



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Kuchenka wolnostojąca
HXA090D20L**



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4		Czyszczenie	19
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5			Środki czyszczące	19
	Żarówka halogenowa	7		Utrzymywanie urządzenia w czystości	21
	Przyczyny uszkodzeń	7		Prowadnice	22
	Płyta grzewcza	7		Zdejmowanie i zawieszanie przewodnic	22
	Uszkodzenia piekarnika	7		Drzwi urządzenia	23
	Uszkodzenia szuflady cokołowej	8		Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika	23
	Ochrona środowiska	8		Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	23
	Oszczędność energii	8		Szklana pokrywa	24
	Oszczędzanie energii podczas użytkowania płyty gazowej	9		Co robić w razie usterki?	25
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	9		Tabela usterek	25
	Ustawianie i podłączanie	9		Serwis	25
	Podłączenie urządzenia do gazu	9		Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)	25
	Podłączenie do sieci elektrycznej	10		Przetestowane w naszym studiu gotowania	26
	Poziomowanie kuchenki	11		Wskazówki ogólne	26
	Sąsiadujące meble	11		Ciasta i wypieki	26
	Mocowanie do ściany	11		Zapiekanki i suflety	30
	Ustawianie urządzenia	11		Drób, mięso i ryby	31
	Środki ostrożności podczas transportu	11		Warzywa i dodatki	34
	Informacje na temat urządzenia	12		Jogurt	34
	Informacje ogólne	12		Akrylamid w produktach spożywczych	34
	Płyta grzejna	12		Suszenie	35
	Panel obsługi	12		Wekowanie	35
	Komora piekarnika	13		Wyrastanie ciasta	36
	Wyposażenie	14		Rozmrażanie	37
	Dołączone wyposażenie	14		Potrawy testowe	37
	Wsuwanie wyposażenia	14			
	Akcesoria dodatkowe	14			
	Przed pierwszym użyciem	15			
	Czyszczenie komory piekarnika oraz wyposażenia	15			
	Naczynia do gotowania	16			
	Uwagi dotyczące obsługi	16			
	Palniki gazowe	17			
	Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika	17			
	Zapalanie palników gazowych	17			
	Tabela - gotowanie	17			
	Obsługa urządzenia	18			
	Włączanie i wyłączanie urządzenia	18			
	Ustawianie rodzaju grzania i temperatury	18			
	Szybkie nagrzewanie	18			

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.

Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.

Kategoria urządzenia: Kategoria 1

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

Wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami może podłączyć i przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu. Instalacja urządzenia (podłączenie elektryczne i gazowe) musi być przeprowadzona zgodnie z instrukcją obsługi i instalacji. Nieprawidłowe podłączenie i ustawienia mogą prowadzić do ciężkich wypadków i uszkodzenia urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za związane z tym szkody. Gwarancja na urządzenie wygasa.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Uwaga: Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie można go używać do innych celów, np. ogrzewania pomieszczenia.

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

Uwaga: Podczas korzystania z kuchenki gazowej powstaje w pomieszczeniu ciepło i wilgoć oraz może dojść do przypalenia się produktów. Szczególnie w trakcie użytkowania urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia: nie zasłaniać otworów wentylacyjnych lub zatroszczyć się o mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap).

Intensywne lub długotrwałe używanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. przełączenia urządzenia wentylacyjnego na wyższą moc.

⚠ Ostrzeżenie – POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POJAWIENIA SIĘ ZAPACHU GAZU!

Wydostający się gaz może prowadzić do eksplozji.

W przypadku pojawienia się zapachu gazu lub zauważenia usterek w instalacji gazowej:

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej.
- Natychmiast zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy.
- Nie naciskać włącznika światła ani włącznika urządzenia, nie wyciągać wtyczek z gniazda. Nie używać w domu telefonu stacjonarnego ani komórkowego.
- Otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie.
- Skontaktować się z serwisem lub pogotowiem gazowym.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym minutnikiem lub zdalnym sterowaniem.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków.

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 14

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- 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.
- Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciąć dopływ gazu.
- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie silnie się nagrzewa, materiały łatwopalne mogą się zapalić. Nie przechowywać ani nie używać pod lub w pobliżu piekarnika żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. sprayów, środków czyszczących). Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych wewnątrz piekarnika lub na piekarniku.
- Włączone gazowe pola grzejne bez postawionych na nich naczyń wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia się urządzenia oraz znajdującego się nad nim okapu. Tłuszcz osadzony w filtrze okapu może się zapalić. Gazowych pól grzejnych używać wyłącznie, gdy postawione są na nich naczynia.

- Tyłu urządzenia bardzo się nagrzewa. Może to spowodować uszkodzenie przewodów przyłączeniowych. Przewody elektryczne i gazowe nie mogą stykać się z tylną ścianką urządzenia.
- Nigdy nie kłaść na polach grzejnych ani nie przechowywać w piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zamknąć dopływ gazu.
- Powierzchnie szuflady pod piekarnikiem mogą być bardzo gorące. Można w niej przechowywać wyłącznie akcesoria do pieczenia. Nie wolno przechowywać w szufladzie przedmiotów łatwopalnych.

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.
- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas jego eksploatacji. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Puste naczynia ustawione na włączonych gazowych polach grzejnych bardzo się nagrzewają. Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń.

- Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- **Uwaga!** Podczas grillowania zewnętrzne części urządzenia mogą być gorące. Nie pozwalać na zbliżanie się małych dzieci.
- Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może przedostać się do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą tworzyć się słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i z czasem stać się nieszczelne, co w konsekwencji prowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu. W takiej sytuacji istnieje poważne ryzyko poparzeń. Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

⚠ 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!

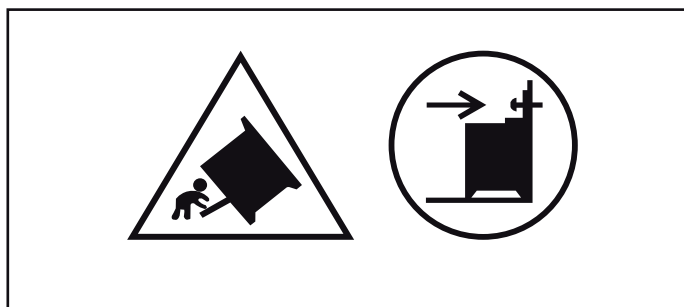
- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody elektryczne i gazowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu. Wezwać serwis.

