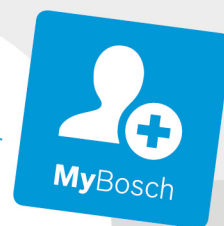




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Piekarnik do zabudowy

HBG675B.1

[pl] Instrukcja obsługi

Piekarnik do zabudowy

Spis treści

| | | | |
|--|----|---|----|
|  Używanie zgodne z przeznaczeniem | 4 |  Zabezpieczenie przed dziećmi | 19 |
|  Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5 | | Aktywacja i dezaktywacja | 19 |
| Informacje ogólne | 5 |  Ustawienia podstawowe | 20 |
| Żarówka halogenowa | 6 | Zmiana nastawień podstawowych | 20 |
| Funkcja samoczyszczenia | 6 | Wykaz ustawień podstawowych | 20 |
|  Przyczyny uszkodzeń | 7 | Zanik zasilania prądem | 20 |
| Informacje ogólne | 7 | Zmiana ustawionej godziny | 20 |
|  Ochrona środowiska | 7 |  Ustawienie szabasowe | 21 |
| Oszczędność energii | 7 | Włączanie ustawienia szabasowego | 21 |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego | 8 |  Czyszczenie | 21 |
|  Informacje na temat urządzenia | 9 | Odpowiednie środki czyszczące | 21 |
| Pulpit obsługi | 9 | Utrzymywanie urządzenia w czystości | 22 |
| Elementy obsługi | 9 |  Funkcja czyszczenia | 23 |
| Wyświetlacz | 10 | Przed włączeniem funkcji czyszczenia | 23 |
| Tryby pracy | 10 | Wprowadzanie ustawień funkcji czyszczenia | 23 |
| Rodzaje grzania | 11 | Po zakończeniu funkcji czyszczenia | 24 |
| Pozostałe informacje | 12 |  Prowadnice | 24 |
| Funkcje komory piekarnika | 12 | Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic | 24 |
|  Wyposażenie | 12 |  Drzwi urządzenia | 25 |
| Dołączone wyposażenie | 12 | Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia | 25 |
| Wsuwanie wyposażenia | 12 | Zdejmowanie nakładki drzwi | 26 |
| Wyposażenie dodatkowe | 13 | Montaż i demontaż szyb w drzwiach | 26 |
|  Przed pierwszym użyciem | 14 |  Co robić w razie usterki? | 28 |
| Pierwsze uruchomienie | 14 | Usuwanie usterek we własnym zakresie | 28 |
| Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia | 14 | Maksymalny czas pracy | 29 |
|  Obsługa urządzenia | 15 | Wymiana żarówki u góry komory piekarnika | 29 |
| Włączanie i wyłączanie urządzenia | 15 | Osłona żarówki | 29 |
| Włączenie trybu pracy | 15 |  Serwis | 30 |
| Wprowadzanie ustawień trybu pracy | 16 | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) | 30 |
| Ustawianie rodzaju grzania i temperatury | 16 | | |
| Szybkie nagrzewanie | 17 | | |
|  Funkcje zegara | 17 | | |
| Nastawianie czasu trwania | 17 | | |
| Nastawianie czasu zakończenia | 18 | | |
| Nastawianie minutnika | 19 | | |

| | |
|--|-----------|
|  Potrawy | 30 |
| Wskazówki dotyczące ustawień | 30 |
| Wybór dania | 30 |
| Wprowadzanie ustawień potrawy | 31 |
|  Przetestowane w naszym studiu gotowania .. | 31 |
| Formy silikonowe | 31 |
| Ciasta i drobne wypieki | 31 |
| Chleb i bułki | 35 |
| Pizza, quiche i ciasta pikantne | 36 |
| Zapiekanka i suflet | 38 |
| Drób | 39 |
| Mięso | 40 |
| Ryby | 43 |
| Warzywa i dodatki | 44 |
| Jogurt | 45 |
| Rodzaje grzania Eco | 45 |
| Akrylamid w produktach spożywczych | 47 |
| Delikatne pieczenie | 47 |
| Suszenie | 48 |
| Wekowanie | 49 |
| Wyrastanie ciasta | 50 |
| Rozmrażanie | 51 |
| Utrzymywanie temperatury potraw | 51 |
| Potrawy testowe | 52 |

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

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

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

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. → "Wyposażenie" na stronie 12

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

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

Żarówka halogenowa

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Lampki w komorze piekarnika bardzo mocno się nagzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Nie dotykać pokrywy szklanej. Unikać kontaktu ze skórą podczas czyszczenia.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Funkcja samoczyszczenia

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podczas samoczyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed każdym włączeniem samoczyszczenia usunąć większe zabrudzenia z komory piekarnika oraz z wyposażenia.
- Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- W przypadku uszkodzenia uszczelki drzwi, obszar drzwi staje się bardzo gorący. Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki. Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

Podczas samoczyszczenia urządzenie jest bardzo gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie stosować programu samoczyszczenia do czyszczenia blach i form pokrytych powłoką antyadhezyjną. Stosować wyłącznie do czyszczenia emaliowanych elementów wyposażenia.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zagrożenia zdrowia!

Funkcja czyszczenia podgrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, dzięki czemu możliwe jest spalanie pozostałości ze smażenia, grillowania i pieczenia. W trakcie tego procesu wydzielane są opary, które mogą powodować podrażnienia błon śluzowych. Podczas funkcji czyszczenia należy intensywnie wietrzyć kuchnię. Nie przebywać w pomieszczeniu przez dłuższy czas. Nie pozwalać wchodzić do pomieszczenia dzieciom ani zwierzętom domowym. Przestrzegać tych zaleceń również w przypadku trybu z opóźnionym włączeniem z przesuniętym czasem zakończenia.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas samoczyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca. Nie otwierać drzwi urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- ⚠️ Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

Uwaga!

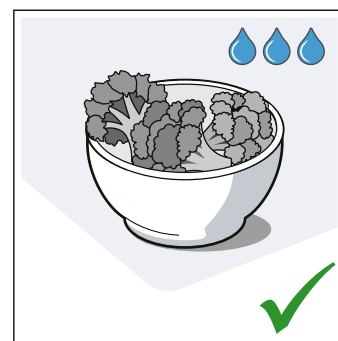
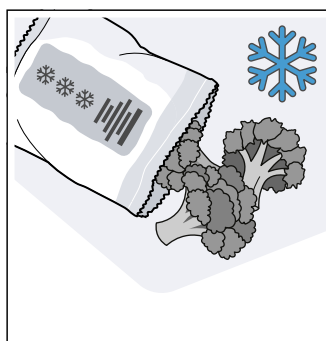
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu. Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.
→ "Czyszczenie" na stronie 21
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Ochrona środowiska

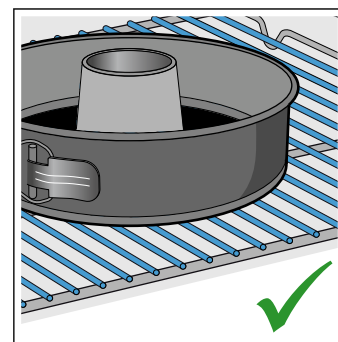
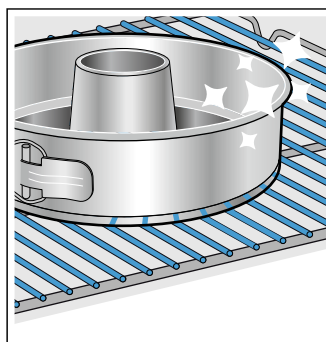
Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

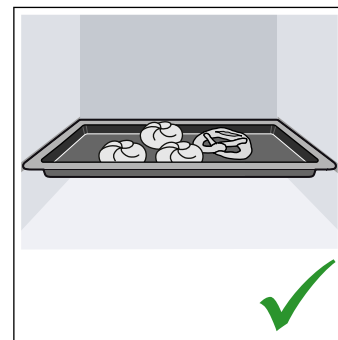
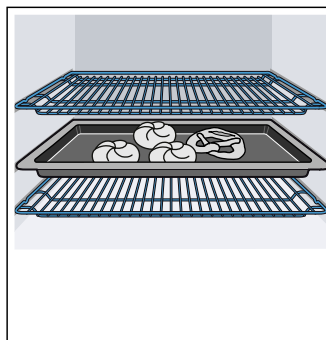
- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Zamrożone produkty należy rozmrozić przed włożeniem ich do piekarnika.



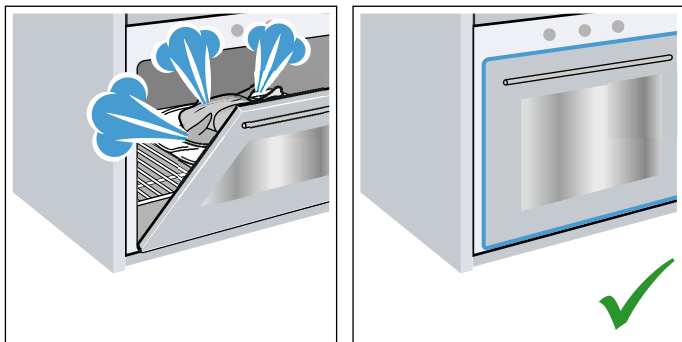
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.



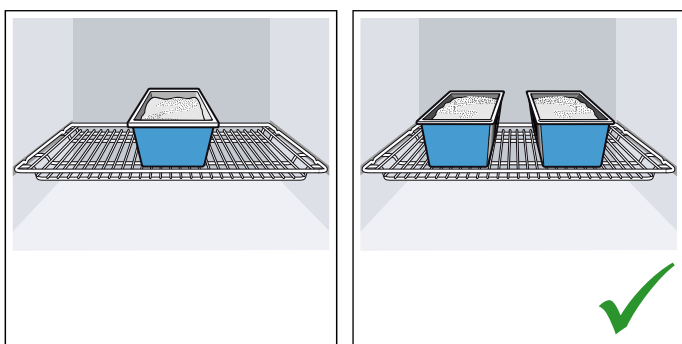
- Wyjąć z piekarnika wyposażenie, z którego się nie korzysta.



- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.



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



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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

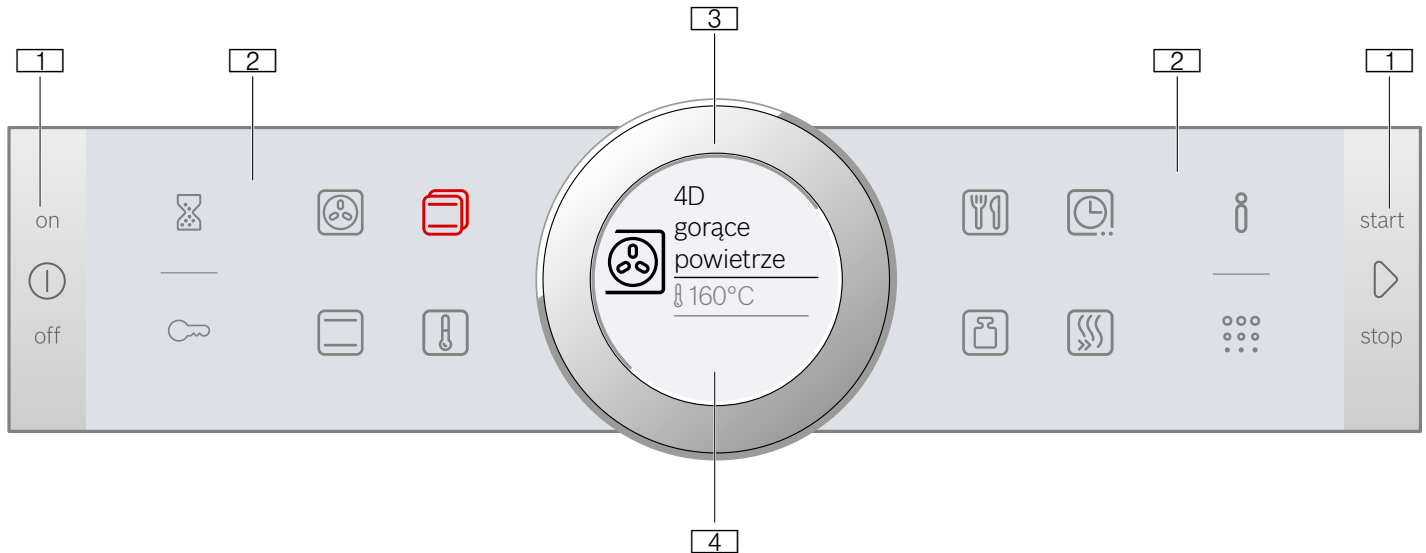


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie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

Informacje na temat urządzenia

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

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



Pulpit obsługi

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

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi po włączeniu urządzenia i dokonaniu wyboru rodzaju grzania.

