



Piekarnik do zabudowy HBG34S5.0



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Przetestowane w naszym studiu gotowania	17
Przed montażem	4	Ciasta i wypieki	17
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Porady dotyczące pieczenia	20
Przyczyny uszkodzeń	4	Mięso, drób, ryby	20
Nowy piekarnik	5	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	23
Pulpit obsługi	5	Zapiekanek, tosty	23
Przyciski i wskaźniki	5	Gotowe produkty	24
Przełącznik funkcji	5	Potrawy specjalne	24
Regulator temperatury	6	Rozmrażanie	25
Komora piekarnika	6	Suszenie	25
Wyposażenie	6	Wekowanie	25
Przed pierwszym użyciem	8	Akrylamid w produktach spożywczych	26
Ustawianie godziny	8	Potrawy testowe	26
Nagrzewanie piekarnika	8	Pieczenie ciast	26
Czyszczenie wyposażenia	8	Grillowanie	27
Nastawianie piekarnika	8		
Rodzaj grzania i temperatura	8		
Szybkie nagrzewanie	9		
Ustawianie funkcji zegara	9		
Minutnik	9		
Czas trwania	9		
Czas zakończenia	10		
Godzina	10		
Zabezpieczenie przed dziećmi	11		
Zmiana ustawień podstawowych	11		
Konserwacja i czyszczenie	11		
Środek czyszczący	11		
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	12		
Opuszczanie grzałki grilla	13		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika	13		
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	13		
Usterka, co robić?	14		
Tabela usterek	14		
Wymiana żarówki u góry piekarnika	14		
Ostłona żarówki	14		
Serwis	15		
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	15		
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska	15		
Oszczędność energii	15		
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	15		
Automatyka pieczenia	15		
Naczynia	15		
Przygotowanie potrawy	15		
Mięso	16		
Ustawianie	16		
Czas trwania programu	17		
Porady dotyczące automatyki pieczenia	17		

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

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Przed montażem

Szkody powstałe podczas transportu

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

Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

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

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Gorąca komora piekarnika

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Niebezpieczeństwo pożaru!!

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

Niebezpieczeństwo zwarcia!!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

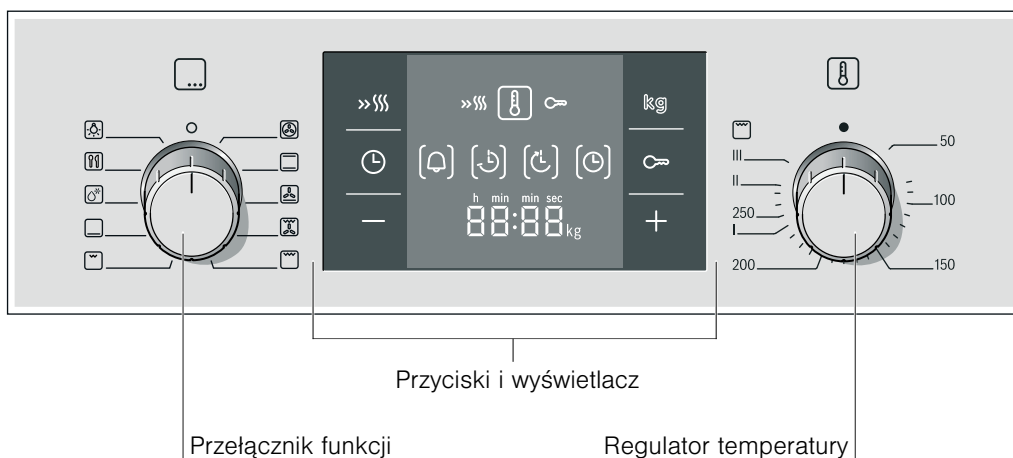
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa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

Nowy piekarnik

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

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. Na wyświetlaczu nigdy nie pojawiają się równocześnie wszystkie symbole. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Pokręta włączników

Pokręta włączników można schować. W celu schowania lub wysunięcia pokręta włącznika należy je ustawić w pozycji zero i nacisnąć.

Przyciski

Pod poszczególnymi przyciskami znajdują się czujniki. Nie trzeba ich mocno naciskać. Należy dotykać tylko żądany symbol.

Przyciski i wskaźniki

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

Przycisk	Zastosowanie
»»»	Szybkie nagrzewanie. Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.
kg	Kilogram. Wybór kilogramów w poszczególnych programach.
⌚	Funkcje zegara. Wybór minutnika ⌚, czasu trwania ⌚, czasu zakończenia ⌚ i godziny ⌚.
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi. Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.
-	Minus. Zmniejszanie ustawianych wartości.
+	Plus. Zwiększanie ustawianych wartości.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias []. Wyjątek: w przypadku wskazania czasu zegarowego symbol ⌚ świeci się tylko podczas zmiany godziny.

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania.

Pozycja	Zastosowanie
o	Pozycja zero. Piekarnik jest wyłączony.

* Rodzaj grzania został określony przy pomocy stopnia efektywności energii według normy EN50304.

Pozycja	Zastosowanie
🌀	3D gorące powietrze* Do ciast i wypieków na 1 - 3 poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
☐	Grzanie górne/dolne Do ciast, zapiekanek i chudych pieczeni, np. wołowych lub z dzierzyny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.
🍕	Pizza Szybkie przygotowanie produktów mrożonych bez podgrzewania piekarnika, np. pizzy, frytek lub strudła. Komorę piekarnika nagrzewają dolny element grzejny i pierścieniowy element grzejny na tylnej ścianie.
🍷	Grill z cyrkulacją powietrza Pieczenie mięsa, drobiu i całych ryb. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
☐	Grill o dużej powierzchni Grillowanie steków, kielbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
☐	Grill o małej powierzchni Grillowanie małych ilości steków, kielbasek, tostów i kawałków ryb. Nagrzewa się środkowa część grzałki grilla.
☐	Grzanie dolne Wekowanie oraz dopiekanie lub zapiekanie. Grzanie z dołu.
🧊	Rozmrażanie Rozmrażanie np. mięsa, drobiu, chleba i ciasta. Wentylator powoduje wirowanie ciepłego powietrza wokół potrawy.
🍳	Automatyka pieczenia Programy do potraw duszonych i delikatnych pieczeni. Rodzaje grzania i czas trwania zależą od wagi.