- Usterki i uszkodzenia urządzenia stanowią poważne zagrożenie. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Odciać dopływ gazu. Wezwać serwis.
- Garnki nieodpowiedniej wielkości, uszkodzone lub nieodpowiednio ustawione mogą być przyczyną poważnych poparzeń. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących naczyń.
- **Uwaga:** Szklana pokrywa może pęknąć w wyniku działania wysokiej temperatury. Przed zamknięciem pokrywy należy zamknąć wszystkie palniki i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Przed podniesieniem pokrywy należy usunąć ściereczką ewentualne pozostałości rozlanych płynów.



- Jeśli ustawione na cokole urządzenie nie zostanie do niego przymocowane, może się zsunąć. Urządzenie musi być stabilnie przymocowane do cokołu.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.
- Zderzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia może spowodować obrażenia. Podczas użytkowania urządzenia i po jego zakończeniu drzwiczki muszą pozostawać zamknięte.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo przewrócenia!!



Ostrzeżenie: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. Należy przeczytać instrukcję montażu.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone 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. 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.

Żarówka halogenowa

⚠ 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.

Przyczyny uszkodzeń

Płyta grzewcza

Uwaga!

- Pół grzejnych wolno używać wyłącznie, gdy stoją na nich naczynia. Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni. Spód garnka zostaje uszkodzony.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim spodem.
- Garnki i patelnie stawiać dokładnie pośrodku palnika. Dzięki temu płomień będzie optymalnie ogrzewał spód garnków i patelni. Uchwyty nie zostaną uszkodzone, a energia będzie maksymalnie wykorzystana.
- W przypadku naczyń specjalnych należy przestrzegać wskazówek producenta. Folia aluminiowa i naczynia z tworzyw sztucznych mogą stopić się na gorących polach grzewczych.
- Dopilnować, aby palniki płyty grzewczej były zawsze czyste i suche. Kielich i nakrywka palnika muszą znajdować się dokładnie na swoim miejscu.
- Natychmiast usuwać potrawy, które wykłapały. Do potraw z dużą ilością wody używać wysokich garnków. Wtedy nic nie wykipi.
- W przypadku gotowania na gazowych polach grzejnych wydziela się dodatkowo ciepło i wilgoć. Z czasem może dojść do uszkodzenia sąsiadujących mebli. W przypadku dłuższego czasu gotowania należy włączyć okap lub wietrzyć pomieszczenie.
- Uważać, aby kuchenka nie została uruchomiona przy zamkniętej pokrywie (szczególnie przez bawiące się dzieci).

Uszkodzenia piekarnika

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 19
- 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 drzwiczkach 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.
- Grillowanie: podczas grillowania nie wsuwać głębokiej ani zwykłej blachy do pieczenia wyżej niż na wysokość 3. Deformuje się ona pod wpływem wysokiej temperatury i podczas wyjmowania może uszkodzić emalię. Na wysokościach 4 i 5 należy grillować wyłącznie bezpośrednio na ruszcie.

Uszkodzenia szuflady cokołowej

Uwaga!

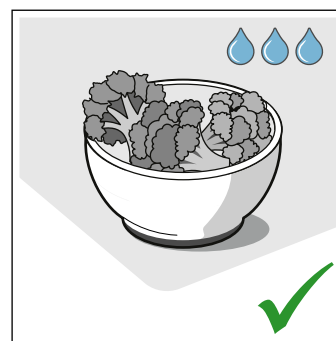
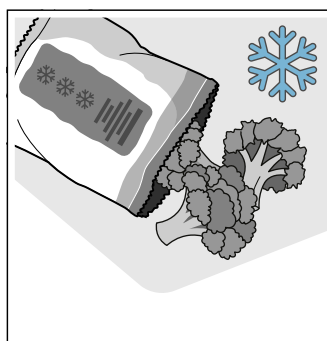
Nie wkładać do szuflady cokołowej gorących przedmiotów. Można uszkodzić szufladę.

Ochrona środowiska

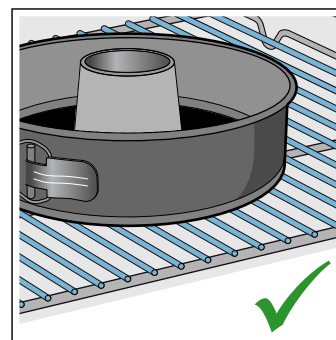
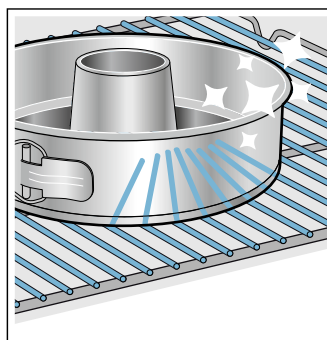
Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

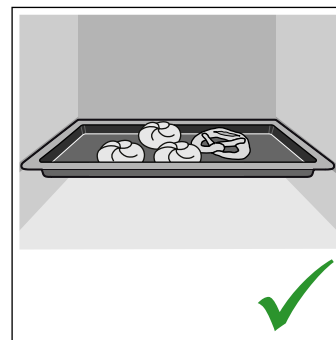
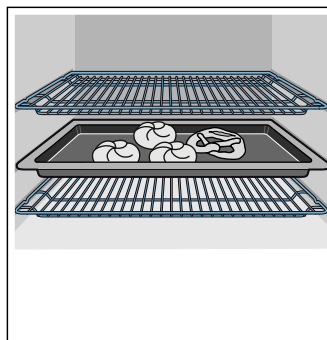
- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Zamrożone produkty należy rozmrozić przed włożeniem ich do piekarnika.



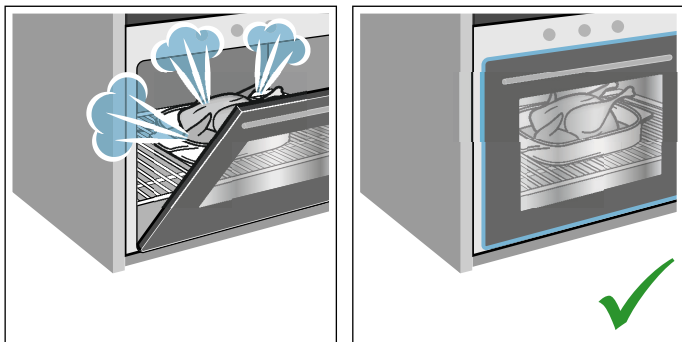
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.