1 Przyciski

Przyciski po lewej oraz po prawej stronie pulpitu obsługi posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.

W urządzeniach nieposiadających frontu ze stali nierdzewnej, również te dwa przyciski są polami dotykowymi bez punktu oporu.

2 Pola dotykowe

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

3 Pierścień obsługi

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

4 Wyświetlacz

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



Elementy obsługi

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

Przyciski i pola dotykowe

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków i pól dotykowych.

| Symbol | Znaczenie | |
|---------------------------------|------------------------------|---|
| Przyciski | | |
| ⓘ | on/off | Włączanie i wyłączenie urządzenia |
| ▶ | start/stop | Włączenie, wstrzymanie lub w przypadku długiego naciskania (ok. 3 sek.) przerwanie trybu pracy |
| Zewnętrzne pola dotykowe | | |
| ⌚ | Minutnik | Wybór minutnika |
| 🔒 | Zabezpieczenie przed dziećmi | Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi przez długie naciśnięcie (ok. 4 sek.) |
| ℹ️ | Informacja | Wyświetlanie informacji i wskazówek Długie naciśnięcie (ok. 3 sek.) umożliwia wywołanie ustawień podstawowych. |
| ⋮ | Pyroliza | Wybór trybu Funkcja czyszczenia |
| Wewnętrzne pola dotykowe | | |
| 🔥 | 4D gorące powietrze | Bezpośredni wybór rodzaju grzania 4D gorące powietrze |
| 📄 | Grzanie górne/dolne | Bezpośredni wybór rodzaju grzania Grzanie górne/dolne |
| 📄 | Rodzaje grzania | Wybór trybu Rodzaje grzania |
| 🌡️ | Temperatura | Wybór temperatury w komorze piekarnika |
| 🍷 | AutoPilot | Wybór trybu Potrawy z zastosowaniem programów automatycznych |
| 📖 | Waga | Wybór ustawienia wagi w przypadku trybu Potrawy |

| | | |
|--|---------------------|---|
|  | Funkcje zegara | Wybór funkcji zegara |
|  | Szybkie nagrzewanie | Włączanie lub przerywanie szybkiego nagrzewania komory piekarnika |

Pole dotykowe, którego wartość można zmienić na wyświetlaczu lub jest wyświetlana na pierwszym planie, świeci się na czerwono.

Pierścień obsługi

Pierścień obsługi umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

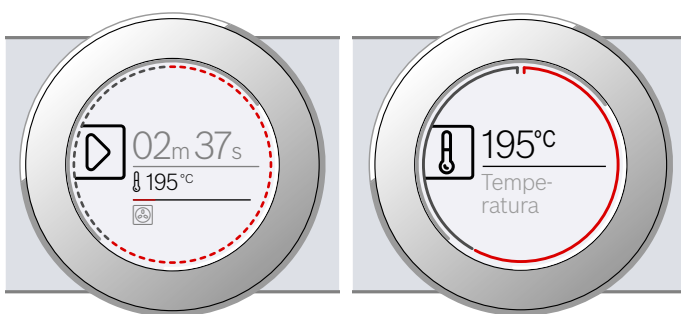
Jeżeli ustawiona została minimalna lub maksymalna wartość, w przypadku większości list wyboru w celu zmiany ustawionej wartości należy obracać pierścień obsługi w przeciwnym kierunku. W przypadku np. rodzajów grzania po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy.

Wyświetlacz

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

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Ma postać białych znaków podkreślonych białą linią. Wartość wyświetlana w tle ma kolor szary.

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



Linia okręgu

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

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

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

Wskaźnik temperatury

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

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

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

Tryby pracy

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

Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich rozdziałach.



| Tryb pracy | Zastosowanie |
|---|--|
| Rodzaje grzania → "Obsługa urządzenia" na stronie 15 | Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania. |
| AutoPilot → "Potrawy" na stronie 30 | Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw. |
| Pyroliza → "Funkcja czyszczenia" na stronie 23 | Funkcja czyszczenia umożliwia uzyskanie efektu zbliżonego do samoczynnego oczyszczania komory piekarnika. |

Rodzaje grzania

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

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

W przypadku bardzo wysokich temperatur urządzenie po upływie dłuższego czasu obniża nieco temperaturę.

| Rodzaj grzania | Temperatura | Zastosowanie |
|---|--|---|
|  4D gorące powietrze | 30-275 °C | Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. |
|  Grzanie górne/dolne | 30-300 °C | Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z soczystymi owocami. Równomierne grzanie z góry i dołu. |
|  Gorące powietrze eco | 30-275°C | Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-275°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie z termobiegiem oraz klasy efektywności energetycznej. |
|  Grzanie górne/dolne eco | 30-300°C | Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw. Grzanie z góry i z dołu. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 150-250°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym. |
|  Grill z cyrkulacją powietrza | 30-300 °C | Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy. |
|  Grill o dużej powierzchni | Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny | Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla. |
|  Grill o małej powierzchni | Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny | Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla. |
|  Pizza | 30-275 °C | Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie. |
|  Powolne gotowanie | 70-120 °C | Do przyrządzania podsmażonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniu bez przykrycia przy wydłużonym czasie gotowania/pieczenia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze. |
|  Grzanie dolne | 30-250 °C | Do potraw przyrządzanych w kąpielii wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu. |
|  Rozmrażanie | 30-60 °C | Do delikatnego rozmrażania zamrożonych potraw. |
|  Utrzymywanie ciepła | 60-100 °C | Do utrzymywania temperatury przyrządzonych potraw. |
|  Podgrzewanie naczyń | 30-70 °C | Do podgrzewania naczyń. |

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury lub stopnia mocy dla każdego

rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Pozostałe informacje

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

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

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

Funkcje komory piekarnika

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

Otwieranie drzwi urządzenia

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

Oświetlenie komory piekarnika

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

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

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 20

Wentylator

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

Uwaga!

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

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

Wskazówka: Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 20

Wyposażenie

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

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:

| | |
|---|---|
|  | Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek. Do pieczenia, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych. |
|  | Blacha uniwersalna Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. |
|  | Blacha do pieczenia Do ciast z blachy i drobnych wypieków. |

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

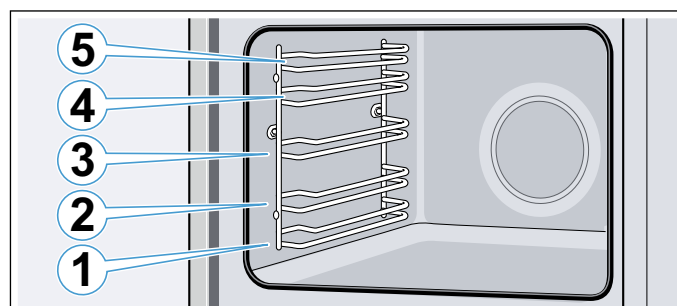
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

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

Wsuwanie wyposażenia

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

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



Wyposażenie wsuwać zawsze między oba drążki prowadzące na danej wysokości.


Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia.

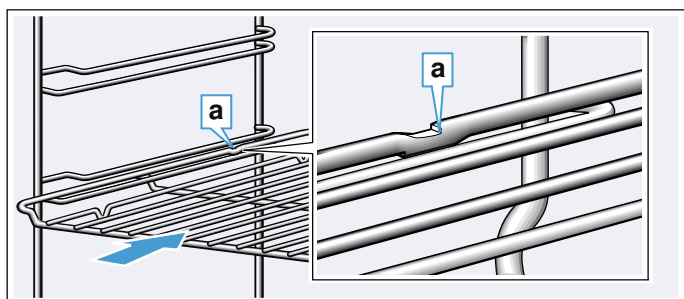
Wskazówki

- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.
- Wyposażenie zawsze wsuwać całowicie do komory piekarnika, aby nie dotykało drzwi urządzenia.
- Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

Funkcja blokady

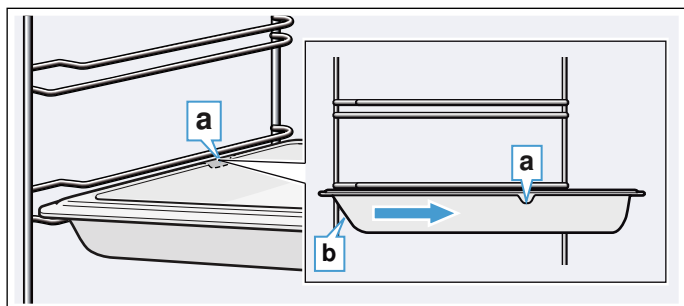
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

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



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

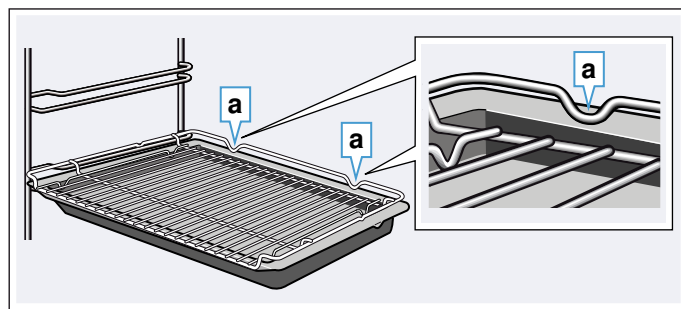
Przykład na rysunku: blacha uniwersalna

**Kombinacja wyposażenia**

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

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

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna

**Wyposażenie dodatkowe**

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

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

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. → "Serwis" na stronie 30

Akcesoria dodatkowe**Ruszt**

Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczenia i grillowanych kawałków mięsa.

Blacha uniwersalna, możliwość stosowania podczas pyrolizy

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

Blacha do pieczenia, możliwość stosowania podczas pyrolizy

Do ciast z blachy i drobnych wypieków.

Ruszt wkładany w blachę

Do mięsa, drobiu i ryb.

Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.

Profesjonalna blacha do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę

Do przygotowywania dużych ilości potraw.

Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia

Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w profesjonalną brytfannę.

Blacha do pizzy

Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.

Blacha do grillowania, możliwość stosowania podczas pyrolizy

Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie w blasze uniwersalnej.

Kamień do pieczenia, możliwość stosowania podczas pyrolizy

Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód.

Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.

Brytfanna szklana (5,1 l)

Do potraw duszonych i zapiekanek.

Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie "Potrawy".

Forma szklana

Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.

Szklana blacha do pieczenia

Do zapiekanek, potraw warzywnych i wypieków.

