, pierś	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Udziec sarni, świeży, bez kości	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Udziec sarni, mrożony*, bez kości	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Udziec zajęczy, świeży, z kością	0,3-0,6	tak	Waga najcięższego udka
Udziec zajęczy, mrożony*, z kością	0,3-0,6	tak	Waga najcięższego udka
Pieczeń z dziczyzny, świeża np. łopatka, pierś	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń z dziczyzny, mrożona* np. łopatka, pierś	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Królik, świeży	0,5-3,0	tak	Waga mięsa

## Ryba

Rybę oczyścić, marynować i posolić jak zwykle.

W celu przyrządzenia ryby duszonej: do naczynia dolać np. wina lub soku z cytryny na wysokość ½ cm.

W celu przyrządzenia ryby pieczonej: rybę obtoczyć w mące i polać rozpuszczonym masłem.

Ryba w całości udaje się najlepiej, jeśli zostanie umieszczona w naczyniu w pozycji na sztorc. To znaczy, że płetwa grzbietowa skierowana jest do góry. Aby ryba nie przechylała się, należy włożyć jej do środka kawałek ziemniaka lub niewielkie, żaroodporne naczynie.

Przygotowując kilka ryb ustawić wagę całkowitą. Ryby muszą być mniej więcej tej samej wielkości lub tej samej wagi. Przykład: dwa pstrągi o wadze 0,6 kg i 0,5 kg. Ustawić wagę na 1,1 kg.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Ryba</b>			
Pstrąg, świeży, duszony*	0,3-1,5	tak	Waga całkowita
Pstrąg, świeży, pieczony*	0,3-1,5	nie	Waga całkowita
Sandacz, świeży, duszony*	0,5-2,0	tak	Waga całkowita
Sandacz, świeży, pieczony*	0,5-2,0	nie	Waga całkowita
Dorsz, świeży, duszony*	0,5-2,0	tak	Waga całkowita
Dorsz, świeży, pieczony*	0,5-2,0	nie	Waga całkowita
Karp, świeży, duszony*	0,8-2,0	tak	Waga całkowita
karp świeży, pieczony*	0,8-2,0	nie	Waga całkowita

## Pieczeń rzymska

Używać świeżego mięsa mielonego.

Ustawić wagę całkowitą pieczeni rzymskiej.

Masę można doprawić pokrojonymi w kostkę warzywami lub serem.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Pieczeń rzymska</b>			
Ze świeżego mięsa wołowego*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
Ze świeżego mięsa wieprzowego*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
Ze świeżego mięsa jagnięcego*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
Ze świeżego mięsa mieszanego*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita

## Potrava jednogarnkowa

Możliwe jest łączenie różnych rodzajów mięs i świeżych warzyw.

Mięso pokroić na drobne kawałki. Części drobiowych nie dzielić.

Do mięsa dodać taką samą lub podwójną ilość warzyw. Przykład: Do 0,5 kg mięsa dodać 0,5 kg do 1 kg świeżych warzyw.

Jeśli mięso ma się zrumienić, należy ułożyć je jako ostatni składnik na warzywach w brytfannie. Jeśli ma być mniej przyrumienione, należy przemieszać je z warzywami.

W przypadku jednogarnkowych potraw mięsnych ustawić wagę mięsa. Jeśli warzywa mają być miękkie, należy ustawić wagę całkowitą.


Do przygotowania warzywnych potraw jednogarnkowych nadają się twarde warzywa, np. marchew, zielona fasola, biała kapusta, seler i ziemniaki. Im drobniej pokroimy warzywa, tym bardziej zmiękną. Aby warzywa za bardzo nie zbrązowiły, trzeba całkowicie przykryć je wodą.