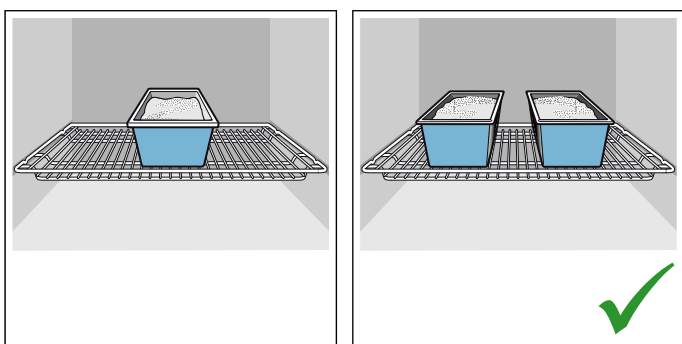
- Wyjąć z piekarnika wyposażenie, z którego się nie korzysta.



- 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.

Oszczędzanie energii podczas użytkowania płyty gazowej

- Zawsze dobierać wielkość garnka do rodzaju przyrządzanych potraw. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Zawsze używać pasującej pokrywki do garnka.
- Płomień musi stale stykać się ze spodem garnka.

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 zużyтым 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 zużyтым 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.

Ustawianie i podłączanie

Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.

Podłączenie urządzenia do gazu

Instalacji może dokonać wyłącznie instalator posiadający uprawnienia gazowe lub koncesjonowany pracownik serwisu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale "Podłączenie urządzenia do gazu i przestawienie na inny rodzaj gazu".

Dla instalatora z uprawnieniami gazowymi lub pracownika serwisu

Uwaga!

- Wartości nastawcze urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Ustawiony fabrycznie rodzaj gazu oznaczony jest symbolem gwiazdki (*).
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić zgodność lokalnych warunków przyłączenia (rodzaj oraz ciśnienie gazu) z ustawieniami urządzenia. Jeśli konieczne jest dokonanie zmiany ustawień urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcją z rozdziału "Podłączenie urządzenia do gazu i przestawienie na inny rodzaj gazu".
- To urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzania spalin. Należy je podłączyć i uruchomić zgodnie z warunkami instalacji. Nie podłączać urządzenia do wyciągu. Należy uwzględnić wszystkie przepisy dotyczące wentylacji.
- Urządzenie należy podłączyć do gazu za pomocą sztywnego, tzn. nie elastycznego przyłącza (przewodu gazowego) lub węża bezpieczeństwa.

- W przypadku zastosowania węża bezpieczeństwa należy zwrócić uwagę, aby wąż nie był załamany ani zgnieciony. Wąż nie może dotykać gorących powierzchni.
- * Przewód gazowy (rurek gazową lub gazowy przewód bezpieczeństwa) można podłączyć po prawej lub po lewej stronie urządzenia. Przyłącze powinno być wyposażone w łatwo dostępny zawór odcinający.
* : Opcjonalnie. Dotyczy niektórych urządzeń.

Zadane ciśnienie robocze urządzenia

Zadane ciśnienie robocze urządzenia jest podane na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.

Wszystkie dane na tabliczce znamionowej odnoszą się do podanych wartości ciśnienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za rezultaty, moc ani jakiegokolwiek ryzyko, które ma związek z eksploatacją urządzenia przy innych wartościach ciśnienia.

Ostrzeżenie – Wskazówka bezpieczeństwa!

Jeżeli ciśnienie gazu w sieci dystrybucyjnej jest wyższe (20%) od wartości podanych na tabliczce znamionowej urządzenia, dla własnego bezpieczeństwa należy bezwzględnie wyposażyć urządzenie w odpowiedni reduktor ciśnienia.

W przypadku braku informacji na temat ciśnienia gazu w sieci dystrybucyjnej należy skontaktować się z lokalnym operatorem sieci.

Podłączenie, konserwację i ustawienie reduktora gazu zlecić pracownikom technicznym operatora sieci dystrybucyjnej.

Niesprawna instalacja gazowa/ zapach gazu

W przypadku stwierdzenia zapachu gazu lub nieszczelności instalacji gazowej należy natychmiast

- zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej
- zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy
- wyłączyć urządzenia elektryczne - także lampy
- otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie
- wezwać serwis lub pogotowie gazowe.

Przesuwanie urządzenia za przewód gazowy lub uchwyt drzwiczek

Nie przesuwaj urządzenia trzymając za przewód gazowy; może dojść do uszkodzenia przewodu gazowego. Niebezpieczeństwo ułatniania się gazu! Nie przesuwaj urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Można uszkodzić zawiasy i uchwyt drzwiczek.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Urządzenie jest przystosowane do napięcia 220-240 V. Do podłączenia wymagane jest zastosowanie bezpiecznika 16 A.

Ustawienie urządzenia należy zlecić serwisowi.

Jeśli urządzenie jest podłączone nieprawidłowo, w razie wystąpienia uszkodzenia następuje wygaśnięcie gwarancji.

Uwaga!

- Jeśli napięcie sieci spadnie poniżej 180 V, wówczas nie działa elektryczny iskrownik.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.


Ostrzeżenie – Zagrożenie życia!

Kontakt z elementami znajdującymi się pod napięciem wiąże się z niebezpieczeństwem porażenia prądem.

- Wtyczkę chwycić wyłącznie suchymi rękoma.
- Przewód sieciowy wyciągać chwytając wyłącznie bezpośrednio za wtyczkę, nigdy za przewód, ponieważ może on ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki podczas pracy urządzenia.

Należy przestrzegać poniższych wskazówek i upewnić się, że:

Wskazówki

- Wtyczka i gniazdo sieciowe pasują do siebie.
- Przekrój poprzeczny przewodów jest wystarczający.
- Instalacja uziemiająca jest prawidłowo zainstalowana.
- Wymiana przewodu sieciowego (o ile konieczna) zostanie przeprowadzona przez wykwalifikowanego elektryka. Nowy przewód sieciowy można nabyć w serwisie.
- Do wykonania instalacji nie wykorzystano żadnych rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy.
- W przypadku zastosowania wyłącznika różnicowoprądowego jest on oznaczony znakiem .
- Tylko ten znak gwarantuje spełnienie aktualnie obowiązujących przepisów.
- Zapewniony jest swobodny dostęp do wtyczki sieciowej.
- Przewód sieciowy nie został zgięty, zgnieciony, zmodyfikowany ani przecięty.
- Przewód sieciowy nie styka się z żadnym źródłem ciepła.