Pojedynczy system wysuwania blach, możliwość stosowania podczas pyrolizy

Szyny na wysokości 2 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.

Podwójny system wysuwania blach, możliwość stosowania podczas pyrolizy

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

Potrójny system wysuwania blach, możliwość stosowania podczas pyrolizy

Szyny na wysokości 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciąganie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.

Listwy dekoracyjne

Do maskowania ścianki mebla i podstawy urządzenia.



Przed pierwszym użyciem

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


Pierwsze uruchomienie

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

Wskazówka: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 20


Wprowadzanie ustawień języka

Jako pierwszy pojawia się język. Wstępnie ustawiony jest język "Niemiecki".

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

Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem godziny jest "12:00".

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić godzinę.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć na pole .

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

Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę piekarnika wraz z wyposażeniem.


Czyszczenie komory piekarnika

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

Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu, oraz należy usunąć taśmę klejącą z wnętrza i/lub obudowy urządzenia. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

Wprowadzić podane poniżej ustawienia. Sposób ustawiania rodzaju grzania i temperatury opisany jest w następnym rozdziale. → "Obsługa urządzenia" na stronie 15

| Ustawienia | |
|----------------|---|
| Rodzaj grzania | 4D gorące powietrze  |
| Temperatura | maksymalny |
| Czas trwania | 1 godzina |

Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off .

Po ostygnięciu komory piekarnika oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

Czyszczenie wyposażenia

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



Obsługa urządzenia

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


Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

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

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


Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off .

Wszystkie pola dotykowe zaświecą się na czerwono. Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Bosch, a następnie pierwszy rodzaj grzania z listy wyboru.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można wybrać tryb pracy, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 20

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off .

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina lub wskaźnik ciepła resztkowego.


Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 20


Włączenie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć przyciskiem start/stop .

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


Wstrzymanie trybu pracy

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

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


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

Wprowadzanie ustawień trybu pracy


Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany tryb pracy. Przyciskiem start/stop  można od razu włączyć proponowane ustawienie.


Szczegółowe informacje dotyczące ustawiania innego trybu pracy podane są w odpowiednich rozdziałach.

Sposób postępowania:

1. Nacisnąć na odpowiednie pole. Symbol świeci się na czerwono.
2. Za pomocą pierścienia obsługi zmienić zaznaczone ustawienie.
3. W razie potrzeby wprowadzić kolejne ustawienia. W tym celu nacisnąć na odpowiednie pole i zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop . Urządzenie uruchamia wybrany tryb.


Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

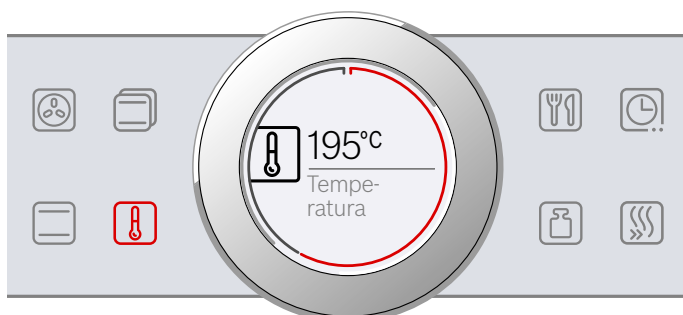
Jeżeli nie dokonano wyboru trybu pracy Rodzaje grzania, nacisnąć lekko na pole . Symbol świeci się na czerwono, a na wyświetlaczu pojawia się pierwszy rodzaj grzania wraz z proponowaną temperaturą.


Przykład na rysunku: gorące powietrze eco  w temp. 195 °C.

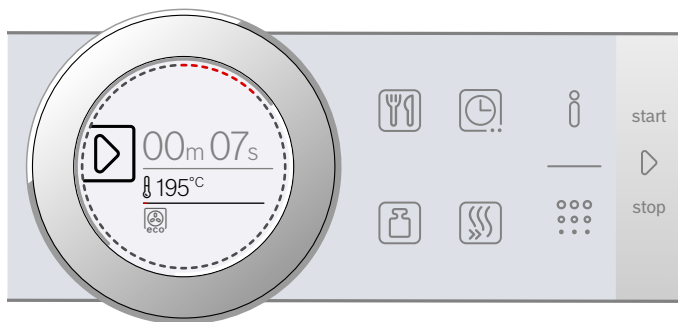
1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić rodzaj grzania.




2. Nacisnąć lekko na pole . Temperatura widoczna na wyświetlaczu jest wyróżniona kolorem białym.
3. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.



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





Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

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

Wskazówka: Na urządzeniu można nastawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu. → "Funkcje zegara" na stronie 17

Wprowadzanie zmian

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



W celu dokonania zmiany rodzaju grzania przerwać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop  i nacisnąć lekko na pole . Pojawia się pierwszy rodzaj grzania wraz z proponowaną temperaturą. Zmienić rodzaj grzania za pomocą pierścienia obsługi.

Wskazówka: Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.


Bezpośredni wybór rodzajów grzania

Określone rodzaje grzania można wybrać bezpośrednio za pomocą pól dotykowych. Dzięki temu nastawianie urządzenia jest jeszcze łatwiejsze i szybsze.

Rodzaje grzania, które można ustawić poprzez wybór bezpośredni, to:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne



Wprowadzanie ustawień

1. Nacisnąć lekko na pole wybranego rodzaju grzania. Temperatura zostanie natychmiast wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.
3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop . Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Szybkie nagrzewanie

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


Szybkie nagrzewanie można stosować w przypadku wymienionych poniżej rodzajów grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne

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

Wprowadzanie ustawień

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

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
 2. Nacisnąć lekko na pole .
- Symbol świeci się na czerwono. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Symbol przestaje świecić. Wstawić potrawę do komory piekarnika.




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



Przerwanie


W celu przerwania szybkiego nagrzewania ponownie nacisnąć lekko na pole . Symbol przestaje świecić.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

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

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

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

Wskazówka: Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 20

Nastawianie czasu trwania

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


Wprowadzanie ustawień

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

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

Maksymalnym ustawieniem są 23 godziny i 59 minut.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

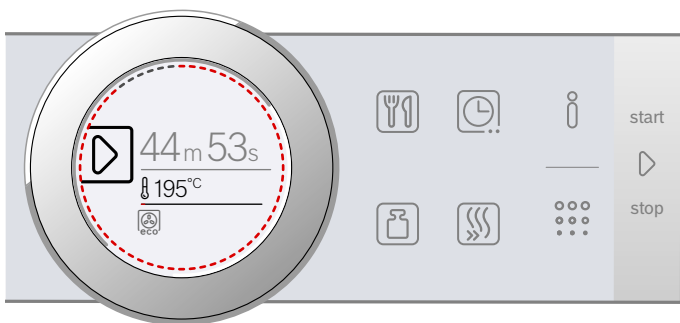
1. Ustawić tryb pracy oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole . Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.

3. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.



Po kilku sekundach wartość zostanie zapisana lub dwukrotnie nacisnąć lekko na pole . Czas trwania jest widoczny na wyświetlaczu pod trybem pracy i temperaturą lub stopniem mocy.

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



Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

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

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

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

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu trwania nacisnąć lekko na pole . Czas trwania jest wyróżniony kolorem białym i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Za pomocą pola zapisać wprowadzoną zmianę.

W celu przerwania czasu trwania należy go wyzerować. Po zapisaniu wprowadzonej zmiany można za pomocą przycisku start/stop kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Nastawianie czasu zakończenia

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

Wskazówki

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

- Nie wprowadzać ustawień czasu zakończenia, jeżeli tryb pracy został już włączony. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowolający.

Wprowadzanie ustawień

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

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

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



Po kilku sekundach wartość zostanie zapisana lub ponownie nacisnąć na pole . Czas zakończenia jest widoczny na wyświetlaczu pod trybem pracy i temperaturą lub stopniem mocy.

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






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


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

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

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

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu zakończenia wstrzymać aktualny tryb za pomocą przycisku start/stop  i dwukrotnie nacisnąć lekko na pole . Czas zakończenia jest wyróżniony kolorem białym i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Za pomocą przycisku start/stop  kontynuować tryb.

W celu skasowania czasu zakończenia należy zresetować wprowadzone ustawienia czasu zakończenia. Za pomocą przycisku start/stop  można bezpośrednio włączyć nastawiony czas trwania.

Wskazówka: Czas zakończenia można zmienić, dopóki nie rozpocznie się odliczanie czasu trwania. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowolający.

Nastawianie minutnika



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

Wprowadzanie ustawień


Początkowym ustawieniem minutnika jest zawsze zero minut.

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

Maksymalnym ustawieniem są 24 godziny.

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


Minutnik odlicza nastawiony czas.

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

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

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


Wprowadzanie zmian i przerwanie

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

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


Zabezpieczenie przed dziećmi

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



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

Aktywacja i dezaktywacja

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

W tym celu naciskać pole  przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.






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

Ustawienia podstawowe


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

Zmiana nastawień podstawowych

Urządzenie musi być wyłączone.


1. Naciskać pole  przez ok. 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące przebiegu wprowadzania zmian.
2. Należy je potwierdzić za pomocą pola . Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie "Język".
3. W razie potrzeby zmienić ustawienie za pomocą pierścienia obsługi.
4. Nacisnąć lekko na pole . Na wyświetlaczu pojawia się następane ustawienie, które można zmienić za pomocą pierścienia obsługi.
5. Za pomocą pola  przejrzeć wszystkie ustawienia i w razie potrzeby zmienić za pomocą pierścienia obsługi.
6. Na zakończenie potwierdzić wprowadzone zmiany, naciskając pole  przez ok. 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Anulowanie

Zmiany nie zostaną zapisane w przypadku anulowania wprowadzonych ustawień za pomocą przycisku on/off . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że ustawienia nie zostały zapisane.

Wykaz ustawień podstawowych

Dostępne ustawienia podstawowe zależą od wyposażenia urządzenia.

| Ustawienie | Możliwości |
|------------------------------|--|
| Język | Możliwy jest wybór innego języka |
| Godzina | Godzina w formacie 24 h |
| Czas trwania sygnału | krótki (30 sek.) średni (1 min.)* długi (5 min.) |
| Dźwięk przycisków | wł. wył.* (tylko przycisk on/off  wydaje dźwięk) |
| Jasność wyświetlacza | 5-stopniowa |
| Wskazanie godziny | wł. cyfrowe* |
| Oświetlenie | W trybie pracy wył. W trybie pracy wł.* |
| Zabezpieczenie przed dziećmi | Tylko blokada przycisków* Blokada drzwi oraz przycisków |
| Tryb pracy po włączeniu | Rodzaje grzania* AutoPilot |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Przyciemnienie w nocy | wył.* wł. |
| Wyświetlanie logo firmy | wł.* wył. |
| Opóźnienie wyłączenia wentylatora | zalecane* minimalne |
| System wysuwania blach | niedostępny* (w przypadku prowadnic i pojedynczego systemu wysuwania blach) dostępny (w przypadku podwójnego i potrójnego systemu wysuwania blach) |
| Ustawienie szabasowe | wł. wył.* |
| Ustawienia fabryczne | przywrócić nie przywracać* |

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

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

Zanik zasilania prądem





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

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

Zmiana ustawionej godziny

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

Urządzenie musi być wyłączone.

1. Naciskać pole  przez ok. 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące przebiegu wprowadzania zmian.
2. Należy je potwierdzić za pomocą pola . Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe "Język".
3. Nacisnąć lekko na pole . Pojawi się ustawienie godziny.
4. Zmienić godzinę za pomocą pierścienia obsługi.
5. W celu potwierdzenia naciskać pole  przez ok. 3 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Ustawienie szabasowe

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





Włączanie ustawienia szabasowego

W celu korzystania z ustawienia szabasowego należy aktywować je w ustawieniach podstawowych.