Programy	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
<b>Potrava jednogarnkowa</b>			
z mięsem np. Pichelsteiner Eintopf (potrawa regionalna z Lasu Bawarskiego z trzech rodzajów mięs)	0,3-3,0	tak	Waga mięsa
z warzywami np. wegetariańska potrawa jednogarnkowa	0,3-3,0	tak	Waga całkowita
Gulasz	0,3-3,0	tak	Waga mięsa
Zrazy zawijane	0,3-3,0	tak	Waga mięsa

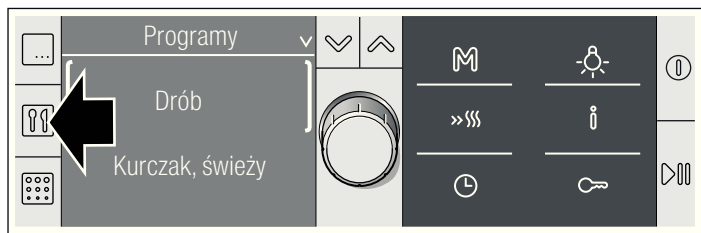


## Wybór i ustawianie programu

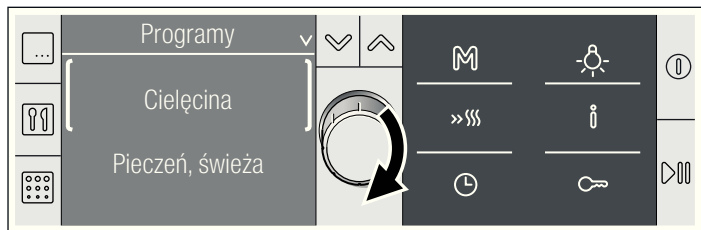
Przykład na rysunku: program dla mrożonej pieczeni cielęcej, chudej, 1,3 kg.


1. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się pierwsza grupa programów i pierwszy program.




2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać grupę programów.




3. Za pomocą przycisku  przejść do właściwego wiersza.

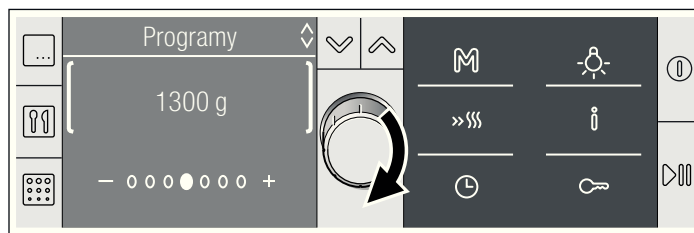
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać program.




W przypadku niektórych programów możliwe jest jeszcze dokładniejsze zdefiniowanie ustawień, np. pieczeni cielęcą chuda lub z przerostami tłuszczu. Nacisnąć przycisk  i dokonać wyboru za pomocą przełącznika obrotowego. Pojawia się waga proponowana dla wybranego programu.

5. Nacisnąć przycisk .


6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wagę potrawy. W przypadku przejścia do dolnego wiersza można zmienić wynik gotowania (patrz Dopasowanie indywidualne).




7. Nacisnąć przycisk .

Program włącza się. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

### Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku . Na pasku stanu widać 00:00:00, czas trwania upłynął.

### Przerwanie programu

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się 3D gorące powietrze, 160 °C. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

### Wywoływanie informacji


Nacisnąć krótko przycisk . Każdą informację wywołać za pomocą przełącznika obrotowego.

### Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara, Przesunięcie czasu zakończenia*.

### Dopasowanie indywidualne

Jeśli rezultat pieczenia nie jest zadowalający, można go następnym razem dopasować do indywidualnych wymagań.

Wprowadzić ustawienia tak, jak opisano w punktach od 1 do 6. Następnie nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć świecące pole.

- 000●000 +



W lewo = słabszy rezultat pieczenia.

W prawo = mocniejszy rezultat pieczenia.

Zmienia się czas trwania programu.

## Porady dotyczące programów automatycznych

Waga pieczeni lub drobiu jest większa niż podany przedział wagowy.

Przedział wagowy jest celowo ograniczony. Do bardzo dużych pieczeni często nie można kupić wystarczająco dużej brytfanny. W celu przyrządzenia dużych pieczeni należy ustawić grzanie górne/dolne  lub grill z cyrkulacją powietrza .

Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt ciemny.