Dla serwisu

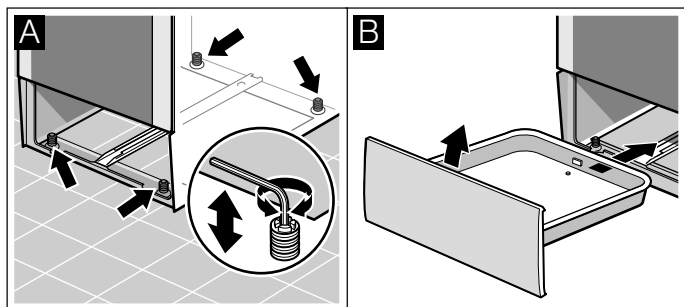
Uwaga!

- Urządzenie należy podłączyć zgodnie z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej spełniającej obowiązujące przepisy. Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby możliwe było odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Należy zapewnić możliwość wielobiegowego odłączenia systemu od sieci.
- Nigdy nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie należy podłączyć do przyłącza z uziemieniem. Jeżeli podłączenie do przewodu uziemiającego nie spełnia wymogów przewidzianych przepisami, urządzenie nie jest chronione przed niebezpieczeństwami związanymi z napięciem elektrycznym.
- W celu podłączenia urządzenia należy zastosować przewód typu H 05 W-F lub przewód o takich samych parametrach.

Poziomowanie kuchenki

Postawić kuchenkę bezpośrednio na podłodze.

1. Wysunąć szufladę cokołową i zdjąć podnosząc do góry. Z przodu i z tyłu wewnątrz cokołu znajdują się nóżki nastawcze.
2. Nóżki nastawcze można w razie potrzeby podwyższyć lub obniżyć za pomocą sześciokątnego klucza imbusowego, co umożliwi wypoziomowanie kuchenki (rys. A).
3. Ponownie wsunąć szufladę cokołową (rys. B).



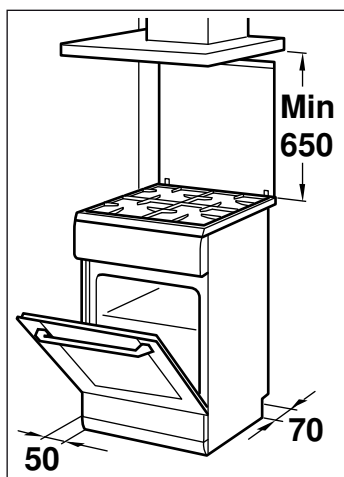
Sąsiadujące meble

Sąsiadujące meble muszą być wykonane z niepalnych materiałów. Sąsiadujące fronty mebli muszą być odporne na temperaturę do 90°C.

Mocowanie do ściany

Aby kuchenka nie przechylała się, należy przymocować ją do ściany za pomocą dołączonego kątownika. Należy przestrzegać instrukcji montażu dotyczącej mocowania do ściany.

Ustawianie urządzenia



- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze, uwzględniając podane wymiary. Urządzenia nie wolno ustawiać na innych przedmiotach.
- Odstęp między górną krawędzią kuchenki a dolną krawędzią wyciągu kuchennego musi odpowiadać zaleceniom producenta wyciągu.

- Po instalacji nie wolno przestawiać urządzenia. Odstęp między dużym palnikiem lub palnikiem Wok a frontami sąsiadujących mebli lub ścianą nie może być mniejszy niż 50 mm.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wycieku gazu!

Po zakończeniu instalacji nie można przesuwając urządzenia.

W przypadku przesunięcia urządzenia po zakończeniu instalacji sprawdzić szczelność podłączenia.

Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części w oraz na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Wszystkie części wyposażenia (np. blachę do pieczenia) zabezpieczyć na krawędziach cienkim kartonem i włożyć w odpowiednie przegródki, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Między przód a tył włożyć karton lub podobny materiał, aby zapobiec uderzaniu o wewnętrzną stronę szklanych drzwiczek. Drzwiczki i pokrywę (jeśli jest) przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia.

Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

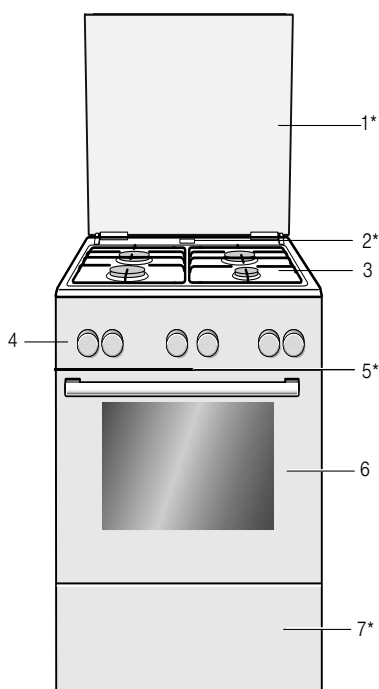
Urządzenie transportować w pozycji pionowej. Nie trzymać urządzenia za uchwyt drzwiczek ani za przyłącza znajdujące się z tyłu, ponieważ może dojść do ich uszkodzenia. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.

Informacje na temat urządzenia

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

Informacje ogólne

Wersja zależy od typu urządzenia.




Objaśnienia	
1*	Pokrywa**
2*	Wylot pary
	Uwaga! Podczas użytkowania piekarnika w tym miejscu wydobywa się gorąca para
*	Opcjonalnie (dotyczy niektórych urządzeń)
**	W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.

Panel obsługi

Możliwe są niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia.

Rodzaje grzania i funkcje

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

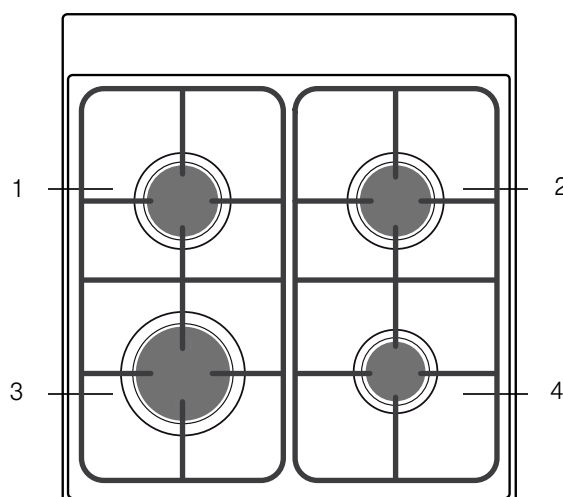
Rodzaj grzania	Zastosowanie
 3D gorące powietrze	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub na kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.