→ "Ustawienia podstawowe" na stronie 20

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

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

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić jako rodzaj grzania ustawienie szabasowe .
2. Nacisnąć lekko na pole . Temperatura widoczna na wyświetlaczu jest wyróżniona kolorem białym.
3. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądaną temperaturę.
4. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole . Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.
5. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić żądany czas trwania.
Wskazówka: Nie można przesunąć czasu zakończenia.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop . Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.


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


Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off .

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

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

W przypadku przerwania ustawienia szabasowego wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off .

Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop  nie jest już możliwe.

Czyszczenie

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

Odpowiednie środki czyszczące

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

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

Nie używać

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

| Powierzchnia | Czyszczenie |
|----------------------------|--|
| Urządzenie z zewnątrz | |
| Front ze stali nierdzewnej | Gorąca woda z detergentem: Myć i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić ciekłą warstwę środka pielęgnacyjnego. |
| Tworzywo sztuczne | Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. |
| Powierzchnie lakierowane | Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. |

| | |
|------------------|---|
| Pulpit obsługi | Gorąca woda z detergentem: Myc zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. |
| Szyby w drzwiach | Gorąca woda z detergentem: Myc zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej. |
| Uchwyt drzwi | Gorąca woda z detergentem: Myc zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy. |

Wnętrze urządzenia

| | |
|--------------------------------------|---|
| Powierzchnie emaliowane | Gorąca woda z detergentem lub octem: Myc zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przypalone resztki jedzenia odmoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej wodą z detergentem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Uwaga! Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii. Przed następnym nagraniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia. Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika. Najlepszą metodą jest stosowanie funkcji czyszczenia. → "Funkcja czyszczenia" na stronie 23 Wskazówka: Pozostałości potraw mogą spowodować powstanie białego nalotu. Nie ma on wpływu na działanie urządzenia. W razie potrzeby usunąć go za pomocą kwasu cytrynowego. |
| Ostona oświetlenia komory piekarnika | Gorąca woda z detergentem: Myc zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników. |
| Nakładka drzwi-czek | Ze stali nierdzewnej: Używać środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Z tworzywa sztucznego: Czyścić zmywakiem z gorącą wodą z detergentem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia. |
| Prowadnice | Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczka. |

| | |
|------------------------|---|
| System wysuwania blach | Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczka. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce. |
| Wyposażenie | Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczka. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej. |

Wskazówki

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

Utrzymywanie urządzenia w czystości

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Porady

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

Funkcja czyszczenia


Wyczyścić komorę piekarnika przy użyciu funkcji czyszczenia "Pyroliza".

Można wybrać jeden z trzech poziomów 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 poziom czyszczenia. Komorę piekarnika wystarczy czyścić co 2-3 miesiące. W razie potrzeby można również czyścić częściej. Jedno czyszczenie zużywa ok. 2,5-4,7 kilowatogodzin.

Wskazówki

- Ze względów bezpieczeństwa drzwi urządzenia blokują się automatycznie po przekroczeniu określonej temperatury. Można je otworzyć dopiero, gdy na wyświetlaczu zgaśnie symbol blokady .
- Oświetlenie piekarnika nie działa w trakcie funkcji czyszczenia.

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas samoczyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca. Nie otwierać drzwi urządzenia. Począkać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
-  Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia. Począkać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zagrożenia zdrowia!

Funkcja czyszczenia podgrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, dzięki czemu możliwe jest spalenie pozostałości ze smażenia, grillowania i pieczenia. W trakcie tego procesu wydzielane są opary, które mogą powodować podrażnienia błon śluzowych. Podczas funkcji czyszczenia należy intensywnie wietrzyć kuchnię. Nie przebywać w pomieszczeniu przez dłuższy czas. Nie pozwalać wchodzić do pomieszczenia dzieciom ani zwierzętom domowym. Przestrzegać tych zaleceń również w przypadku trybu z opóźnionym włączeniem z przesuniętym czasem zakończenia.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia

Funkcja ta umożliwia jednoczesne czyszczenie wyposażenia, np. blachy uniwersalnej lub blachy do pieczenia. Przed przystąpieniem do czyszczenia usunąć większe zanieczyszczenia. Wsunąć wyposażenie na wysokość 2.

Oczyścić wewnętrzną stronę drzwi urządzenia oraz brzegi komory piekarnika w okolicy uszczelki. Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki!

Wskazówka: Dostarczone wyposażenie emaliowane można czyścić przy użyciu funkcji czyszczenia. Za pomocą funkcji czyszczenia nie można czyścić żadnych rusztów. Ruszty nie nadają się do czyszczenia przy użyciu funkcji czyszczenia i ulegają przebarwieniu. Pozostałe elementy wyposażenia, które można czyścić przy użyciu funkcji czyszczenia, są wymienione w tabeli wyposażenia dodatkowego. → "Wyposażenie" na stronie 12

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podczas samoczyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed każdym włączeniem samoczyszczenia usunąć większe zabrudzenia z komory piekarnika oraz z wyposażenia.
- Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie wieszac łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- W przypadku uszkodzenia uszczelki drzwi, obszar drzwi staje się bardzo gorący. Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki. Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.




Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

Podczas samoczyszczenia urządzenie jest bardzo gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie stosować programu samoczyszczenia do czyszczenia blach i form pokrytych powłoką antyadhezyjną. Stosować wyłącznie do czyszczenia emaliowanych elementów wyposażenia.


Wprowadzanie ustawień funkcji czyszczenia

Przed wprowadzeniem ustawień funkcji czyszczenia należy upewnić się, że wykonane zostały wszystkie zalecane czynności przygotowawcze.

Czas trwania dla każdego poziomu czyszczenia jest zaprogramowany na stałe i nie można go zmienić.

1. Nacisnąć lekko na pole . Widoczny na wyświetlaczu poziom czyszczenia jest wyróżniony kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić poziom czyszczenia.
3. Potwierdzić przyciskiem start/stop . Pojawi się wskazówka dotycząca niezbędnych czynności przygotowawczych przed włączeniem funkcji czyszczenia.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop . Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu. Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku funkcji czyszczenia.

Funkcja czyszczenia włącza się.

W trakcie trwania funkcji czyszczenia wietrzyć kuchnię. Krótco po włączeniu tej funkcji blokują się drzwi urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat oraz symbol .

Po zakończeniu funkcji czyszczenia rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s. Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ①.

Drzwi urządzenia można ponownie otworzyć dopiero, gdy zgaśnie symbol blokady ②.

Przesunięcie czasu zakończenia

Czas zakończenia można przesunąć na później. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole ③ i za pomocą pierścienia obsługi przestawić czas zakończenia.

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

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu funkcji czyszczenia nie można dokonać zmiany ustawionego poziomu czyszczenia.

W celu przerwania funkcji czyszczenia wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ①. Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop ④ nie jest już możliwe.

Drzwi urządzenia będą zablokowane, aż na wyświetlaczu zgaśnie symbol blokady ②.

Po zakończeniu funkcji czyszczenia

Gdy komora piekarnika ostygnie, popiół pozostały w komorze piekarnika oraz w okolicach drzwi urządzenia wytrzeć wilgotną ściereczką.

Wskazówka: Silne zabrudzenia mogą pozostawić biały nalot na powierzchniach emaliowanych. Są to pozostałości po produktach spożywczych i nie powinny budzić obaw. Nie mają one żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. W razie potrzeby usunąć pozostałości za pomocą kwasku cytrynowego.

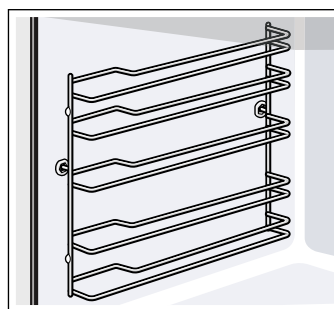
Prowadnice

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

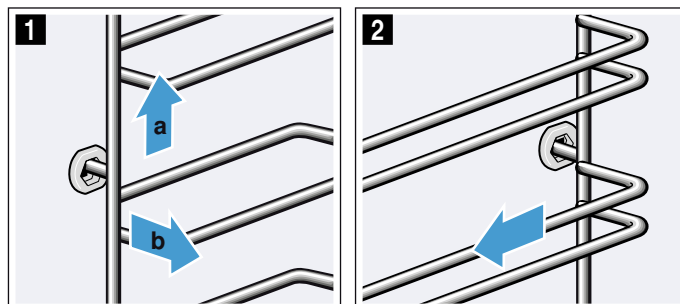
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

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

Zdejmowanie prowadnic



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

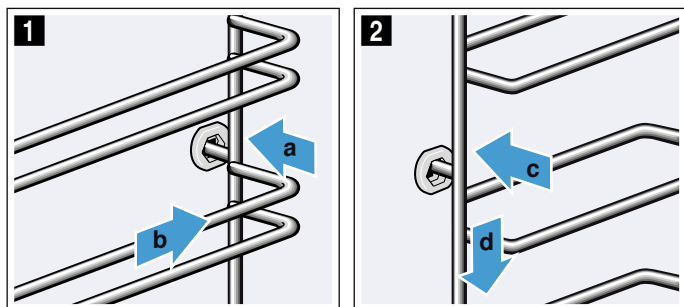


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

Zawieszanie prowadnic

Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. W przypadku obu prowadnic zwrócić uwagę, aby wygięcie znajdowało się z przodu.

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



Drzwi urządzenia

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

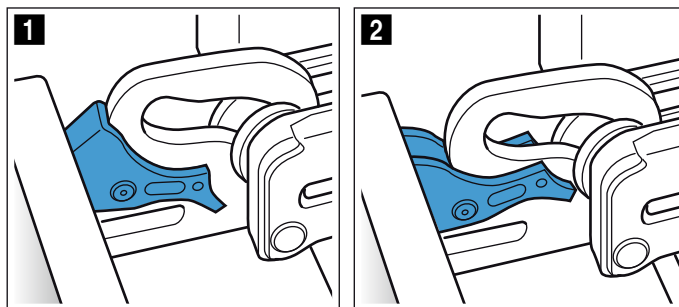
Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia

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

Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą.

Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. **1**), drzwi urządzenia są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zdjąć.

Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu zdjęcia drzwi urządzenia (rys. **2**), zawiasy są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zatrzasnąć.



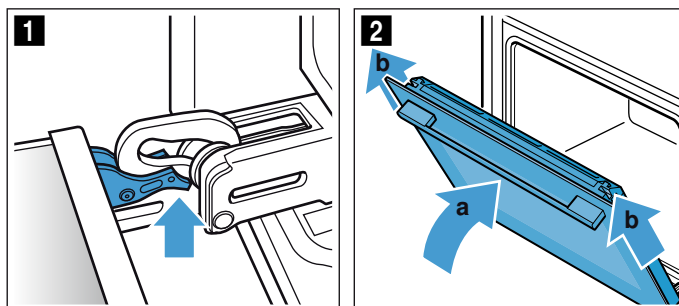
! Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Zdejmowanie drzwi urządzenia

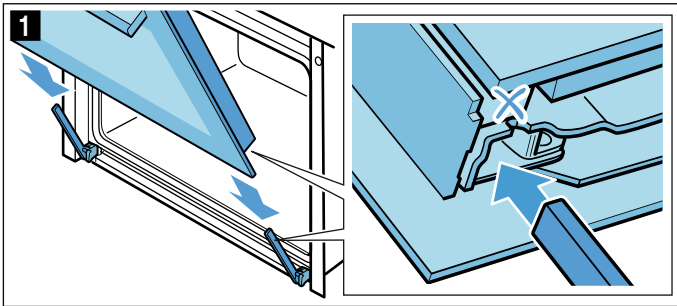
1. Całkowicie otworzyć drzwi i wcisnąć w kierunku urządzenia.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. **1**).
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia **a**. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony **b** i wyciągnąć do góry (rys. **2**).