Należy zastosować mniejsze naczynie lub dodać więcej wody.

Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt jasny i wodnisty.

Należy zastosować większe naczynie lub dodać mniej wody.

Górna część pieczeni jest za sucha.

Używać naczyń ze szczelnie zamykającymi pokrywkami. Bardzo chude mięso będzie bardziej soczyste, jeśli obłożymy je plasterkami boczku.

Podczas pieczenia pachnie przypalenią, ale pieczeń wygląda dobrze.

Pokrywka brytfanny jest nieszczelna, albo mięso wyrosło i podniosło pokrywkę. Zawsze używać dopasowanej pokrywki i dopilnować, aby odstęp między mięsem a pokrywką wynosił co najmniej 3 cm.

Przygotowanie mięsa mrożonego.

Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże. Uwaga: w przypadku mięsa mrożonego nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia na później. Czas oczekiwania spowodowałby rozmrożenie mięsa, które stałoby się niezdatne do spożycia.

Mięso jest niedogotowane lub zbyt wysmażone.

Następnym razem należy zmienić ustawienia. Patrz rozdział *Programy automatyczne, indywidualne ustawienia*.

# Przetestowane w naszym studiu gotowania


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


## Wskazówki

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

## Ciasta i wypieki

### Pieczenie na jednym poziomie

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

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

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

### Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym rodzajem grzania jest 3D gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

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

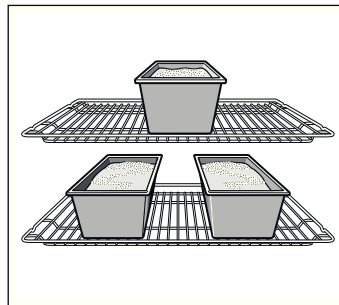
Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:

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

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

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

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



### Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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


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

### Tabele





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






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

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

**Wskazówka:** Pod wpływem wysokiej wilgotności podczas pieczenia z zastosowaniem Hydropieczenia  na szybie wewnątrz piekarnika może skraplać się woda. Ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ wydostaje się przez nie gorąca para.

### Rodzaje grzania:

-  = 3D gorące powietrze
-  = Grzanie górne/dolne
-  = Hydropieczenie
-  = Grzanie intensywne

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		160-180	50-60
	3 formy prostokątne	3+1		140-160	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	3		160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2		160-180	50-60

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Spód biszkoptowy, 2 jaja (podgrzać piekarnik)	Forma do ciasta z owocami	2		160-180	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj (podgrzać piekarnik)	Tortownica	2		160-180	40-50
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1		180-200	25-35
Tort owocowy lub serowy, spód z ciasta kruchego*	Tortownica	1		170-190	70-90
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	2		220-240	30-40
Babka	Forma z kominkiem	2		150-170	60-70
Pizza, cienki spód z niewielką ilością dodatków (podgrzać piekarnik)	Blacha do pizzy	2		280-300	10-15
Ciasto pikantne*	Tortownica	2		180-200	40-50

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

#### Rodzaje grzania:

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

■ = Hydropieczenie

■ = Grzanie intensywne

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	2		170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto ucierane z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	40-50
Ciasto drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3		170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-160	50-60
Ciasto kruche z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	2		180-200	20-30
Ciasto kruche z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3		170-190	50-60
Placek szwajcarski	Głęboka blacha do pieczenia	2		210-230	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	2		170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		180-200	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	3		160-180	60-70
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Blacha do pieczenia	3		140-160	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	55-65
Pizza	Blacha do pieczenia	2		200-220	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	40-50
Podpłomyk (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2		280-300	10-12
Börek	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	40-50

**Rodzaje grzania:**

■ ☉ = 3D gorące powietrze

■ ☐ = Grzanie górne/dolne

■ ☒ = Hydropieczenie

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	☉	140-160	15-25
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	130-150	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	130-150	30-40
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	3	☒	140-150	30-40
	Blacha do pieczenia	3	☉	140-150	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makaroniki	Blacha do pieczenia	2	☐	100-120	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	100-120	35-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	100-120	40-50
Bezy	Blacha do pieczenia	3	☉	80-100	100-150
Muffiny	Ruszt z blachą do muffinów	3	☐	180-200	20-25
	2 ruszty z blachą do muffinów	3+1	☉	160-180	25-30
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	2	☒	210-230	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3	☉	180-200	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	180-200	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	170-190	35-45
Wypieki drożdżowe	Blacha do pieczenia	3	☒	190-210	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	160-180	25-35