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







Objaśnienia	
3	Płyta grzewcza**
4	Panel obsługi**
5*	Wentylator
6	Drzwi piekarnika**
7*	Szuflada cokołowa**
*	Opcjonalnie (dotyczy niektórych urządzeń)
**	W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.

Płyta grzejna

Poniżej zamieszczono opis pulpitu obsługi. Wersja zależy od typu urządzenia.





Objaśnienia	
1	Palnik zwykły

	Delikatne gorące powietrze	Inteligentny rodzaj grzania służący 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 artykułów spożywczych można oszczędzać energię. Rodzaj grzania został określony przy pomocy stopnia efektywności energii.
	Pizza	Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.
	Grzanie dolne	Do potraw przyrządzanych w kąpeli wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.
	Grill, o dużej powierzchni	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kielbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill z cyrkulacją powietrza	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator włączają się i wyłączają na przemian. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grzanie górne/dolne	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu.

Pozostałe funkcje



Nowy piekarnik oferuje wiele funkcji, które zostały krótko opisane poniżej.

Funkcja	Zastosowanie	
	Szybkie nagrzewanie	Szybkie podgrzanie komory piekarnika, bez wyposażenia.
	Oświetlenie komory piekarnika	Włączanie oświetlenia komory piekarnika, bez korzystania z urządzenia. Ułatwia np. czyszczenie komory piekarnika.

Temperatura

Do ustawiania temperatury w komorze piekarnika służy regulator temperatury. Poza tym regulator temperatury umożliwia wybór stopni w przypadku innych funkcji.

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

Pozycja	Znaczenie	
●	Pozycja zero	Urządzenie nie grzeje.
50-275	Zakres temperatury	Możliwe wartości temperatury w komorze piekarnika w °C.
1, 2, 3 lub I, II, III	Stopnie mocy grilla	Możliwe do ustawienia stopnie mocy grilla o dużej powierzchni  oraz o małej powierzchni  (w zależności od typu urządzenia). Stopień 1 = słaby Stopień 2 = średni Stopień 3 = silny

Wskaźnik temperatury





Gdy urządzenie grzeje, nad regulatorem temperatury świeci się lampka kontrolna. W przerwach w grzaniu lampka gaśnie.

W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym lampka kontrolna po raz pierwszy gaśnie.

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

Włączniki pól grzejnych

Cztery włączniki pól grzejnych służą do nastawiania mocy grzania poszczególnych pól.

Ustawienia	Funkcja/kuchenka gazowa	
	Pozycja zero	Kuchenka jest wyłączona.
	Pozycja zapalania	Pozycja zapalania
 	Strefa nastawiania	duży płomień = maksymalne ustawienie płomień oszczędny = minimalne ustawienie

Na końcu zakresu regulacji wyczuwalny jest opór. Nie obracać dalej.

Komorę piekarnika

Różne 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 otwarte, tryb pracy będzie kontynuowany.

Oświetlenie komory piekarnika

W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie komory piekarnika jest włączone w trakcie pracy. W przypadku zakończenia pracy za pomocą przełącznika funkcji oświetlenie wyłącza się.

Ustawiając przełącznik funkcji w położeniu oświetlenia komory piekarnika można włączyć oświetlenie bez włączania piekarnika. Jest to przydatne np. podczas czyszczenia urządzenia.

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.

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:

	<p>Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek. Do pieczenia, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.</p>
	<p>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.</p>

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

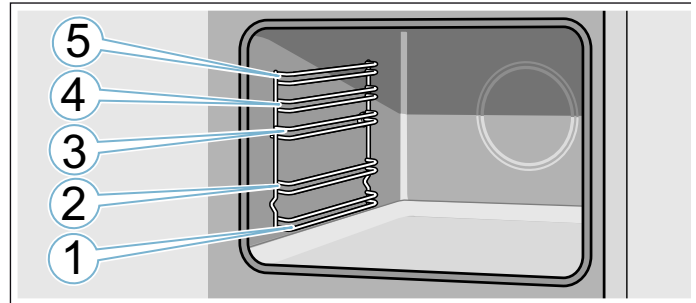
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet.

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.

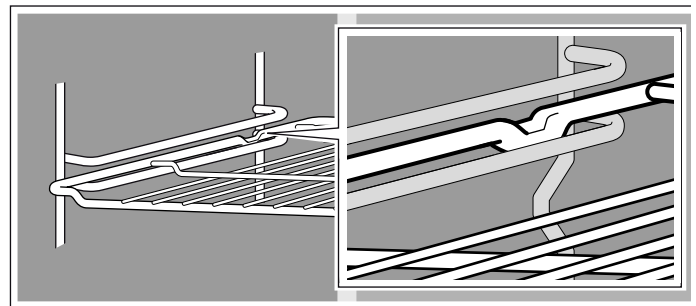
W niektórych urządzeniach najwyższa wysokość wsunięcia w komorze piekarnika oznaczona jest symbolem grilla.



Wyposażenie wsuwać zawsze między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia.

Podczas wsuwania wyposażenia do piekarnika należy pamiętać, że wygięcie musi znajdować się z tyłu. Tylko w ten sposób można je zablokować.



Wskazówki

- Blachę do pieczenia przytrzymać oburącz po bokach i wsunąć ją poziomo w prowadnice. Wsuwając blachę, nie przechylać jej na bok. W przeciwnym razie wsunięcie blachy będzie utrudnione. Emaliowane powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.
- Wyposażenie zawsze wsuwać całkowicie do komory piekarnika, aby nie dotykało drzwi urządzenia.
- Wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, które nie jest używane podczas pracy piekarnika.

Akcesoria 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 25

Akcesoria dodatkowe

Ruszt

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

Blacha do pieczenia

Do ciast z blachy i drobnych wypieków.

Blacha uniwersalna

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

Ruszt wkładany w blachę

Do mięsa, drobiu i ryb. Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.

Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Wypieki i pieczenie dają się łatwiej oddzielać od blachy uniwersalnej.

Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną

Do ciast z blachy i drobnych wypieków. Wypieki nie przywierają do blachy.

Profesjonalna blacha do pieczenia

Do przygotowywania dużych ilości potraw. Idealnie nadaje się również do przyrządzenia np. musaki.