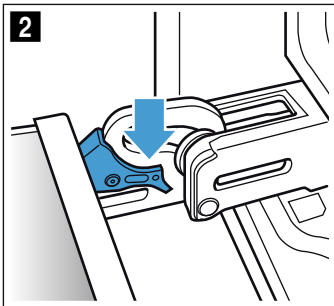
Zakładanie drzwi urządzenia

Drzwi urządzenia założyć w odwrotnej kolejności.

- Podczas zakładania drzwi urządzenia uważać, aby oba zawiasy zostały umieszczone dokładnie w otworach (rys. 1).
Oprzeć oba zawiasy na dole szyby zewnętrznej i użyć jej jako prowadnicy.
Dopilnować, aby zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory. Wsuwanie musi przebiegać płynnie, bez wyczuwalnego oporu. W przypadku pojawienia się wyczuwalnego oporu sprawdzić, czy zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory.



- Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. 2).

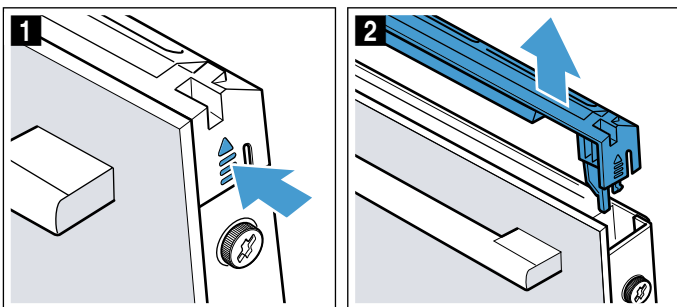


- Zamknąć drzwi komory piekarnika.

Zdejmowanie nakładki drzwi

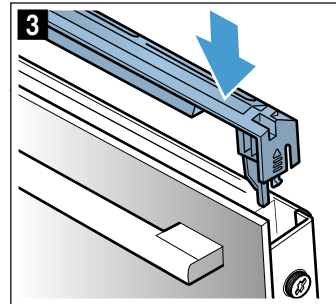
Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę. → "Czyszczenie" na stronie 21

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



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

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



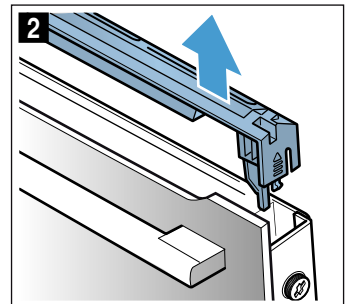
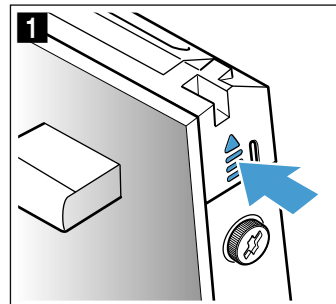
- Zamknąć drzwi urządzenia.

Montaż i demontaż szyby w drzwiach

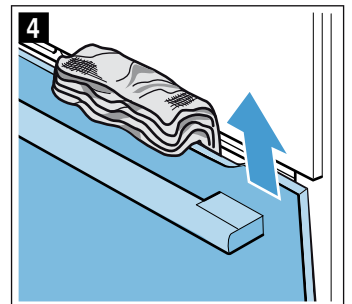
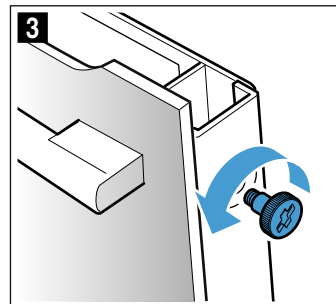
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

Wymontowanie z urządzenia

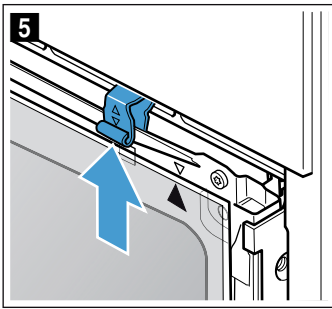
- Uchylić drzwi urządzenia.
- Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
- Zdjąć nakładkę (rys. 2).



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



6. Oba mocowania u góry środkowej szyby nacisnąć do góry, nie zdejmować (rys. 5). Przytrzymać szybę jedną ręką. Wyjąć szybę.



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

⚠ Ostrzeżenie

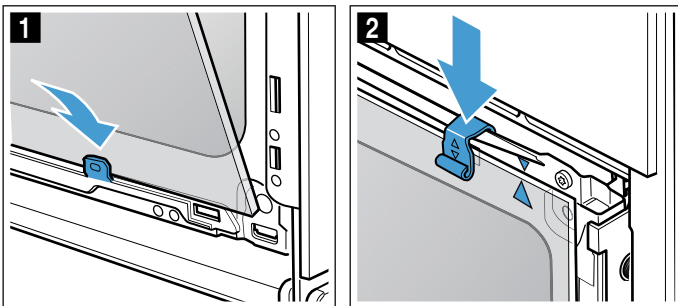
Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

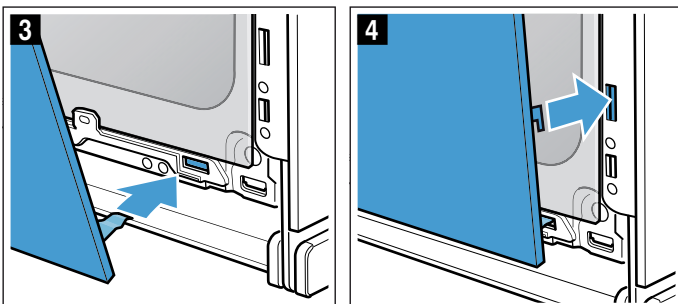
Montowanie w urządzeniu

Podczas montowania szyby wewnętrznej uważać, aby strzałka była widoczna na górze po prawej stronie szyby i pokrywała się ze strzałką na blaszanej ramce.

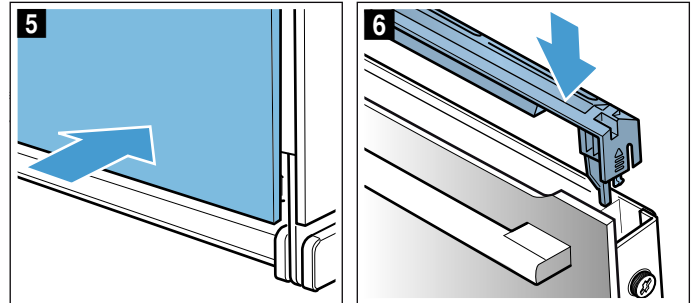
1. Środkową szybę nasadzić na dolne mocowania (rys. 1) i docisnąć na górze.
2. Oba mocowania nacisnąć do dołu (rys. 2).



3. Przednią szybę wsunąć w dolne mocowania (rys. 3).
4. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. 4).



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



9. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga!

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





Co zrobić w razie usterki?

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

Usuwanie usterek we własnym zakresie

Usterki techniczne urządzenia można często usunąć we własnym zakresie.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, na końcu niniejszej instrukcji obsługi znajduje się wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania i pieczenia.
→ "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 31

| Usterka | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie problemu/wskazówki |
|--|--|---|
| Urządzenie nie działa. | Uszkodzony bezpiecznik. | Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. |
| | Zanik zasilania prądem | Sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne. |
| Wyświetlacz pokazuje "Sprache Deutsch". | Zanik zasilania prądem | Ponownie ustawić język i godzinę. |
| Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu nie pojawia się godzina. | Zmieniono ustawienie podstawowe. | Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny. |
| Nie można otworzyć drzwi urządzenia. | Drzwi urządzenia są zablokowane w wyniku aktywowania zabezpieczenia przed dziećmi. | Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, naciskając przez 4 sekundy na pole  . Blokadę można wyłączyć w ustawieniach podstawowych. |
| Nie można otworzyć drzwi urządzenia, na wyświetlaczu świeci się symbol  . | Drzwi urządzenia są zablokowane w wyniku aktywowania funkcji samoczyszczenia. | Należy odczekać, aż piekarnik ostygnie i zgaśnie symbol  . |
| Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu świeci się symbol  . | W ustawieniach podstawowych aktywowano tryb demo. | Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej), a następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych. |
| Urządzenie nie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Komora piekarnika zbyt gorąca" | Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranej potrawy lub rodzaju grzania | Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć |
| Pierścień obsługi wypadł z gniazda na pulpicie obsługi. | Pierścień obsługi został przypadkowo odblokowany. | Pierścień obsługi jest zdejmowany. Pierścień obsługi umieścić z powrotem w gnieździe na pulpicie obsługi i wcisnąć do środka tak, aż się zatrzaśnie i będzie można go obracać. |
| Nie można obracać pierścienia obsługi. | Powierzchnia pod pierścieniem obsługi jest zabrudzona. | Pierścień obsługi jest zdejmowany. W celu odblokowania po prostu wyjąć pierścień z gniazda. Można również nacisnąć na zewnętrzną krawędź pierścienia obsługi i odchylić go tak, aby był łatwy do chwycenia. Pierścień obsługi i jego gniazdo na pulpicie obsługi wyczyścić za pomocą wody z detergentem i ściereczki. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce. Pierścień obsługi zdejmować jak najrzadziej, aby jego osadzenie było stabilne. |


Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Komunikaty o usterek widoczne na wyświetlaczu

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

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

Maksymalny czas pracy

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

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

Upłynął maksymalny czas pracy

Na wyświetlaczu pojawi się informacja o upływie maksymalnego czasu pracy urządzenia.

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

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć przyciskiem on/off ①.

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

Wymiana żarówki u góry komory piekarnika

Jeśli żarówka w komorze piekarnika przepali się, należy ją wymienić. Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V, 40 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

Żarówki dotykać przez suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki. Nie należy używać innych żarówek.

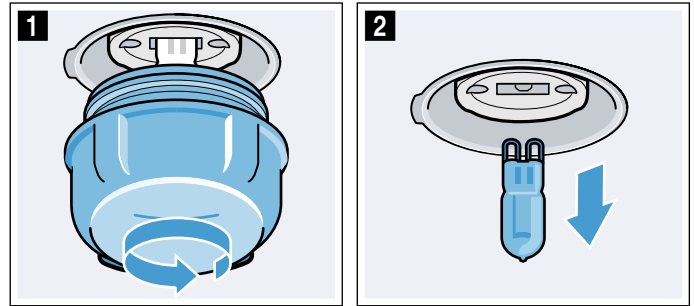
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

1. Aby zapobiec zniszczeniu, rozłożyć ściereczkę w zimnej komorze piekarnika.
2. Odkręcić szklaną osłonę, obracając ją w lewą stronę (rys. **1**).
3. Wyjąć żarówkę - nie obracać (rys. **2**). Włożyć nową żarówkę, zwracając uwagę na położenie sztyftów. Mocno wcisnąć żarówkę.