* Rodzaj grzania został określony przy pomocy stopnia efektywności energii według normy EN50304.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Zastosowanie
Głęboka blacha do pieczenia	HEZ332000	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Ruszt wkładany w blachę	HEZ324000	Do pieczenia. Ruszt układać zawsze na głębokiej blasze do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.
Blacha do grillowania	HEZ325000	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.
Szklana blacha do pieczenia	HEZ336000	Głęboka blacha ze szkła. Można jej również używać do serwowania potraw.
Blacha do pizzy	HEZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Kamień do pieczenia	HEZ327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.
Emaliowana blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ331010	Ciasta i ciasteczka nie przywierają do blachy. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HEZ332010	Wilgotne ciasta, wypieki, potrawy mrożone i duże pieczenie nie przywierają do głębokiej blachy do pieczenia. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym w blachę	HEZ333000	Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.
Pokrywa do blachy profesjonalnej	HEZ333001	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.
Brytfanna szklana	HEZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekane w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.
Teleskopowy system wysuwania blach podwójny	HEZ338250	Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
potrójny	HEZ338352	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny teleskopowy system wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.
Potrójny system całkowitego wysuwania blach	HEZ338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny system całkowitego wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.
Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania	HEZ338357	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Wysuwane szyny zablokują się, dzięki czemu można łatwo włożyć wyposażenie. Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.
Samooczyszczające się ścianki boczne		
Urządzenia z jedną lampką piekarnika	HEZ339020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyścić, można doposażyć ścianki boczne.
Urządzenia z jedną lampką piekarnika i automatyką pieczenia	HEZ339020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyścić, można doposażyć ścianki boczne.
Samooczyszczające się ścianki boczne i ścianka górna		

Wyposażenie dodatkowe	Numer HEZ	Zastosowanie
Urządzenia z jedną lampką piekarnika i składaną grzałką grilla	HEZ329020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Urządzenia z dwiema lampkami piekarnika i składaną grzałką grilla	HEZ329022	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Urządzenia z jedną lampką piekarnika, składaną grzałką grilla i termometrem do pieczenia	HEZ329027	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyszczać, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Filtr oparów	HEZ329000	Piekarnik można dodatkowo wyposażyć w filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy. Tylko do urządzeń z 6, 7 lub 8 jako drugą liczbą symbolu produktu (nr E) (np. HBA38B750).
Parowar systemowy	HEZ24D300	Do delikatnego przygotowywania warzyw i ryb.

Artykuły dodatkowe


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

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

Przed pierwszym użyciem

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

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol  i cztery zera. Ustawić godzinę.


1. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Nagrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pusty, zamknięty piekarnik. W tym celu najlepiej zastosować Grzanie górne/dolne  w temperaturze 240 °C. Upewnić się, że w piekarniku nie znajdują się żadne opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grzanie górne/dolne .

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

Po godzinie wyłączyć piekarnik. W tym celu ustawić przełącznik funkcji na pozycję zero.


Czyszczenie wyposażenia

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

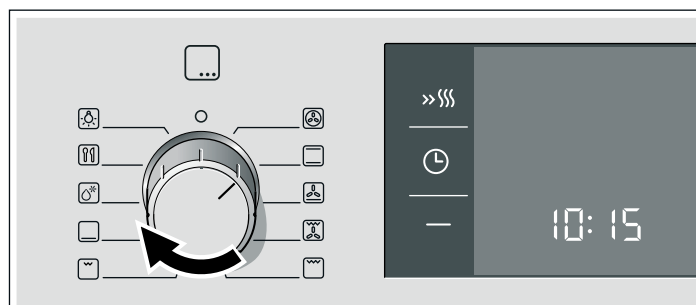
Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żadanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla. Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

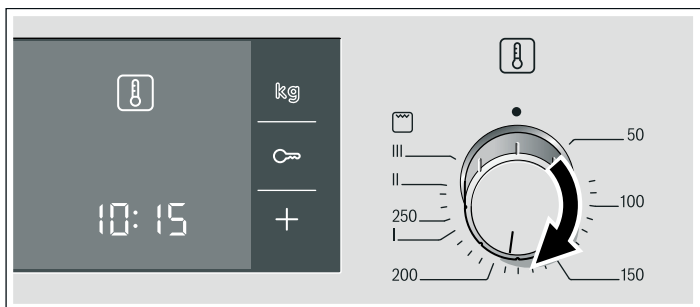
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne  w temperaturze 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



- Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączenie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień

Za pomocą odpowiednich przełączników można w każdej chwili zmienić rodzaj grzania i temperaturę.

Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik w krótkim czasie osiąga nastawioną temperaturę.

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C. Odpowiednie rodzaje grzania:

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

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

- Nastawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
- Nacisnąć przycisk »»».

Na wyświetlaczu świeci się symbol »»». Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Szybkie nagrzewanie zakończone

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu gaśnie symbol »»». Wstawić potrawę do piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk »»». Na wyświetlaczu gaśnie symbol »»».