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

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

Kamień do pieczenia

Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.

Brytfanna szklana

Do potraw duszonych i zapiekanek.

Pojedynczy system wysuwania blach

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

Podwójny system wysuwania blach

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

Potrójny system wysuwania blach

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



Przed pierwszym użyciem

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

Czyszczenie komory piekarnika oraz wyposażenia

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę gotowania 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 18

Ustawienia

Rodzaj grzania	Grzanie górne/dolne <input type="checkbox"/>
Temperatura	240°C
Czas trwania	1 godzina

Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć urządzenie.

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.

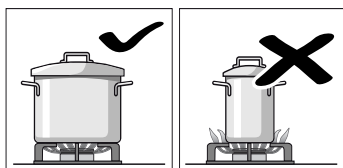
Naczynia do gotowania

Palnik	Moc kW	Średnica naczynia, minimalna	Średnica naczynia, maksymalna
Elektryczna płytko grzewcza*			
Elektryczna płytko grzewcza*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Palnik Wok*	3,5 kW	24 cm	28 cm
Palnik o dużej mocy*	3 kW	24 cm	28 cm
Palnik zwykły	1,7 kW	18 cm	24 cm
Palnik oszczędny	1 kW	12 cm	18 cm

* Opcjonalnie
Dotyczy niektórych urządzeń, w zależności od ich typu.

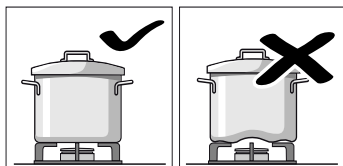
Uwagi dotyczące obsługi

Poniższe wskazówki pomogą Państwu zaoszczędzić energię oraz zapobiec uszkodzeniu naczyń:



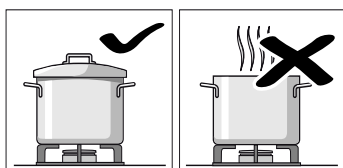
Używać naczyń o wielkości dostosowanej do danego palnika.

Nie używać małych naczyń na dużych palnikach. Płomień nie powinien dotykać bocznych ścianek naczynia.

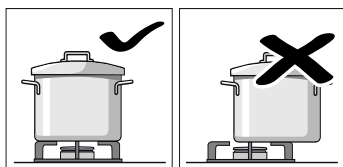


Nie należy używać odkształconych naczyń, które stoją w sposób niestabilny na płycie kuchenki i mogą się przewrócić.

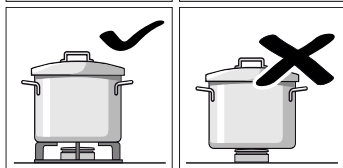
Należy stosować wyłącznie naczynia o płaskim i grubym dnie.



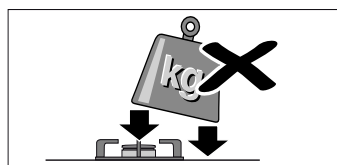
Nie gotować bez przykrycia lub z częściowo odsuniętą pokrywką, gdyż w ten sposób niepotrzebnie zużywa się część energii.



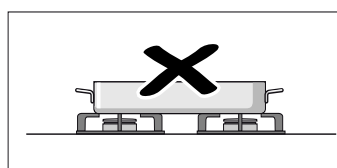
Naczynie zawsze stawiać na środku palnika, w przeciwnym razie może się przechylić.



Stawiać naczynia na rusztach, w żadnym wypadku nie stawiać ich bezpośrednio na palniku. Przed użyciem palników sprawdzić, czy ruszty i nakładki palników są prawidłowo założone.



Naczynia znajdujące się na płycie kuchenki powinny być przestawiane z zachowaniem ostrożności. Nie należy uderzać w płytę kuchenki ani umieszczać na niej bardzo ciężkich przedmiotów.



Nie należy używać dwóch palników lub dwóch źródeł ciepła dla jednego naczynia.

Unikać dłuższego używania płyt do grillowania, garnków z kamionki, itd., wykorzystując maksymalną moc urządzenia.

Palniki gazowe

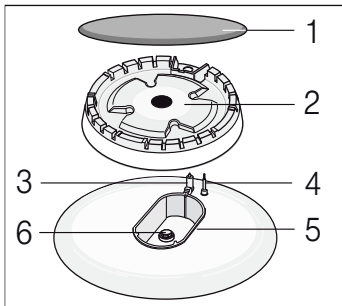
W tym rozdziale opisany jest sposób nastawiania pola grzewczego. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Czyszczenie kielicha i nakrywki palnika

Nakrywkę palnika (1) i oraz kielich (2) czyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Wszystkie elementy starannie wytrzeć do sucha.

Kielich i nakrywkę włożyć w misę palnika (5). Uważać, aby nie uszkodzić iskrownika (3) i sztyftu zabezpieczenia płomienia (4).

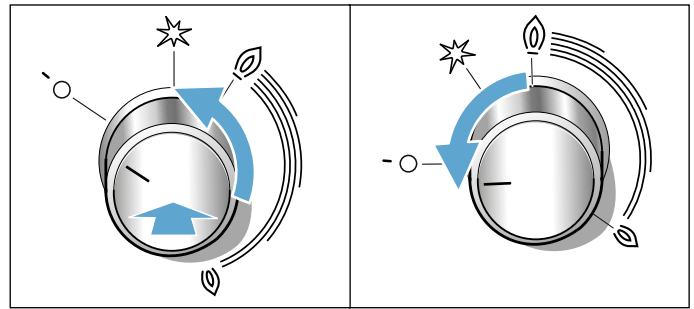
Dysza (6) musi być sucha i czysta. Nakrywkę palnika umieścić dokładnie na kielichu.



Zapalanie palników gazowych

Nakrywkę palnika zawsze umieszczać dokładnie na kołpaku. Otwory w kołpaku palnika nie mogą być zatkane. Wszystkie elementy muszą być suche.

1. Otworzyć pokrywę kuchenki. Podczas użytkowania płyty grzewczej pokrywa musi być otwarta.
2. Obrócić włącznik żądanego pola grzewczego w lewo i ustawić w pozycji zapalania ✨. Rozpoczyna się proces zapalania.
3. Nacisnąć i przytrzymać wciśnięty włącznik pola grzewczego przez 1-3 sekundy. Zaczyna wydobywać się gaz i palnik zapala się.