4. Ponownie założyć i przykręcić osłonę żarówki. W zależności od typu urządzenia, osłona żarówki może być wyposażona w uszczelkę. Przed przykręceniem należy ponownie założyć uszczelkę.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Oslona żarówki

Jeżeli osłona żarówki halogenowej jest uszkodzona, należy ją wymienić. Nową osłonę można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (Nr E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

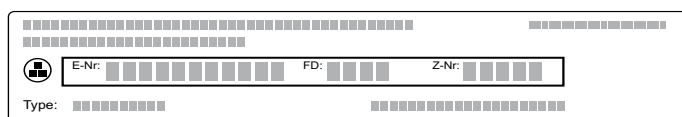
Serwis

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


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

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwi urządzenia.

W niektórych urządzeniach wyposażonych w funkcję pary, tabliczka znamionowa może znajdować się za przesłoną.



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

| Nr E | Nr FD |
|---|-------|
| | |
| Serwis  | |

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 801 191 534

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

Potrawy

Tryb pracy "AutoPilot" umożliwia przygotowanie rozmaitych potraw. Urządzenie samoczynnie dopasowuje parametry większości ustawień.

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

Wskazówki dotyczące ustawień

- Rezultat gotowania zależy od jakości produktów oraz rodzaju naczynia. W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury.
- Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania oraz ustawienia czasu i temperatury. Pojawi się jedynie komunikat o konieczności wprowadzenia wagi. Nie można ustawić wagi, która wykracza poza przewidziany przedział wagowy.
- Przy potrawach, w przypadku których urządzenie samoczynnie ustawia temperaturę, maksymalna możliwa temperatura może mieć wartość 300 °C. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby używane naczynia były wystarczająco żaroodporne.
- Na wyświetlaczu będą pojawiały się wskazówki dotyczące np. naczyń, wysokości wsunięcia lub dodawania wody w przypadku mięsa. Niektóre potrawy należy w trakcie przyrządzania obrócić lub zamieszać. Taka informacja pojawi się na wyświetlaczu krótko po włączeniu trybu pracy. Sygnał przypomni, kiedy należy to zrobić.
- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.





Wybór dania

W poniższej tabeli podane są dopasowane do wymienionych potraw wartości ustawień.


| Dania |
|--|
| Kurczak, bez farszu |
| Pierś indyka |
| Pieczeń z karkówki bez kości |
| Sztufada |
| Pieczeń cielęca, z przerostami tłuszczu |
| Udziec jagnięcy bez kości średnio wypieczony |
| Pieczeń rzymska ze świeżego mięsa mielonego |
| Gulasz |
| Zrazy zawijane wołowe |
| Potrava jednogarnkowa z warzywami |

Wprowadzanie ustawień potrawy

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy.



1. Nacisnąć lekko na pole .
Widoczna na wyświetlaczu pierwsza potrawa jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądaną potrawę.
3. Nacisnąć lekko na pole .
Potrawa widoczna na wyświetlaczu jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić wagę potrawy.
Czas trwania zostanie obliczony automatycznie.
5. Potwierdzić przyciskiem start/stop .
Pojawia się wskazówka dotycząca wyposażenia i wysokości wsunięcia.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop .
Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu. Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku zaprogramowanych potraw.
Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

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


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

Dogotowywanie

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


Na wyświetlaczu pojawia się pytanie, czy potrawę należy dogotować. W celu dogotowania potrawy nacisnąć lekko przycisk start/stop . Pojawia się proponowany czas trwania, który można zmienić. Włączyć za pomocą przycisku start/stop .

Wskazówka: Dogotowywanie można stosować dowolnie często.

Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, nacisnąć lekko na pole .

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off .



Przesunięcie czasu zakończenia

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

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

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

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

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówka: Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się nagromadzić bardzo dużo pary wodnej. Posiadane urządzenie jest bardzo energooszczędne i oddaje podczas pracy do otoczenia bardzo niewielką ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia i jego częściami zewnętrznymi na drzwiczkach, panelu obsługowym i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika albo ostrożne, wolne otwieranie drzwiczek.

Formy silikonowe

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

W przypadku pieczenia w formach silikonowych należy się stosować do wskazówek i przepisów podanych przez producenta formy. Formy silikonowe są często mniejsze od zwykłych. Ilości i przepisy mogą być inne niż podane tutaj.

Ciasta i drobne wypieki

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

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

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

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

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

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Pieczenie na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna: poziom 3
blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
pierwszy ruszt: poziom 3
drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na trzech poziomach:

- blacha do pieczenia: poziom 5
blacha uniwersalna: poziom 3
blacha do pieczenia: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:

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

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

Wyposażenie

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

Ruszt

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

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

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

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

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

Papier do pieczenia

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

Zalecane wartości ustawień

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

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




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

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

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

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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Pizza

| Potrawa | Akcesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|---------------------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Ciasta w formach | | | | | |
| Ciasto ucierane, proste | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Ciasto ucierane, delikatne | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Ciasto owocowe ucierane, delikatne | Tortownica / forma na babkę | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Spód tortu z ciasta ucieranego | Forma na spód tortu | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie | Tortownica Ø26 cm | 2 |  | 170-190 | 60-80 |
| Placek szwajcarski | Blacha do pizzy | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Tarta | Forma do tarty, blacha czarna | 3 |  | 190-210 | 25-40 |

* nagrzać piekarnik

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

| Potrawa | Akcesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|--|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| Babka drożdżowa | Forma z kominkiem | 2 | ☐ | 150-170 | 50-70 |
| Ciasto drożdżowe | Tortownica Ø28 cm | 2 | ☐ | 160-170 | 20-30 |
| Spód biszkoptowy, 2 jaja | Forma na spód tortu | 3 | ☐ | 150-170* | 20-30 |
| Tort biszkoptowy, 3 jaja | Tortownica Ø26 cm | 2 | ☐ | 160-170* | 25-35 |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj | Tortownica Ø28 cm | 2 | ☐ | 150-170* | 30-50 |
| Ciasto na blasze | | | | | |
| Ciasto ucierane z dodatkami | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 160-180 | 20-40 |
| Ciasto ucierane, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 140-160 | 30-50 |
| Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 160-170 | 35-45 |
| Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią | Blacha uniwersalna | 3 | ☐ | 160-180 | 55-65 |
| Placek szwajcarski | Blacha uniwersalna | 3 | ☐ | 170-190 | 45-55 |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią | Blacha uniwersalna | 3 | ☐ | 160-180 | 15-20 |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią | Blacha uniwersalna | 3 | ☐ | 180-200 | 30-40 |
| Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 150-170 | 45-60 |
| Chalga, wieniec drożdżowy | Blacha do pieczenia | 2 | ☐ | 160-170 | 25-35 |
| Rolada biszkoptowa | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 180-200* | 8-15 |
| Strucla z 500 g mąki | Blacha do pieczenia | 2 | ☐ | 150-170 | 45-60 |
| Strudel, słodki | Blacha uniwersalna | 2 | ☐ | 170-180 | 50-60 |
| Strudel, mrożony | Blacha uniwersalna | 3 | ☐ | 200-220 | 35-45 |
| Wypieki drobne | | | | | |
| Ciastka | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 160** | 20-30 |
| Ciastka | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 150** | 25-35 |
| Ciastka, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 150** | 25-35 |
| Ciastka, 3 poziomy | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1 | ☐ | 140** | 35-45 |
| Muffiny | Blacha do muffinów | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Muffiny, 2 poziomy | Blachy do muffinów | 3+1 | ☐ | 160-180* | 15-30 |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 150-170 | 25-40 |
| Wypieki z ciasta francuskiego | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 170-190* | 20-35 |
| Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 170-190* | 20-45 |
| Wypieki z ciasta francuskiego, 3 poziomy | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1 | ☐ | 170-190* | 20-45 |
| Wypieki z ciasta francuskiego, 4 poziomy | 4 ruszty | 5+3+2+1 | ☐ | 180-200* | 20-35 |
| Wypieki z ciasta parzonego | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | ☐ | 190-210 | 35-45 |
| Bułki słodkie | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Ciasteczka | | | | | |
| Ciasteczka wyciskane | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 140-150** | 25-40 |
| Ciasteczka wyciskane | Blacha do pieczenia | 3 | ☐ | 140-150** | 25-40 |

* nagrzać piekarnik

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

| Potrawa | Akcesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---------------------------------|--|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | | 140-150** | 30-40 |
| Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy | Błachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1 | | 130-140** | 35-55 |
| Ciasteczka | Błacha do pieczenia | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Ciasteczka, 2 poziomy | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Ciasteczka, 3 poziomy | Błachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Bezy | Błacha do pieczenia | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Bezy, 2 poziomy | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | | 80-90* | 120-180 |
| Makaroniki | Błacha do pieczenia | 3 | | 90-110 | 20-40 |
| Makaroniki, 2 poziomy | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 | | 90-110 | 25-45 |
| Makaroniki, 3 poziomy | Błachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1 | | 90-110 | 30-45 |

* nagrzać piekarnik

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

Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

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

Chleb i bułki

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

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

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

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

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

Pieczenie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
pierwszy ruszt: poziom 3
drugi ruszt: poziom 1

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

Wyposażenie

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

Ruszt

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

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

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

Papier do pieczenia

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

Produkty mrożone

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

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

Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

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



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




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
















Uwaga!

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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne

-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill, duża powierzchnia
-  Pizza

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Sto- pień mocy grilla | Czas trwa- nia w min. |
|---|---|-------------------|---|------------------|-----------------------|-----------------------|
| Chleb | | | | | | |
| Chleb biały, 750 g | Blacha uniwersalna albo forma prostokątna | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg | Blacha uniwersalna albo forma prostokątna | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Chleb pełnoziarnisty, 1 kg | Blacha uniwersalna | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Chleb pita | Blacha uniwersalna | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Bułki | | | | | | |
| Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone | Blacha uniwersalna | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Bułki, słodkie, świeże | Blacha do pieczenia | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Bułki, świeże | Blacha do pieczenia | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona | Blacha uniwersalna | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bułki, mrożone | | | | | | |
| Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone | Blacha uniwersalna | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Pieczewo ługowane, z ciasta surowego | Blacha uniwersalna | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Croissanty, z ciasta surowego | Blacha uniwersalna | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Tosty | | | | | | |
| Tosty zapiekane, 4 sztuk | Ruszt | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Tosty zapiekane, 12 sztuk | Ruszt | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Opiekanie tostów (nie nagrzewać) | Ruszt | 5 |  | - | 3 | 4-6 |
| * nagrzać piekarnik | | | | | | |

Pizza, quiche i ciasta pikantne

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

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

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

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

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

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Pieczenie na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
- pierwszy ruszt: poziom 3
- drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:

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

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

Wyposażenie

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

Ruszt

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

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

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

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

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

Papier do pieczenia

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

Produkty mrożone

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

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

Zalecane wartości ustawień

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

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




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














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

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

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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Pizza

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|------------------------------------|--|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Pizza | | | | | |
| Pizza, świeża | Blacha do pieczenia | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, świeża | Blacha do pieczenia | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, świeża, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |
| Pizza, świeża, cienki spód | Blacha do pizzy | 2 |  | 220-230 | 20-30 |
| Pizza, chłodzona | Ruszt | 3 |  | 190-210 | 10-15 |
| Pizza, mrożona | | | | | |
| Pizza na cienkim cieście, 1 sztuka | Ruszt | 3 |  | 190-210 | 15-20 |
| Pizza na cienkim cieście, 2 sztuki | Blacha uniwersalna + ruszt | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pizza na grubym cieście, 1 sztuka | Ruszt | 3 |  | 180-200 | 20-25 |
| Pizza na grubym cieście, 2 sztuki | Blacha uniwersalna + ruszt | 3+1 |  | 190-210 | 20-30 |
| Pizza-bagietka | Ruszt | 3 |  | 200-220 | 15-20 |
| Minipizze | Blacha uniwersalna | 3 |  | 180-200 | 15-20 |
| Minipizze, Ø7 cm, 4 poziomy | 4 ruszty | 5+3+2+1 |  | 180-200* | 20-30 |
| Ciasta pikantne i quiche | | | | | |
| Ciasta pikantne w formie | Tortownica Ø28 cm | 2 |  | 170-190 | 55-65 |

* nagrzać piekarnik

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|-----------|-------------------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| Quiche | Forma do tarty, blacha czarna | 3 | | 190-210 | 30-40 |
| Podplomyk | Blacha uniwersalna | 3 | | 260-280* | 10-15 |
| Pieróg | Forma do zapiekanek | 2 | | 190-200 | 30-45 |
| Empanada | Blacha uniwersalna | 3 | | 180-190 | 30-45 |
| Börek | Blacha uniwersalna | 1 | | 200-220* | 20-30 |

* nagrzać piekarnik

Zapiekanka i suflet

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

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

Poziomy piekarnika

Należy zawsze używać podanych poziomów piekarnika.