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Przycisk służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Nawiasy [] wskazują funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku + lub -, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

- Nacisnąć przycisk .

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

- Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk + = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk - = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol i widoczny jest czas odliczany przez minutnik. Inne symbole czasu gasną.

Upłynął czas odliczany przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Za pomocą przycisku wyłączyć minutnik.

Zmiana ustawień minutnika

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

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku - cofnąć minutnik na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Czas trwania

Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie się wyłącza. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

- Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
- Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
- Dwukrotnie nacisnąć przycisk . Wyświetlacz pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol jest w nawiasie.



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



Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wyświetlaczu widać odliczany czas trwania i świeci się symbol [b]. Inne symbole czasu gasną.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk [d]. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk [d] i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk [d].

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik [b], czas trwania [c], czas zakończenia [d] lub godzinę [e], tyle razy naciskać przycisk [d], aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Czas zakończenia

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

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

Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

1. Ustawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk [d].
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.

5. Nacisnąć przycisk [d].

Symbol [d] jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełączy się na tryb czuwania. Wyświetlacz pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a symbol [d] jest w nawiasie. Gaśnie symbol [b] i [c]. Gdy piekarnik się włączy, na wyświetlaczu widać odliczany czas trwania, a symbol [c] jest w nawiasie. Symbol [d] gaśnie.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk [d]. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk [d] i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw dwa razy nacisnąć przycisk [d]. Jeśli nastawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik pieczenia może być niezadowolający.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Piekarnik włącza się. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw dwa razy nacisnąć przycisk [d].

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik [b], czas trwania [c], czas zakończenia [d] lub godzinę [e], tyle razy naciskać przycisk [d], aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu miga symbol [e] i cztery zera. Ustawić godzinę.


1. Nacisnąć przycisk [d].
Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** ustawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana ustawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Czterokrotnie nacisnąć przycisk .

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

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienia godziny. Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączenie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Zabezpieczenie przed dziećmi


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


Piekarnik nie reaguje na żadne ustawienia. Minutnik i godzinę można nastawić również, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jeśli ustawione są rodzaj grzania i temperatura lub stopień mocy grilla, zabezpieczenie przed dziećmi przerywa proces grzania.


Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi


Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.


Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zabezpieczenie przed dziećmi a automatyka pieczenia

Jeśli włączona jest automatyka pieczenia, zabezpieczenie przed dziećmi nie działa.

Zmiana ustawień podstawowych

Piekarnik ma zaprogramowanych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Ustawienie podstawowe	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c1 Wskazanie godziny	zawsze*	tylko za pomocą przycisku 	-
c2 Czas trwania sygnału po upływie czasu trwania pieczenia lub czasu odliczanego przez minutnik	ok. 10 sek.	ok. 2 min*	ok. 5 min
c3 Czas zapisywania ustawień	ok. 2 sek.	ok. 5 sek.*	ok. 10 sek.

* Ustawienie fabryczne


Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Naciskać przycisk przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się aktualne ustawienie podstawowe godziny, np. c1 1 dla wyboru 1.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienie podstawowe.

3. Zatwierdzić za pomocą przycisku .

Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku  można przechodzić przez wszystkie poziomy, a przyciskiem **+** lub **-** zmieniać je.

4. Na koniec naciskać przycisk przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisane.

Wszystkie ustawienia podstawowe można w każdej chwili ponownie zmienić.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie

piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to działania zabezpieczenia antykorozyjnego.

Środek czyszczący

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

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,

- szorstkich gąbek i druciaków,
- myjek wysokociśnieniowych i parowych.


Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić ciekłą warstwę środka pielęgnacyjnego.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Ośłona lampki piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem.
Uszczelka Nie zdejmować!	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem. Nie szorować.
Prowadnice	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Teleskopowy system wysuwania blach	Gorąca woda z płynem: czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

Czyszczenie powierzchni samooczyszczających się piekarnika

Ścianka tylna piekarnika powleczona jest warstwą ceramiczną o bardzo dużej porowatości. Rozpryski z pieczenia i smażenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji piekarnika. Im wyższa temperatura i im dłuższy trwa pieczenie, tym lepszy efekt.

Jeśli zanieczyszczenia widoczne są również po wielokrotnym użyciu piekarnika, należy postępować w następujący sposób:

1. Dokładnie oczyścić dno, ściankę górną i ścianki boczne piekarnika.
2. Nastawić 3D gorące powietrze .
3. Pusty, zamknięty piekarnik nagrzewać przez ok. 2 godziny, nastawiając maksymalną temperaturę.

Powłoka ceramiczna zostanie zregenerowana. Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowe i białe pozostałości miękką gąbką i wodą.

Nieznaczne przebarwienia powłoki nie mają żadnego wpływu na samooczyszczanie.

Uwaga!

- Nigdy nie używać szorujących środków czyszczących. Powodują one zarysowania, a nawet zniszczenie porowatej powłoki.
- Nigdy nie czyścić powłoki ceramicznej środkiem do czyszczenia piekarników. Jeśli przypadkowo dostanie się na nią środek do czyszczenia piekarników, należy go natychmiast zetrzeć gąbką i dużą ilością wody.

Czyszczenie dna, ścianki górnej i ścianek bocznych piekarnika

Do czyszczenia należy używać zmywaka i gorącej wody z płynem lub octem.