Zabezpieczenie

przeciwwypływowe zostało aktywowane. Jeśli płomień zgaśnie, wówczas dopływ gazu zostanie automatycznie przerwany przez zabezpieczenie przeciwwypływowe.

4. Ustawić żądaną wielkość płomienia. Między pozycją Wył. 0 a pozycją 10 płomień nie jest stabilny. Dlatego należy wybrać ustawienie w przedziale między dużym 10 a małym 10 płomieniem.
5. Sprawdzić, czy płomień się pali. Jeżeli nie, powtórzyć czynności, zaczynając od punktu 2.
6. Aby zakończyć gotowanie, obrócić włącznik pola grzewczego w prawo, ustawiając go w pozycji Wył. Włącznik pola grzewczego nie powinien być wciśnięty dłużej niż 15 sekund. Jeżeli palnik nie zapali się po upływie 15 sekund, odczekać co najmniej 1 minutę przed powtórzeniem procesu zapalania.

⚠ Ostrzeżenie – Uwaga!

Obracanie włącznika pola grzewczego w przypadku, gdy kuchenka jest po wyłączeniu nadal gorąca, powoduje wydobywanie się gazu. Jeżeli włącznik pola grzewczego nie zostanie ustawiony w pozycji zapalania ✨, dopływ gazu zostanie przerwany po upływie 60 sekund.

Palnik gazowy nie zapala się.

W przypadku przerwy w zasilaniu lub wilgotnych świeczek zapłonowych można zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapałki.

Tabela - gotowanie

Do każdego pola grzewczego dobrać naczynie o odpowiedniej wielkości. Średnica spodu garnków i patelni powinna odpowiadać średnicy pola grzewczego.

Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są niewielkie różnice. Najlepszym rozwiązaniem jest samodzielne oszacowanie optymalnego czasu gotowania.

Należy gotować w możliwie najmniejszej ilości wody, aby nie wygotować z potraw witamin i minerałów. Krótki czas gotowania spowoduje natomiast, że warzywa będą ugotowane na twardo i zachowają składniki odżywcze.

Przykład	Danie	Pole grzewcze	Stopień gotowania
Roztapianie	Czekolada, masło, margaryna	Palnik oszczędny	Mały płomień
Podgrzewanie	Bulion, warzywa z puszki	Palnik zwykły	Mały płomień

* przypadku używania garnka z pokrywką należy zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zagotuje się.

** Opcjonalnie. Dotyczy niektórych urządzeń, w zależności od ich typu. (W przypadku smażenia na palniku Wok zalecane jest używanie patelni Wok.)

Przykład	Danie	Pole grzewcze	Stopień gotowania
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw	Zupy	Palnik oszczędny	Mały płomień
Gotowanie na parze*	Ryby	Palnik zwykły	Od dużego do małego płomienia
Duszenie*	Ziemniaki i pozostałe warzywa, mięso	Palnik zwykły	Od dużego do małego płomienia
Gotowanie*	Ryż, warzywa, potrawy mięsne (z sosami)	Palnik zwykły	Duży płomień
Smażenie	Naleśnik, ziemniaki, sznyce, paluszki rybne	Palnik o dużej mocy** Palnik Wok**	Od dużego do małego płomienia

* przypadku używania garnka z pokrywką należy zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zagotuje się.

** Opcjonalnie. Dotyczy niektórych urządzeń, w zależności od ich typu. (W przypadku smażenia na palniku Wok zalecane jest używanie patelni Wok.)

Obsługa urządzenia


Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

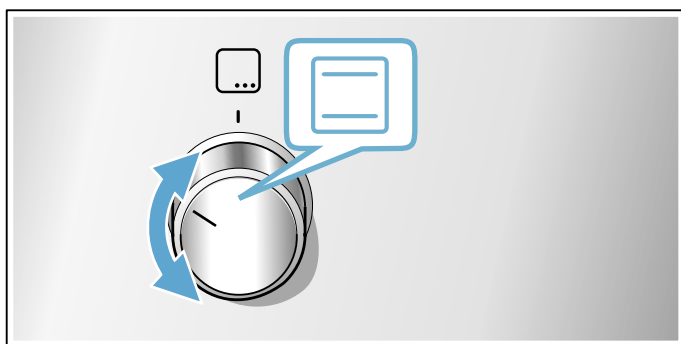
Przełącznik funkcji umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia. Po obróceniu przełącznika funkcji w położenie inne niż pozycja zero, urządzenie jest włączone. W celu wyłączenia urządzenia zawsze obracać przełącznik funkcji na pozycję zero.

Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

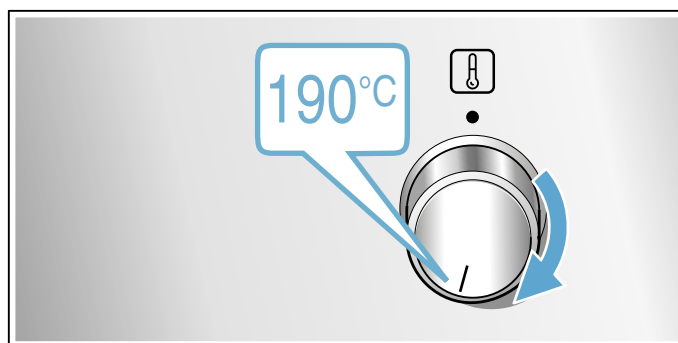
Przełącznik funkcji i regulator temperatury umożliwiają łatwe wprowadzanie ustawień urządzenia. Optymalny rodzaj grzania dla poszczególnych potraw można sprawdzić na początku instrukcji obsługi.

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne  w temp. 190°C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.



Zmiana

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

Szybkie nagrzewanie


Szybkie nagrzewanie umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.

Następnie wskazane jest stosowanie:

-  3D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne

Używać szybkiego nagrzewania wyłącznie w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100°C.

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

1. Przełącznik funkcji ustawić na .
2. Ustawić temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

Po kilku sekundach piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Czyszczenie

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

Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Do czyszczenia płyty grzejnej nie używać

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń ani środków czyszczących do zmywarki,
- szorstkich gąbek,
- żrących środków czyszczących, jak środek do czyszczenia piekarników lub odplamiacz,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Do czyszczenia piekarnika nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wyplukać.

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!