**Chleb i bułki**

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

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

**Rodzaje grzania:**

■ ☉ = 3D gorące powietrze



■ ☒ = Hydropieczenie

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☒	300	5
				200	30-40
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☒	300	8
				200	35-45
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	2	☒	300	10-15
Bułki (nie podgrzewać piekarnika)	Blacha do pieczenia	3	☒	200-220	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Blacha do pieczenia	3	☒	180-200	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	150-170	20-30

**Porady dotyczące pieczenia**

Pieczenie według własnego przepisu. Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.

Sposób na sprawdzenie, czy ciasto uciętym patyczkiem jest gotowe. Około 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłóć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, jest gotowe.

Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisach czasów pozostawienia ciasta do ostygnięcia.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne  . Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem należy użyć głębszej blachy do pieczenia.
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego zrastają się podczas pieczenia.	Wypieki powinny leżeć od siebie w odległości ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby wypieki wyrosły i równomiernie się zrumieniły.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypieki na górnej blasze są ciemniejsze, niż na dolnej.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować 3D gorące powietrze  . Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

## Mięso, drób, ryby

### Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne. Do dużych pieczeni nadaje się również głęboka blacha do pieczenia.

Najlepiej nadają się naczynia szklane. Zwrócić uwagę na to, aby pokrywka była dopasowana i dobrze zamykała naczynie.

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

Mięso przyrządzane w brytfannie ze stali nierdzewnej nie będzie mocno zrumienione i może być niedogotowane. Należy przedłużyć czas gotowania.

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia

Naczynie z pokrywką = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

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

### Pieczenie mięs

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

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

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

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

### Grillowanie

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

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

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

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

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

### Mięso




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

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

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

Stoninę pieczeni wieprzowej ponacinać w kratkę i włożyć pieczeń do naczynia, najpierw stoninę do dołu.

### Rodzaje grzania:

-  = Grzanie górne/dolne
-  = Grill z cyrkulacją powietrza
-  = Grill o dużej powierzchni

<b>Mięso</b>	<b>Waga</b>	<b>Wyposażenie i naczynia</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Rodzaj grzania</b>	<b>Temperatura w °C, stopień mocy grilla</b>	<b>Czas trwania w minutach</b>
<b>Wołowina</b>						
Sztufada	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet wołowy, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbef, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	1		220-240	60
Steki, 3 cm grubości, średnio wypieczone		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	15
<b>Cielęcina</b>						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Gicz cielęca	1,5 kg	Bez przykrycia	2		210-230	140
<b>Wieprzowina</b>						
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pieczeń ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet wieprzowy	500 g	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		230-240	30
Pieczeń wieprzowa, chuda	1,0 kg	Bez przykrycia	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Schab peklowany z kością	1,0 kg	Z przykryciem	2		210-230	70
Steki, 2 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	15
Medaliony wieprzowe, 3 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	10
<b>Jagnięcina</b>						
Schab jagnięcy z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2		190-210	60
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		160-180	120
<b>Dziczyzna</b>						
Schab sarni z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2		200-220	50
Udziec sarni bez kości	1,5 kg	Z przykryciem	2		210-230	100
Pieczeń z dzika	1,5 kg	Z przykryciem	2		180-200	140
Pieczeń z jelenia	1,5 kg	Z przykryciem	2		180-200	130
Królik	2,0 kg	Z przykryciem	2		220-240	60
<b>Mięso mielone</b>						
Pieczeń rzymska	z 500 g mięsa	Bez przykrycia	1		180-200	80



Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
<b>Kielbaski</b>						
Kielbaski		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	15