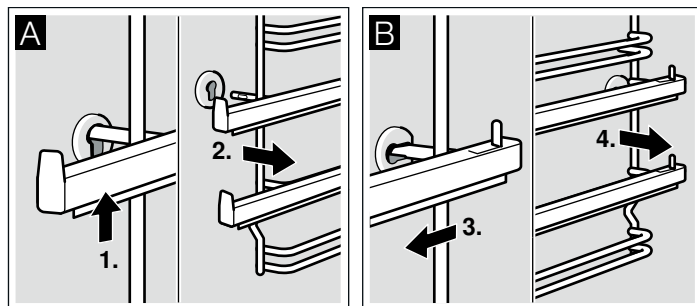
W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Powierzchni samooczyszczających się nigdy nie czyścić druciakiem ze stali nierdzewnej ani środkiem do czyszczenia piekarników.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

Zdejmowanie prowadnic

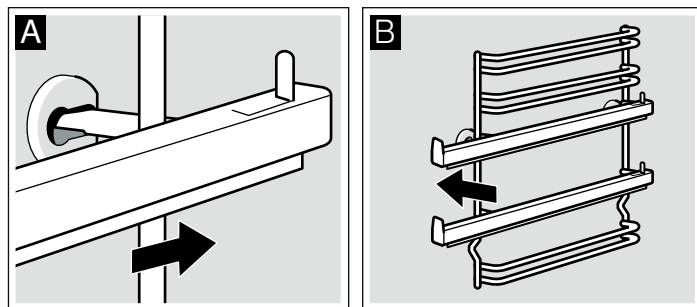
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry
2. i wyczepić (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

Zawieszanie prowadnic

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



Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Należy zwrócić uwagę, aby zostały zawieszane zgodnie z rysunkiem B: wys. 1 i 2 na dole oraz wys. 3, 4 i 5 na górze. Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu.

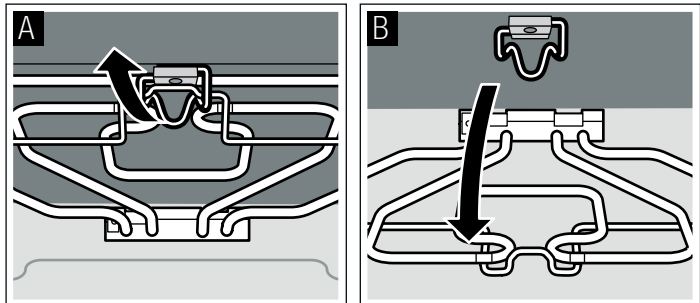
Opuszczanie grzałki grilla

Do czyszczenia ścianki górnej można opuścić grzałkę grilla.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Piekarnik musi być zimny.

1. Przytrzymać grzałkę grilla i pociągnąć do przodu uchwyt mocujący, aż zatrzaśnie się z charakterystycznym kliknięciem (rys. A).
2. Opuścić grzałkę grilla (rys. B).

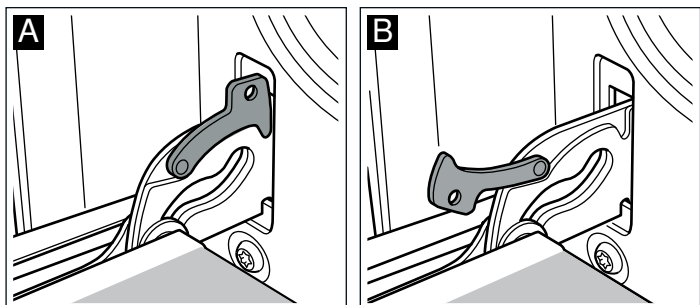


3. Po wyczyszczeniu grzałkę grilla z powrotem unieść do góry i przytrzymać.
4. Uchwyt mocujący pociągnąć do dołu i zatrzasnąć z charakterystycznym kliknięciem.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

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

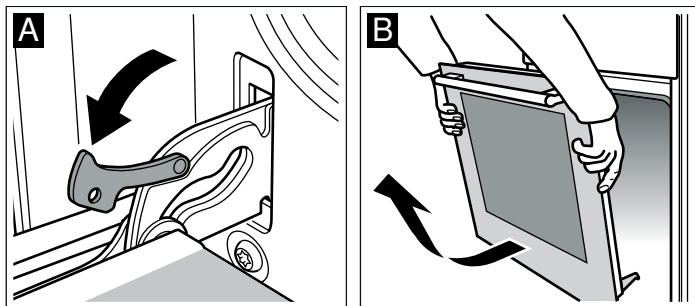


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, zatrzasną się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwiczek, całkowicie rozłożone.

Zdejmowanie drzwiczek

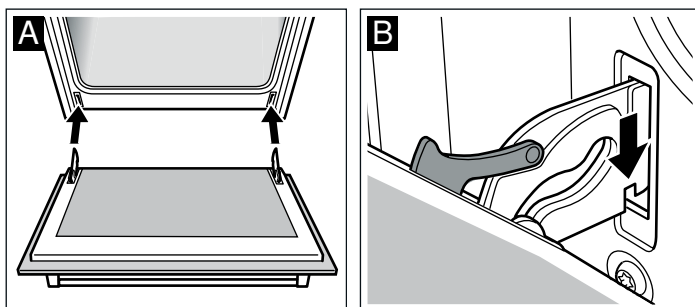
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



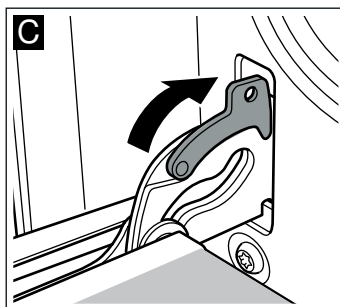
Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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