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

- formy na ruszcie: poziom 2
- blacha uniwersalna: poziom 3

Suflety w kąpielii wodnej można również przygotowywać na blasze uniwersalnej. W tym celu wstawić blachę uniwersalną na poziom 2.

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

Wyposażenie

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

Ruszt

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

Blacha uniwersalna

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

Naczynia

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

Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

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

Używane rodzaje grzania:

- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

| Zapiekanki i suflety | Wyposażenie i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|------------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki | Forma do zapiekanek | 2 | | 200-220 | 30-50 |
| Zapiekanka, na słodko | Forma do zapiekanek | 2 | | 170-190 | 40-60 |
| Lasagne, świeża, 1 kg | Forma do zapiekanek | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Lasagne, mrożona, 400 g | Ruszt | 2 | | 190-210 | 30-35 |
| Gratin ziemniaczane, surowe składniki, 4 cm hoch | Forma do zapiekanek | 2 | | 160-190 | 50-70 |
| Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm, 2 poziomy | Forma do zapiekanek | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Suflet | Forma do zapiekanek | 2 | | 160-180* | 35-45 |
| Suflet | Foremki na małe porcje | 2 | | 170-190 | 65-75 |

Drób

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

Pieczenie na ruszcie

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

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.

→ "Wyposażenie" na stronie 12

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

Pieczenie mięs w naczyniu

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

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

Naczynia zamknięte

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

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

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

Grillowanie

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

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

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

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

Wskazówki

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

Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

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

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

Porady

- W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.
- W przypadku piersi kaczki naciąć skórę. Piersi kaczki nie należy odwracać.
- Przy odwracaniu drobiu należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.
- Drób będzie miał chrupką i przyrumienioną skórę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

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

Używane rodzaje grzania:

- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza

- Grill, duża powierzchnia
- Pizza

| Potrawa | Aksesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Sto- pień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|---|----------------------|-------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| Kurczak | | | | | | |
| Kurczak, 1 kg | Ruszt | 2 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Filety z piersi kurczaka, po 150 g (grillowane) | Ruszt | 4 | | - | 3* | 15-20 |
| Drobne części kurczaka, po 250 g | Ruszt | 3 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone | Błacha uniwersalna | 3 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Pularda, 1,5 kg | Ruszt | 2 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Kaczka i gęś | | | | | | |
| Kaczka, 2 kg | Ruszt | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Pierś kaczki, po 300 g | Ruszt | 3 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Gęś, 3 kg | Ruszt | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Udka gęsi, po 350 g | Ruszt | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Indyk | | | | | | |
| Młody indyk, 2,5 kg | Ruszt | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Pierś z indyka, bez kości, 1 kg | Naczynie z pokrywką | 2 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Udziec indyka, z kością, 1 kg | Ruszt | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |

* podgrzewać przez 5 min

Mięso

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

Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

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

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

Pieczenie na ruszcie

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

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

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.
→ "Wyposażenie" na stronie 12

Pieczenie i duszenie w naczyniu

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

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

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

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

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

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

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc

ograniczona. Mięso piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

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

Naczynia zamknięte

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

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

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

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

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

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

Grillowanie

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

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

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.

Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

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

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

Wskazówki

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

Zalecane wartości ustawień

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

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

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




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

Pieczeń i potrawy grillowane należy odwrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.

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


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

Używane rodzaje grzania:

-  Grzanie górne/dolne
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill, duża powierzchnia

| Potrawa | Akcesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Stopień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|---------|----------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|---------------------|
|---------|----------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|---------------------|

Wieprzowina

| | | | | | | |
|---|-----------------------|---|---|---------|---|---------|
| Pieczeń wieprzowa bez skóry np. kar-kówka, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
|---|-----------------------|---|---|---------|---|---------|

* nagrzać piekarnik

** nie nagrzewać piekarnika

*** bez odwracania

| Potrawa | Akcesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Sto- pień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|--|-----------------------|-------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg | Ruszt | 2 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Filet wieprzowy, 400 g | Ruszt | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkiem niewielkiej ilości wody) | Naczynie z pokrywką | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Steki wieprzowe, grubość 2 cm | Ruszt | 5 | | - | 2 | 16-20 |
| Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm (piekarnik nagrzewać przez 5 min) | Ruszt | 5 | | - | 3* | 8-12 |

Wołowina

| | | | | | | |
|--|---------------------|---|--|---------|---|---------|
| Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg | Ruszt | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Sztufada wołowa, 1,5 kg | Naczynie z pokrywką | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg | Ruszt | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony** | Ruszt | 3 | | - | 3 | 15-20 |
| Burger, wysokość 3-4 cm | Ruszt | 4 | | - | 3 | 25-30 |

Cielęcina

| | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|---|--|---------|---|---------|
| Pieczeń cielęca, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Gic cielęca, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |

Jagnięcina

| | | | | | | |
|---|-----------------------|---|--|---------|---|-------|
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Schab jagnięcy z kością*** | Ruszt | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Kotlet jagnięcy | Ruszt | 3 | | - | 3 | 12-16 |

Kiełbaski

| | | | | | | |
|-------------------|-------|---|--|---|---|-------|
| Kiełbasa grillowa | Ruszt | 4 | | - | 3 | 10-15 |
|-------------------|-------|---|--|---|---|-------|

Potrawy z mięsa

| | | | | | | |
|-----------------------|-----------------------|---|--|---------|---|-------|
| Pieczeń rzymska, 1 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
|-----------------------|-----------------------|---|--|---------|---|-------|

* nagrzać piekarnik

** nie nagrzewać piekarnika

*** bez odwracania

Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

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

Ryby

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

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

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

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

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

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

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

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

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

Wskazówki

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

Pieczenie i duszenie w naczyniu

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

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

Naczynia zamknięte

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

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

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

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

Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

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

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

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

Używane rodzaje grzania:

- □ Grzanie górne/dolne

- □ Grill z cyrkulacją powietrza
- □ Grill, duża powierzchnia

| Potrawa | Wyposażenie i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Stopień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|--|------------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|---------------------|
| Ryby | | | | | | |
| Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg | Ruszt | 2 | □ | 170-190 | - | 20-30 |
| Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś | Ruszt | 2 | □ | 170-190 | - | 30-40 |
| Filety rybne | | | | | | |
| Filet rybny, naturalny, grillowany | Ruszt | 4 | □ | - | 1* | 15-25 |
| Kotlety rybne | | | | | | |
| Kotlet rybny, grubość 3 cm** | Ruszt | 4 | □ | - | 3 | 10-20 |
| Ryba, mrożona | | | | | | |
| Filet rybny, naturalny | Naczynie z pokrywką | 2 | □ | 210-230 | - | 20-30 |
| Filet rybny, zapiekany | Ruszt | 2 | □ | 200-220 | - | 45-60 |
| Paluszki rybne (od czasu do czasu odwracać) | Blacha uniwersalna | 3 | □ | 200-220 | - | 20-30 |
| * nagrzać piekarnik | | | | | | |
| ** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej | | | | | | |

Warzywa i dodatki

W tym miejscu podane są informacje dotyczące przygotowywania grillowanych warzyw, ziemniaków i mrożonych produktów ziemniaczanych.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Przygotowywanie na jednym poziomie

Należy się stosować do danych zawartych w tabelach.

Przygotowywanie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Artykuły wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach nie zawsze są gotowe w jednakowym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Wyposażenie

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

Ruszt

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

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

Papier do pieczenia

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


Zalecane wartości ustawień


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


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








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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze

-  Grill, duża powierzchnia

-  Pizza

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Stopień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|---------------------------------------|--|-------------------|---|------------------|---------------------|---------------------|
| Potrawy z warzyw | | | | | | |
| Grillowane warzywa | Blacha uniwersalna | 5 |  | - | 3 | 10-15 |
| Ziemniaki | | | | | | |
| Pieczone ziemniaki, w połówkach | Blacha uniwersalna | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Produkty ziemniaczane, mrożone | | | | | | |
| Rösti ziemniaczane | Blacha uniwersalna | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Kieszonki ziemniaczane, faszerowane | Blacha uniwersalna | 3 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Krokiety | Blacha uniwersalna | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Frytki | Blacha uniwersalna | 3 |  | 190-210 | - | 25-35 |
| Frytki, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |

Jogurt


Przy użyciu tego urządzenia można samemu przyrządzać jogurt.

Przygotowywanie jogurtu

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

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

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w godzinach |
|---------|------------------------|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| Jogurt | Foremki na małe porcje | Dno piekarnika |  | 40-45 | 8-9 |

Rodzaje grzania Eco

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

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

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. W przypadku rodzaju grzania Gorące powietrze Eco wybrać temperaturę w przedziale 125-275°C, natomiast w przypadku rodzaju grzania

Grzanie górne/dolne Eco w przedziale 150-250°C. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Potrawy przyrządzać wyłącznie na jednym poziomie.

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

Rodzaju grzania gorące powietrze Eco używa się do określania klasy efektywności energetycznej.

Wyposażenie

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

Ruszt

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

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

Formy do pieczenia i naczynia

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

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

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

Papier do pieczenia



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























Zalecane wartości ustawień

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

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

Używane rodzaje grzania:

-  Gorące powietrze eco
-  Grzanie górne/dolne eco

| Potrawa | Aksesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|---------------------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Ciasta w formach | | | | | |
| Ciasto ucierane w formie | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Spód tortu z ciasta ucieranego | Forma na spód tortu | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Spód biszkoptowy, 2 jaja | Forma na spód tortu | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tort biszkoptowy, 3 jaja | Tortownica Ø26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj | Tortownica Ø28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Babka drożdżowa | Forma z kominkiem | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Ciasto na blasze | | | | | |
| Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą | Blacha do pieczenia | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią | Blacha do pieczenia | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Rolada biszkoptowa | Blacha do pieczenia | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Chąłka, wieniec drożdżowy | Blacha do pieczenia | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią | Blacha do pieczenia | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Wypieki drobne | | | | | |
| Muffiny | Blacha do muffinów | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Ciastka | Blacha do pieczenia | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Wypieki z ciasta francuskiego | Blacha do pieczenia | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Wypieki z ciasta parzonego | Blacha do pieczenia | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Ciasteczka | Blacha do pieczenia | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Ciasteczka wyciskane | Blacha do pieczenia | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego | Blacha do pieczenia | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Chleb i bułki | | | | | |
| Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg | Forma prostokątna | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Chleb pita | Blacha uniwersalna | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Bułki, słodkie, świeże | Blacha do pieczenia | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Bułki, świeże | Blacha do pieczenia | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Mięso | | | | | |
| Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 |  | 180-190 | 120-140 |

| Potrawa | Aksesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| Sztufada wołowa, 1,5 kg | Naczynie z pokrywką | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Pieczeń cielęca, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2 | | 170-180 | 110-130 |

Ryby

| | | | | | |
|--|---------------------|---|--|---------|-------|
| Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg | Naczynie z pokrywką | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś | Naczynie z pokrywką | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Filet rybny, naturalny, duszony | Naczynie z pokrywką | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich

temperaturach, np. chipsów ziemniaczanych, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczek, kruchych herbatników).