### Drób

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

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

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

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

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

#### Rodzaje grzania:

- = Grzanie górne/dolne
- = Grill z cyrkulacją powietrza
- = Grill o dużej powierzchni

Drób	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Kurczak, cały	1,2 kg	Ruszt	2		220-240	60-70
Pularda, cała	1,6 kg	Ruszt	2		210-230	80-90
Kurczak, połówki	po 500 g	Ruszt	2		220-240	40-50
Kawałki kurczaka	po 150 g	Ruszt	3		210-230	30-40
Kawałki kurczaka	po 300 g	Ruszt	3		210-230	35-45
Pierś kurczaka	po 200 g	Ruszt	3		3	30-40
Kaczka, cała	2,0 kg	Ruszt	2		190-210	100-110
Pierś kaczki	po 300 g	Ruszt	3		240-260	30-40
Gęś, cała	3,5-4,0 kg	Ruszt	2		170-190	120-140
Udka gęsi	po 400 g	Ruszt	3		220-240	40-50
Indyczę, całe	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
Pieczeń z indyka zawijana	1,5 kg	Bez przykrycia	1		200-220	110-130
Pierś indyka	1,0 kg	Z przykryciem	2		180-200	80-90
Udziec indyka	1,0 kg	Ruszt	2		180-200	90-100

### Ryba

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

Ryby w całości nie trzeba obracać. Rybę w całości wstawić do piekarnika w pozycji na sztorc, płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięciu na brzuchu włożyć przekrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

W przypadku duszenia fileta rybnego dodać kilka łyżek wody.

#### Rodzaje grzania:

- 

Ryba	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Ryba cała	po ok. 300 g	Ruszt	2		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Ruszt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Z przykryciem	2		190-210	70-80
Kotlet rybny, 3 cm grubości		Ruszt	3		2	20-25
Filet rybny		Z przykryciem	2		210-230	25-30

### Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

Do pieczeni o tym ciężarze nie podano w tabeli ustawień.

Zastosować ustawienia dotyczące pieczeni o nieco mniejszym lecz najbardziej zbliżonym ciężarze i wydłużyć czas pieczenia.

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

## Powolne gotowanie

Powolne gotowanie, nazywane również gotowaniem w niskiej temperaturze, to idealna metoda przygotowywania wszelkich delikatnych mięs, które w środku mają być różowe lub gotowe o wyznaczonej porze. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie.

Zaletą: łatwe planowanie czasu na posiłek, ponieważ wolno gotowane mięso można długo trzymać w ciepłe.

### Wskazówki


- Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.
- Większych kawałków mięsa nie trzeba obracać.
- W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprowadzone w całym kawałku.
- Dzięki tej szczególnej metodzie gotowania mięso ma zawsze różowy kolor. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.
- Aby uzyskać sos, należy gotować mięso w naczyniu z przykryciem. Należy pamiętać, że czas gotowania skraca się.
- Za pomocą termometru do pieczeni można sprawdzić, czy mięso jest gotowe. Temperatura w środku mięsa wynosząca 60 °C powinna utrzymywać się przez przynajmniej 30 minut.

### Odpowiednie naczynia

Należy używać płaskich naczyń, np. porcelanowego półmiska lub szklanej brytfanny bez pokrywy.











Naczynia bez przykrycia stawiać zawsze na ruszcie na wysokości 2.

### Ustawianie

1. Wybrać rodzaj grzania Powolne gotowanie  i nastawić temperaturę w zakresie od 70 do 90 °C. Podgrzać piekarnik, a równocześnie podgrzać w nim naczynia.
2. Mocno rozgrzać trochę tłuszczu w brytfannie. Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również na końcach, i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia.
3. Naczynie z mięsem wstawić z powrotem do piekarnika i wolno gotować. Dla większości mięs idealna temperatura w trybie Powolnego gotowania wynosi 80 °C.

### Tabela

Metodą powolnego gotowania można przyrządzać delikatne mięso drobiowe, wołowe, wieprzowe i jagnięce. Czas powolnego gotowania zależy od grubości mięsa i temperatury w środku mięsa.