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



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

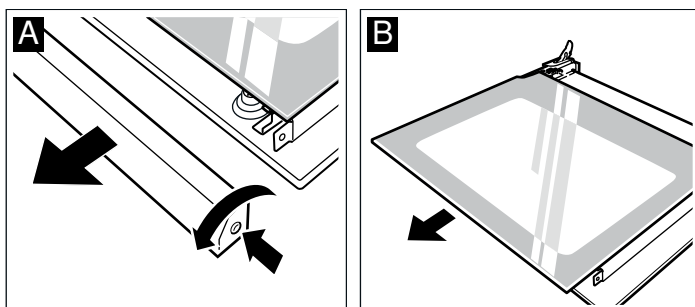
Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykaj zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

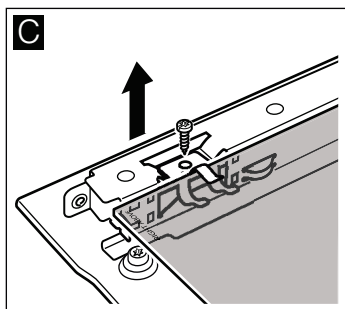
Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

Demontaż

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



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



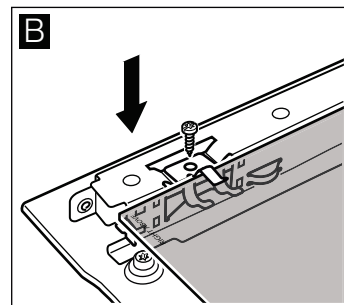
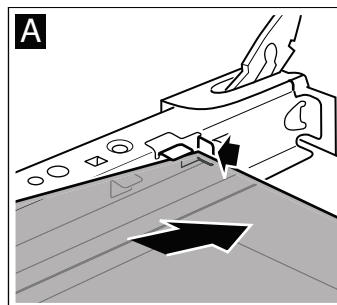
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Nie używać środków żrących, środków do szorowania ani skrobaczek do szkła. Można uszkodzić szkło.

Montaż

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

1. Wsunąć szybę ukośnie do tyłu (rys. A).

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



3. Wsunąć górną szybę ukośnie do tyłu. Gładka powierzchnia musi być zwrócona na zewnątrz.

4. Nakładkę nasadzić i przykręcić.

5. Założyć drzwiczki piekarnika.

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

Co robić, jeśli potrawa się nie uda, patrz rozdział *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ Wskazówki
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wyświetlaczu świeci się ⌚ i zera.	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakurzone.	Wielokrotnie obracać pokręta włączników w prawo i w lewo.

Komunikaty o ustercie

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o ustercie z symbolem \mathcal{E} , należy nacisnąć przycisk \ominus . Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana. Jeśli komunikat o ustercie nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku poniższego komunikatu o ustercie można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o ustercie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ Wskazówki
$\mathcal{E}011$	Przycisk był za długo naciśnięty lub został wciśnięty do środka.	Pojedynczo naciskać wszystkie przyciski. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

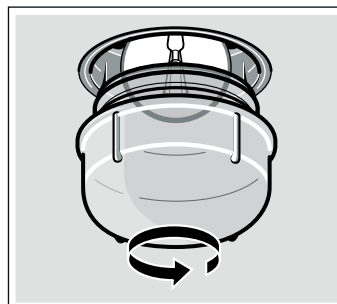
Wymiana żarówki u góry piekarnika

Jeśli żarówka w piekarniku przepali się, należy ją wymienić. Odporną na działanie wysokiej temperatury żarówkę 40 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Wykręcić osłonę obracając ją w lewą stronę.



3. Żarówkę wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Ponownie założyć osłonę żarówki.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Osłona żarówki

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

Serwis

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

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

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

E-Nr

FD-Nr

Serwis

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

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

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii podczas pieczenia oraz prawidłowej utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

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

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Automatyka pieczenia

Przy użyciu Automatyki pieczenia z łatwością można przyrządzić wyszukane potrawy duszone i soczyste pieczenie. Mięsa nie trzeba obracać ani polewać, a komora piekarnika pozostaje czysta.

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

Naczynia

Automatykę pieczenia można stosować wyłącznie do pieczenia w przykrytych naczyniach. Stosować wyłącznie naczynia ze szczelną pokrywką. Należy również przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

Odpowiednie naczynia

Zaleca się stosowanie naczyń żaroodpornych (do 300 °C) ze szkła lub ceramiki szklanej. W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie cieplne. Potrawa będzie mniej rumiana, a mięso może być niedogotowane. W przypadku używania brytfanny ze stali nierdzewnej należy po

zakończeniu programu zdjąć pokrywkę. Mięso grillować przy użyciu stopnia mocy grilla 3 jeszcze przez 8 do 10 minut. W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlew aluminium potrawa szybciej się rumieni. Należy dodać nieco więcej wody.

Nieodpowiednie naczynia

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

Wielkość naczyń

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

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

Przygotowanie potrawy

Należy używać mięsa świeżego (idealnie nadaje się mięso z lodówki) lub mrożonego.

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć mięso świeże lub mrożone. Dokładne dane zawarte są w tabeli. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do przeprowadzenia ustawień.

Jeśli nie ma podanej wagi odpowiedniej do ciężaru zważonego mięsa, należy ustawić najbardziej zbliżoną wyższą wagę. Np. gdy mięso waży 1,6 kg należy ustawić 1,75 kg.

Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże.

Do niektórych potraw należy dodać wody. Należy dodać tyle wody, aby dno naczynia było zakryte na wysokość ok. 1/2 cm. Jeśli w tabeli napisane jest "trochę" wody, zazwyczaj wystarczą 2-3 łyżki stołowe. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabelach.

Naczynie przykryć pokrywką. Postawić na ruszcie na wysokość 2.

Naczynia należy wstawiać zawsze do zimnej komory piekarnika.

Mięso

Do pustego naczynia dodać tyle wody, ile podano w tabelach.