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach

| | |
|------------------------------|--|
| Informacje ogólne | <ul style="list-style-type: none"> ■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. ■ Potrawy przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu. |
| Pieczenie | <p>Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.</p> |
| Ciasteczka | <p>Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C. Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.</p> |
| Frytki pieczone w piekarniku | Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche. |

Delikatne pieczenie

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

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

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

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

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

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

Naczynia

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

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 2.

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


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
















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

Zalecane wartości ustawień

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

Używany rodzaj grzania:

-  Powolne gotowanie

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

* nagrzać piekarnik

Porady dotyczące delikatnego pieczenia

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

Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie tryb grzania gorące powietrze 4D. Ten rodzaj konserwacji polega na koncentracji substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

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

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

Warzywa pociąć na wiórki i wyblanszować. Wyblanszowanym warzywom pozwolić dokładnie obcieknąć i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

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

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:

- 1 ruszt: poziom 3
- 2 ruszty: poziom 3+1

Bardzo soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie odwracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.


Zalecane wartości ustawień

Ta tabela zawiera ustawienia dotyczące suszenia różnych wertykułów spożywczych. Temperatura i czas

zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości suszonych artykułów. Im dłużej suszy się artykuł, tym lepiej zostanie zakonserwowany. Im mniejsze lub cieńsze kawałki, tym szybciej zostanie wysuszony i tym bardziej aromatyczny będzie suszony artykuł. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Przy suszeniu innych artykułów spożywczych należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnych artykułów.

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

| Owoce, warzywa i zioła | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w godzinach |
|--|-------------|---|------------------|--------------------------|
| Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g) | 1-2 ruszty |  | 80 | 5-9 |
| Owoce pestkowe (śliwki) | 1-2 ruszty |  | 80 | 8-10 |
| Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane | 1-2 ruszty |  | 80 | 5-8 |
| Grzyby w plastrach | 1-2 ruszty |  | 60 | 6-9 |
| Zioła, umyte | 1-2 ruszty |  | 60 | 2-6 |

Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

Słoiki z nieprawidłowo zawekowanymi produktami spożywczymi mogą pękać. Przestrzegać zaleceń dotyczących wekowania.

Słoiki

Należy używać tylko czystych i nieuszkodzonych słoików wekowych. Używać wyłącznie żaroodpornych, czystych i nieuszkodzonych gumowych uszczeltek. Przed użyciem sprawdzić klamry i sprężynki.

Do wekowania używać tylko słoików do wekowania o jednakowej wielkości i zawierających ten sam artykuł spożywczy. W komorze piekarnika można wekować jednocześnie zawartość maksymalnie sześciu słoików do wekowania o pojemności ½, 1 lub 1½ litra każdy. Nie używać większych ani wyższych słoików. Mogłoby to doprowadzić do popęknięcia pokrywek.

Podczas wekowania słoiki w komorze piekarnika nie mogą się wzajemnie dotykać.

Przygotowywanie owoców i warzyw

Używać tylko nienaruszonych i nieuszkodzonych owoców i warzyw. Dokładnie je umyć.

W zależności od rodzaju obrać, wypestkować i rozdrobnić owoce lub warzywa i umieścić je w słoikach do wekowania do wysokości ok. 2 cm poniżej krawędzi.

Owoce

Zalać owoce w słoikach do wekowania gorącą, odpienioną wodą z cukrem (ok. 400 ml na każdy słoik 1-litrowy). Na jeden litr wody:

- ok. 250 g cukru w przypadku słodkich owoców
- ok. 500 g cukru w przypadku kwaśnych owoców

Warzywa

Zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

Brzegi słoików wytrzeć, muszą one być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami. Słoiki ustawić na blasze uniwersalnej tak, aby się nie dotykały. Do blachy uniwersalnej wlać 500 ml gorącej wody (ok. 80°C). Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Kończenie wekowania

Owoce

Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy zawartość słoików zaczyna bulgotać, wyłączyć urządzenie. Po podanym czasie dogrzewania wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Warzywa

Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy słoiki do wekowania zaczynają bulgotać, zmniejszyć temperaturę do 120°C i pozostawić słoiki do dalszego bulgotania zgodnie z wartościami podanymi w tabeli w zamkniętej komorze piekarnika. Po upływie podanego czasu wyłączyć urządzenie i dogrzewać przez dalsze kilka minut zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.


Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika i ustawić je na czystej ściereczce. Gorących słoików nie stawiać na zimnym ani mokrym podłożu, ponieważ mogłyby pęknąć. Przykryć słoiki, aby ochronić je przed przeciągami. Klamry zdjąć dopiero, gdy słoiki całkowicie wystygną.

Zalecane wartości ustawień

Podane w tabeli ustawień czasy wekowania owoców i warzyw są wartościami orientacyjnymi. Mogą na nie wpływać temperatura otoczenia, ilość słoików, ilość, temperatura i jakość zawartości słoików. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych. Przed

przełączeniem lub wyłączeniem piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików prawidłowo bulgoce. Bulgotanie zaczyna się po ok. 30-60 minutach.

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

| Wekowanie | Naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|-------------------------|-------------------|---|------------------|-------------------------------|
| Warzywa, np. marchew | 1-litrowe słoiki wekowe | 1 |  | 160-170 | do początku bulgotania:30-40 |
| | | | | 120 | od początku bulgotania: 30-40 |
| | | | | - | ciepło resztkowe: 30 |
| Warzywa, np. ogórki | 1-litrowe słoiki wekowe | 1 |  | 160-170 | do początku bulgotania: 30-40 |
| | | | | - | ciepło resztkowe: 30 |
| Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki | 1-litrowe słoiki wekowe | 1 |  | 160-170 | do początku bulgotania:30-40 |
| | | | | - | ciepło resztkowe:35 |
| Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki | 1-litrowe słoiki wekowe | 1 |  | 160-170 | do początku bulgotania:30-40 |
| | | | | - | ciepło resztkowe: 25 |

Wyrastanie ciasta

W urządzeniu ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Używać trybu grzania górnego/dolnego. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika.

Ciasto drożdżowe musi zawsze wyrastać dwa razy. Stosować się do podanych w tabelach ustawień wartości 1-go i 2-go wyrastania (czas wyrastania i czas dojrzewania).

Czas wyrastania

Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli i nagrzać. Ustawić miskę z ciastem na ruszcie.

Podczas wyrastania nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ spowodowałoby to utratę wilgoci. Przykryć ciasto wilgotną ściereczką.

Czas dojrzewania


Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.





Jeżeli piekarnik ma zostać nagrany, to ciasto musi dojrzewać poza urządzeniem w ciepłym miejscu.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas są zależne od rodzaju i ilości składników. Ustawienia podane w tabelach są więc tylko wartościami orientacyjnymi.

Używany rodzaj grzania:

-  Grzanie górne/dolne

| Potrawa | Wyposażenie i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Krok | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|------------------------|-------------------|---|------------------|------------------|---------------------|
| Ciasto drożdżowe, lekkie | Miska | 2 |  | Czas wyrastania | 35-40 | 25-30 |
| | Blacha do pieczenia | 2 |  | Czas dojrzewania | 35-40 | 10-20 |
| Ciasto drożdżowe, ciężkie i o dużej zawartości tłuszczu | Miska | 2 |  | Czas wyrastania | 35-40 | 20-40 |
| | Blacha do pieczenia | 2 |  | Czas dojrzewania | 35-40 | 15-25 |

Rozmrażanie

Tryb rozmrażania nadaje się do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw i wypieków. Drób, mięso i ryby najlepiej rozmrażać w lodówce.

Do rozmrażania należy używać następujących poziomów piekarnika:

- 1 ruszt: poziom 2
- 2 ruszty: poziom 3+1

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości produktów spożywczych. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw nastawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.


Porada: Płaskie lub porcjowane mrożone kawałki rozmrażają się szybciej niż kawałki mrożone w blokach.




Wyjąć mrożone produkty z opakowania, włożyć do odpowiedniego naczynia i wstawić w tym naczyniu na ruszt.

W międzyczasie odwrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki należy odwracać kilka razy. Produkt w trakcie rozmrażania należy od czasu do czasu dzielić na mniejsze kawałki, albo wyjmować z urządzenia rozmrożone już kawałki.

Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatur.

Używany rodzaj grzania:

-  Rozmrażanie

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|----------------------|---------------------|-------------------|--|------------------|---------------------|
| Chleb, bułki | | | | | |
| Chleb i bułki ogólne | Blacha do pieczenia | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Ciasto | | | | | |
| Ciasto, soczyste | Blacha do pieczenia | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Ciasto, suche | Blacha do pieczenia | 2 |  | 60 | 60-75 |

Utrzymywanie temperatury potraw

Gotowe potrawy można utrzymywać w żądanej temperaturze w trybie utrzymywania temperatury. Takie ustawienie eliminuje skraplanie pary i konieczność późniejszego wycierania komory piekarnika.

Nie należy utrzymywać temperatury gotowych potraw dłużej niż przez dwie godziny. Należy pamiętać, że wiele potraw dodatkowo mięknie podczas utrzymywania temperatury. W razie potrzeby potrawy należy przykryć.

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z EN 60350-1.

Pieczenie

Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna: poziom 3
blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
pierwszy ruszt: poziom 3
drugi ruszt: poziom 1

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na trzech poziomach:

- blacha do pieczenia: poziom 5
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Szarlotka z pierzynką

Szarlotka z pierzynką na jednym poziomie: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem obok siebie.

Szarlotka z pierzynką na dwóch poziomach: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Ciasto w tortownicach z blachy białej: piec w trybie grzania górnego/dolnego na jednym poziomie. Zamiast rusztu użyć blachy uniwersalnej i ustawić na niej tortownicę.




Biszkopt na wodzie















Biszkopt na wodzie na dwóch poziomach: tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Wskazówki

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Pizza

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|----------------------------------|--|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Pieczenie | | | | | |
| Ciasteczka wyciskane | Blacha do pieczenia | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Ciasteczka wyciskane | Blacha do pieczenia | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Ciastka | Blacha do pieczenia | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Ciastka | Blacha do pieczenia | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Ciastka, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Ciastka, 3 poziomy | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Biszkopt na wodzie | Tortownica Ø26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Biszkopt na wodzie | Tortownica Ø26 cm | 2 |  | 160-170** | 30-40 |
| Biszkopt na wodzie, 2 poziomy | Tortownica Ø26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Szarlotka z pierzynką | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Szarlotka z pierzynką | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |


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



** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Grillowanie

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Używany rodzaj grzania:

-  Grill, duża powierzchnia

| Potrawa | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Stopień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|----------------------------------|-------------|-------------------|---|---------------------|---------------------|
| Grillowanie | | | | | |
| Opiekanie tostów* | Ruszt | 5 |  | 3 | 4-6 |
| Hamburger wołowy, 12 sztuk** | Ruszt | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * nie nagrzewać piekarnika | | | | | |
| ** odwrócić po upływie 2/3 czasu | | | | | |



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001187380

980725