Potrawa	Waga	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas obsmażenia w minutach	Czas powolnego gotowania w godzinach
<b>Drób</b>						
Pierś indyka	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pierś kaczki*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
<b>Wołowina</b>						
Pieczeń wołowa (np. rumsztyk), 6-7 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Filet wołowy, cały	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbef, 5-6 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Befsztyk, 3 cm grubości		2		80	5-7	80-110 Min.
<b>Cielęcina</b>						
Pieczeń cielęca (np. szynka), 6-7 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet cielęcy	ok. 800 g	2		80	6-7	3-3½
<b>Wieprzowina</b>						
Pieczeń wieprzowa, chuda (np. polędwica), 5-6 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet wieprzowy, cały	ok. 500 g	2		80	6-7	2½-3

\* Aby uzyskać chrupiącą skórę, po zakończeniu powolnego gotowania pierś kaczki obsmażyć krótko na patelni.

Potrawa	Waga	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas obsmażenia w minutach	Czas powolnego gotowania w godzinach
<b>Jagnięcina</b>						
Filet ze schabu jagnięcego, cały	ok. 200 g	2		80	5-6	1½-2

\* Aby uzyskać chrupiącą skórę, po zakończeniu powolnego gotowania pierś kaczki obsmażyć krótko na patelni.

## Porady dotyczące powolnego gotowania

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone.	Aby mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorący sos.
Utrzymanie temperatury mięsa powolnie gotowanego.	Po zakończeniu gotowania zredukować temperaturę do 70 °C. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez 45 minut, dużych do 2 godzin.

## Zapiekanki, tosty

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

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

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

### Rodzaje grzania:

- = 3D gorące powietrze
- = Grzanie górne/dolne
- = Grill z cyrkulacją powietrza

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

## Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.





























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

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


### Rodzaje grzania:

- = 3D gorące powietrze
- = Hydropieczenie
- = Pizza

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
<b>Pizza mrożona</b>					
Pizza z cienkim spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2	/	200-220	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		180-200	20-30

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

## Potrawy specjalne

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

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

### Przygotowanie jogurtu

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


3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.

4. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.

5. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotowywać jogurt, jak podano poniżej.

### Wyrastanie ciasta drożdżowego

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

Potrawa	Naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura	Czas trwania
Jogurt	Filiżanki lub słoiczki	Postawić na dnie piekarnika 	Podgrzać piekarnik do 50 °C 50 °C	5 min 8 godz.

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

## Rozmrażanie

Rodzaj grzania Rozmrażanie przeznaczony jest do rozmrażania mrozonek.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Zamrożone produkty wyjąć z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i ustawić na ruszcie.

Drób układać na talerzu, piersią do dołu.

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
<b>Delikatne mrożonki</b> np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce itp.	Ruszt	1		30 °C
<b>Inne produkty mrożone</b> kurczak, kielbasa i mięso, chleb i bułki, ciasto i inne wypieki	Ruszt	1		50 °C

## Suszenie

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

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

Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.

Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem. Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać.

Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

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

## Wekowanie

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

### Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.

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

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

### Przygotowanie

1. Przełożyć do słoików, nie napełniać słoików po brzegi.
2. Brzegi słoików wytrzeć, muszą być one czyste.
3. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę.

4. Słoiki zamknąć klamrami.

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

### Ustawianie

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

### Wekowanie

#### Owoce

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

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

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	Wyłączyć	ok. 30 minut

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	Wyłączyć	ok. 35 minut

#### Warzywa

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

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

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

#### Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

#### Uwaga!

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

## Akrylamid w produktach spożywczych

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

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

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

#### Informacje ogólne

- Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki.
- Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny.
- Duży, gruby kawałek pieczonego zawiera mniej akrylamidu.

#### Pieczenie

Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C.

Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.

#### Ciasteczka

Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C.

Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C.

Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.

#### Frytki do pieczenia w piekarniku

Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

## Potrawy testowe

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

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

### Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:

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

Pieczenie na 3 poziomach:

Głęboką blachę do pieczenia wsuwać na środek.