W przypadku programów do pieczenia wołowych (P1 i P7) lampka piekarnika wyłącza się przed upływem czasu pieczenia. Ciepło resztkowe wykorzystywane jest do dopieczenia potrawy. Potrawa jest gotowa, gdy rozbrzmiewa sygnał.

W przypadku pieczenia należy ustawić wagę mięsa, a w przypadku pieczenia rzymskiej i gulaszu wagę całkowitą.

Do gulaszu używać wysokiego naczynia. Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją na 10 minut w wyłączonej, zamkniętej komorze piekarnika. Dzięki temu sos z mięsa lepiej się rozprowadza.



Mięso świeże	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Pieczeń wołowa: szynka, udziec, rumsztyk, łopatka	P1	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń cielęca: szynka, udziec, rumsztyk	P2	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń wieprzowa: karczek, podgardle, karkówka	P3	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Udziec jagnięcy bez kości	P4	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń rzymska: mięso wołowe, mięso wieprzowo-wołowe	P5	0,5-2,5	nie	Waga całkowita
Gulasz: mięso wołowe, wieprzowe, mięso wołowo-wieprzowe	P6	0,5-2,5	tak	Waga całkowita

Mięso mrożone	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Pieczeń wołowa: szynka, udziec, rumsztyk, łopatka	P7	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń cielęca: szynka, udziec, rumsztyk	P8	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń wieprzowa: karczek, podgardle, karkówka	P9	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Udziec jagnięcy bez kości	P10	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa

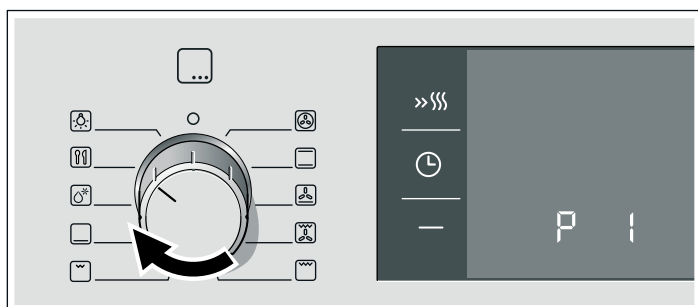
Ustawianie

Po dokonaniu wyboru programu należy nastawić piekarnik. Regulator temperatury musi być ustawiony na pozycję zero.

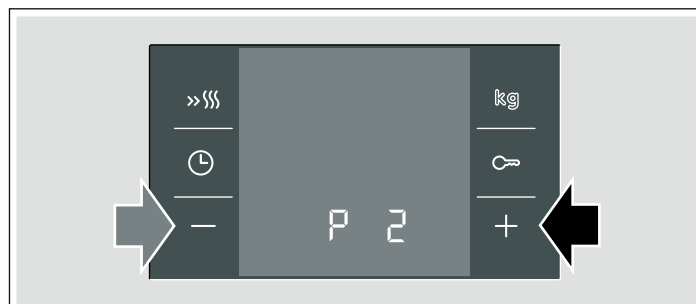
Przykład na rysunku: świeża pieczeń cielęca (program 2) o wadze 1,5 kg.

1. Przełącznik funkcji ustawić na program Automatyka pieczenia (P).

Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.

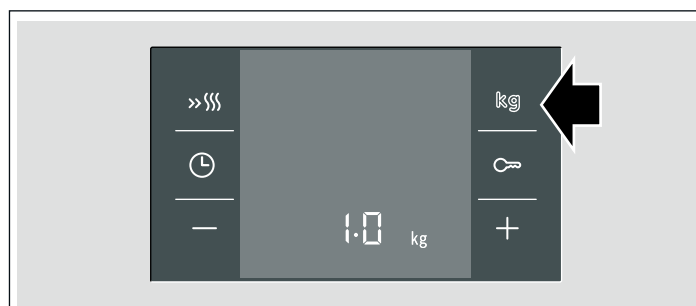


2. Z pomocą przycisku + lub - wybrać numer programu.



3. Nacisnąć przycisk kg.

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga w kilogramach.



4. Za pomocą przycisku + lub - ustawić wagę.



Po kilku sekundach program włącza się. Na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a symbol jest w nawiasie.

Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00. Obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Porady dotyczące automatyki pieczenia

Waga pieczeni przekracza wagę podaną.	Przedział wagowy jest celowo ograniczony. Do bardzo dużych pieczeni często nie można kupić wystarczająco dużej brytfanny. W celu przyrządzenia dużych pieczeni należy ustawić Grzanie górne/dolne lub Grill z cyrkulacją powietrza .
Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt ciemny.	Należy zastosować mniejsze naczynie lub dodać więcej wody.
Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt jasny i wodnisty.	Należy zastosować większe naczynie lub dodać mniej wody.
Górna część pieczeni jest za sucha.	Używać naczyń ze szczelnie zamykającymi pokrywkami. Bardzo chude mięso będzie bardziej soczyste, jeśli obłożymy je plasterkami boczku.
Podczas pieczenia pachnie przypalenią, ale pieczeń wygląda dobrze.	Pokrywka brytfanny jest nieuszczelna, albo mięso wyrosło i podniosło pokrywkę. Zawsze używać dopasowanej pokrywy i dopilnować, aby odstęp między mięsem a pokrywką wynosił co najmniej 3 cm.
Mięso gulaszu jest zbyt mocno przypieczone.	Następnym razem włożyć do naczynia najpierw mięso, a na wierzch warzywa.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówki

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

Zmiana programu

Po uruchomieniu nie można już zmienić numeru programu ani wagi.

Przerwanie programu

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu trwania i czasu zakończenia

W przypadku Automatyki pieczenia nie można zmienić czasu trwania ani czasu zakończenia.