Ciasteczka wyciskane:

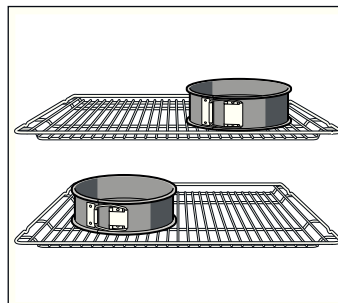
Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 1 poziomie:


Ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 2 poziomach:



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




















Ciasto w tortownicach z blachy ocynkowanej:

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

**Rodzaje grzania:**

-  = 3D gorące powietrze
-  = Gorące powietrze eco

-  = Grzanie górne/dolne
-  = Hydropieczenie
-  = Grzanie intensywne

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik*)	Błacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-140	35-50
Ciasteczka wyciskane	Błacha do pieczenia	3	 / 	140-150	30-45
Ciastka (podgrzać piekarnik*)	Błacha do pieczenia	3		150-170	20-30
	Błacha do pieczenia	3		150-160	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	25-40
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-150	25-40
Biszkopt na wodzie (podgrzać piekarnik*)	Tortownica na ruszcie	2		160-170	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2	 / 	160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90



\* Do podgrzania piekarnika nie stosować szybkiego nagrzewania.

**Grillowanie**

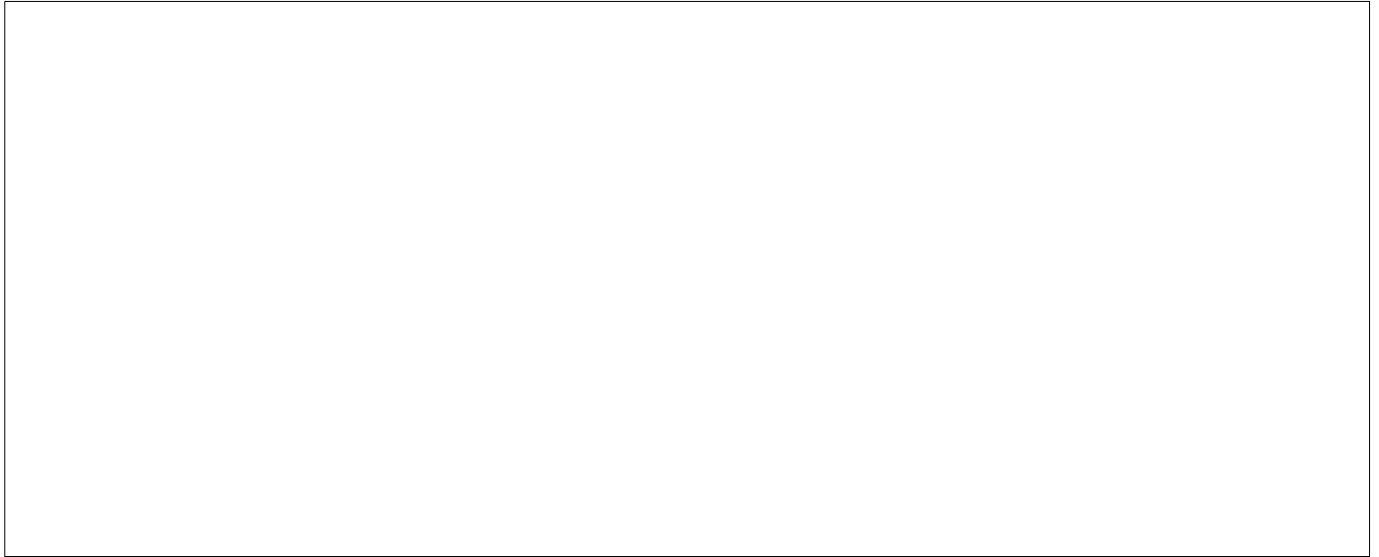
W przypadku układania produktów bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

**Rodzaj grzania:**

-  = Grill o dużej powierzchni

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

\* Obrócić po upływie 2/3 czasu.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000644540

910909