Czas trwania programu

Aby sprawdzić, ile czasu trwa jakiś program, należy przeprowadzić ustawienia, jak opisano w punktach od 1 do 4. Na wskaźniku pojawia się czas trwania .

Aby następnie przerwać program, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

Ciasta i wypieki

Pieczenie na jednym poziomie

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

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

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

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym rodzajem grzania jest 3D gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

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

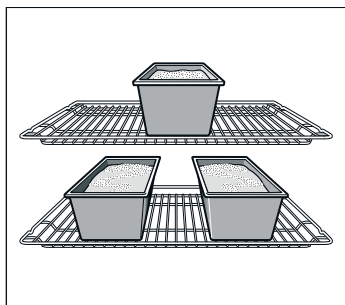
Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:

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

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

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

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



Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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

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

Tabele

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

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

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2	☉	160-180	50-60
	3 formy prostokątne	3+1	☉	140-160	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2	☐	150-170	65-75
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	3	☐	160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2	☐	160-180	50-60
Spód biszkoptowy, 2 jaja (podgrzać piekarnik)	Forma do ciasta z owocami	2	☐	160-180	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj (podgrzać piekarnik)	Tortownica	2	☐	160-180	40-50
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1	☐	170-190	25-35
Tort owocowy lub serowy, spód z ciasta kruchego*	Tortownica	1	☐	170-190	70-90
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	1	☐	220-240	35-45
Babka	Forma z kominkiem	2	☐	150-170	60-70
Pizza, cienki spód z niewielką ilością dodatków (podgrzać piekarnik)	Blacha do pizzy	1	☐	250-270	10-15
Ciasto pikantne*	Tortownica	1	☐	180-200	45-55

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

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane suche	Blacha do pieczenia	2	☐	170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	150-170	35-45
Ciasto ucierane z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	180-200	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	140-160	40-50
Ciasto drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	☐	170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	150-170	35-45

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	150-170	50-60
Ciasto kruche z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	2	☐	170-190	20-30
Ciasto kruche z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	170-190	60-70
Placek szwajcarski	Głęboka blacha do pieczenia	1	☐	210-230	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	2	☐	170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2	☐	170-190	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	3	☐	160-180	60-70
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Blacha do pieczenia	3	☐	140-160	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Blacha do pieczenia	2	☐	210-230	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	180-200	40-50
Podpłomyk (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	250-270	10-15
Börek	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	180-200	40-50

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	☒	140-160	15-25
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	130-150	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☒	130-150	30-40
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	3	☐	140-150	30-40
	Blacha do pieczenia	3	☒	140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☒	130-140	40-55
Makaroniki	Blacha do pieczenia	2	☐	100-120	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	100-120	35-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☒	100-120	40-50
Bezy	Blacha do pieczenia	3	☒	80-100	100-150
Muffiny	Ruszt z blachą do muffinów	2	☐	170-190	20-25
	2 ruszty z blachą do muffinów	3+1	☒	160-180	25-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	2	☐	210-230	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3	☒	180-200	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	180-200	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☒	170-190	35-45
Wypieki drożdżowe	Blacha do pieczenia	2	☐	180-200	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	160-180	25-35

Chleb i bułki

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

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wypozażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	270 200	5 30-40
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	270 200	8 35-45
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	270	10-15
Bułki (nie podgrzewać piekarnika)	Blacha do pieczenia	3	☐	200-220	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Blacha do pieczenia	3	☐	180-200	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☑	160-180	20-30

Porady dotyczące pieczenia

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

Mięso, drób, ryby

Naczynia

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

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

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia

Naczynie z pokrywką = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

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

Pieczenie mięs

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

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

Ilość wody zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie. Jeśli mięso przyrządzane jest w

brytfannie emaliowanej, należy dodać nieco więcej wody niż do szklanego naczynia.

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

Grillowanie

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

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

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

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

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

Mięso

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

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

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

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

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Wołowina						
Sztufada	1,0 kg	Z przykryciem	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filet wołowy, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Befszyk, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	1		220-240	60
Steki, 3 cm grubości, średnio wypieczone		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	15
Cielęcina						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Gicz cielęca	1,5 kg	Bez przykrycia	2		210-230	140
Wieprzowina						
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pieczeń ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet wieprzowy	500 g	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		220-230	30
Pieczeń wieprzowa, chuda	1,0 kg	Bez przykrycia	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Schab peklowany z kością	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	70
Steki, 2 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	20
Medaliony wieprzowe, 3 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	10

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Jagnięcina						
Schab jagnięcy z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2	☒	190	60
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1	☒	150-170	120
Dziczyzna						
Schab sarni z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2	☐	200-220	50
Udziec sarni bez kości	1,5 kg	Z przykryciem	2	☐	210-230	100
Pieczeń z dzika	1,5 kg	Z przykryciem	2	☐	180-200	140
Pieczeń z jelenia	1,5 kg	Z przykryciem	2	☐	180-200	130
Królik	2,0 kg	Z przykryciem	2	☐	220-240	60
Mięso mielone						
Pieczeń rzymska	z 500 g mięsa	Bez przykrycia	1	☒	180-200	80
Kiełbaski						
Kiełbaski		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1	☒	3	15

Drób

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

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

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

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

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

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

Ryba

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

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

W przypadku duszenia fileta rybnego dodać kilka łyżek wody.

Ryba	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Ryba cała	po ok. 300 g	Ruszt	2		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Ruszt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Z przykryciem	2		180-200	70-80
Kotlet rybny, 3 cm grubości		Ruszt	3		2	20-25
Filet rybny		Z przykryciem	2		210-230	20-30

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

Zapiekanki, tosty

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

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

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
































Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Zapiekanki					
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		180-200	50-60
Suflet	Forma do zapiekanek	2		170-190	35-45
	Małe foremki	2		190-210	25-30
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		200-220	40-50
Lasagne	Forma do zapiekanek	2		180-200	40-50
Zapiekanka					
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, maks. 4 cm wysokości	1 forma do zapiekanek	2		160-180	60-80
	2 formy do zapiekanek	1+3		150-170	60-80
Tosty					
4 sztuki, zapiekane	Ruszt	3		160-170	10-15
12 sztuk, zapiekane	Ruszt	3		160-170	15-20

Gotowe produkty


Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

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

Potrawy specjalne

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

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

Przygotowanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) ostudzić do 40 °C.
2. Domieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.

4. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.

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

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Potrawa	Naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura	Czas trwania
Jogurt	Filizanki lub słoiczki	Postawić na dnie piekarnika	Podgrzać piekarnik do 50 °C 50 °C	5 min 8 godz.
Wyrastanie ciasta drożdżowego	Naczynie żaroodporne	Postawić na dnie piekarnika	Podgrzać piekarnik do 50 °C Wyłączyć urządzenie i włożyć ciasto drożdżowe do piekarnika	5-10 min 20-30 min

Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

Drób układać na talerzu, piersią do dołu.

Mrożonki

Np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kielbasy i mięsa, chleb i bułki, ciasta i inne wypieki

Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
Ruszt	1		Regulator temperatury jest wyłączony

Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie rodzaj grzania 3D gorące powietrze

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

Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.

Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać.

Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

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

Wekowanie

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

Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywkę mogą popękać.

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

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

Przygotowanie

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

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

Ustawianie

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

Wekowanie

Owoce

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

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

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	Wyłączyć	ok. 35 minut

Warzywa

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

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

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

Wyjmowanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

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

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne

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

Pieczenie

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

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

Ciasteczka

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

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

Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.

Frytki do pieczenia w piekarniku

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

Potrawy testowe

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

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

Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:

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

Pieczenie na 3 poziomach:

Głęboką blachę do pieczenia wsuwać na środek.

Ciasteczka wyciskane:

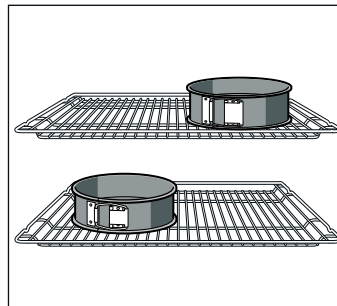
Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 1 poziomie:

Ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 2 poziomach:













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



Ciasto w tortownicach z blachy ocynkowanej:

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



Wskazówka: Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik*)	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-140	40-55
Ciastka (podgrzać piekarnik*)	Blacha do pieczenia	3		150-170	20-35
	Blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-150	35-55
Biszkopt na wodzie (podgrzać piekarnik*)	Tortownica na ruszcie	2		160-170	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2		160-170	30-45
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

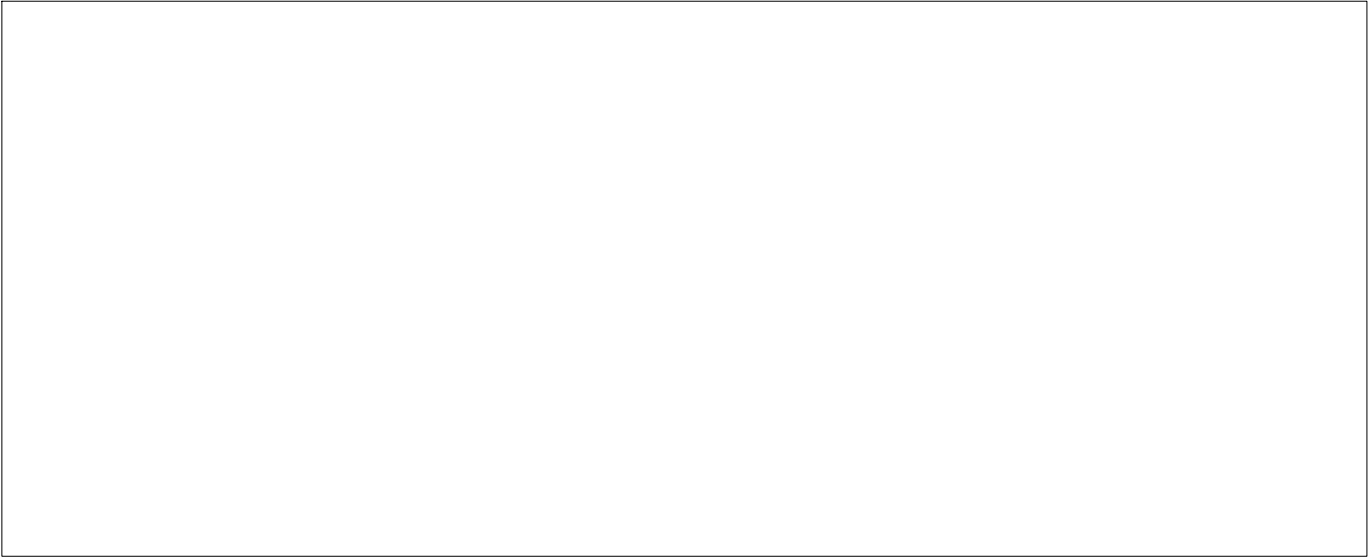
* Do podgrzania piekarnika nie stosować rodzaju grzania Szybkie nagrzewanie.

Grillowanie

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

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

* Obrócić po upływie 2/3 czasu.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000748954

920113