Strefa	Środki czyszczące
Powierzchnie ze stali nierdzewnej* (w zależności od typu urządzenia)	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Powierzchnie ze stali nierdzewnej wycierać zawsze zgodnie z kierunkiem szlifowania. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji silnie nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Cienką warstwę środka pielęgnacyjnego rozprowadzić miękką ściereczką.
Powierzchnie emaliowane, lakierowane, z tworzywa sztucznego i pokryte sitodrukiem* (w zależności od typu urządzenia)	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Panel obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Górna pokrywa szklana* (w zależności od typu urządzenia)	Płyn do mycia szyb: Czyścić miękką ściereczką. Górną pokrywę szklaną można zdjąć do czyszczenia. Należy przy tym przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale Górna pokrywa szklana!
Pokrętła Nie zdejmować!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Rama płyty grzewczej	Gorąca woda z detergentem: Nie czyścić za pomocą skrobaczki do szkła, cytryny ani octu.
Gazowa płyta grzewcza z rusztem* (w zależności od typu urządzenia)	Gorąca woda z detergentem. Używać małej ilości wody, nie dopuszczać do jej przedostania się przez elementy palników do wnętrza urządzenia. Natychmiast usuwać potrawy, które wykłapały oraz resztki jedzenia. Ruszt można zdejmować. Ruszt żeliwny*: Nie myć w zmywarce.

* opcjonalnie (dotyczy niektórych urządzeń, w zależności od typu urządzenia.)

Strefa	Środki czyszczące
Palniki* (w zależności od typu urządzenia)	Kołpak palnika i nakrywkę zdjąć, czyścić gorącą wodą z detergentem. Nie czyścić w zmywarce do naczyń. Otwory wylotowe gazu muszą być zawsze drożne. Świeczki zapłonowe: mała miękka szczoteczka. Palniki gazowe działają tylko, jeśli świeczki zapłonowe są suche. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha. Przed ponownym użyciem zadbać o ich dokładne i stabilne osadzenie. Nakrywki palnika są pokryte czarną emalią. Kolor zmienia się wraz z upływem czasu. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia.
Elektryczne pole grzewcze* (w zależności od typu urządzenia)	Środki do szorowania lub szorstkie gąbki: Następnie krótko podgrzać elektryczne pole grzewcze, aby wyschło. Wilgotne powierzchnie rdzewieją z upływem czasu. Na koniec nanieść warstwę środka pielęgnacyjnego. Natychmiast usuwać potrawy, które wykłapały oraz resztki jedzenia.
Pierścień elektrycznego pola grzewczego* (w zależności od typu urządzenia)	Połyskujące na kolor żółty do niebieskiego przebarwienia na pierścieniu elektrycznego pola grzewczego usuwać za pomocą środka przeznaczanego do stali nierdzewnej. Nie używać szorujących ani szorstkich środków czyszczących.
Ceramiczna płyta grzewcza* (w zależności od typu urządzenia)	Konserwacja: środki ochrony i konserwacji przeznaczone do ceramiki szklanej. Czyszczenie: środki czyszczące przeznaczone do ceramiki szklanej. Przestrzegać zamieszczonych na opakowaniu wskazówek dotyczących czyszczenia. ⚠ Skrobaczka do szkła w przypadku silnych zabrudzeń: Zdjąć zabezpieczenie i czyścić ostrzem. Uwaga, ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo obrażeń. Po oczyszczeniu ponownie zabezpieczyć. Uszkodzone ostrza bezzwłocznie wymieniać.
Szklana płyta grzewcza* (w zależności od typu urządzenia)	Konserwacja: środki ochrony i konserwacji przeznaczone do szkła. Czyszczenie: środki czyszczące do szkła. Przestrzegać zamieszczonych na opakowaniu wskazówek dotyczących czyszczenia. ⚠ Skrobaczka do szkła w przypadku silnych zabrudzeń: Zdjąć zabezpieczenie i czyścić ostrzem. Uwaga, ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo obrażeń. Po oczyszczeniu ponownie zabezpieczyć. Uszkodzone ostrza bezzwłocznie wymieniać.

* opcjonalnie (dotyczy niektórych urządzeń, w zależności od typu urządzenia.)

Strefa	Środki czyszczące
Szyba	Płyn do mycia szyb: Czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła. Zdejmowane drzwi ułatwiają czyszczenie. Należy przy tym przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale Zdejmowanie i zakładanie drzwi piekarnika!
Zabezpieczenie przed dziećmi* (w zależności od typu urządzenia)	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Jeżeli na drzwiach piekarnika umieszczone zostało zabezpieczenie przed dziećmi, należy je zdjąć przed czyszczeniem. Silnie zabrudzone zabezpieczenie przed dziećmi nie działa prawidłowo.
Uszczelka Nie zdejmować!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować.
Strefa grzewcza	Gorąca woda z detergentem lub octem: Myć zmywakiem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. ⚠ W przypadku powierzchni samoczyszczących wykorzystać funkcję samoczyszczenia. Należy przy tym przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale Samoczyszczenie! Uwaga! W przypadku powierzchni samoczyszczących nie używać preparatów przeznaczonych do czyszczenia kucharek.
Ostona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem.
Prowadnica	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczka. Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Należy przy tym przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic! Teleskopowy system wysuwania blach* (w zależności od typu urządzenia) Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczka. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie namaczać, nie myć w zmywarce ani podczas samoczyszczenia urządzenia. W przeciwnym razie prowadnice mogą ulec uszkodzeniu lub funkcjonować w ograniczonym zakresie.

* opcjonalnie (dotyczy niektórych urządzeń, w zależności od typu urządzenia.)

Strefa	Środki czyszczące
Wyposażenie	<p>Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczotką.</p> <p>Aluminiowa blacha do pieczenia*: (w zależności od typu urządzenia) Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie czyścić w zmywarce do naczyń. W żadnym wypadku nie używać środka do czyszczenia piekarników. W celu uniknięcia zarysowań nie dotykać metalowych powierzchni nożem ani innym równie ostrym przedmiotem. Niedopuszczalne jest stosowanie agresywnych środków czyszczących, szorstkich gąbek lub twardych ściereczek do czyszczenia. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania.</p> <p>Rożen* (w zależności od typu urządzenia) Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczotką. Nie myć w zmywarce.</p> <p>Termosonda* (w zależności od typu urządzenia) Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczotką. Nie myć w zmywarce.</p>
Szuflada cokolowa* (w zależności od typu urządzenia)	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem.
* opcjonalnie (dotyczy niektórych urządzeń, w zależności od typu urządzenia.)	

Wskazówki

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

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.

Prowadnice

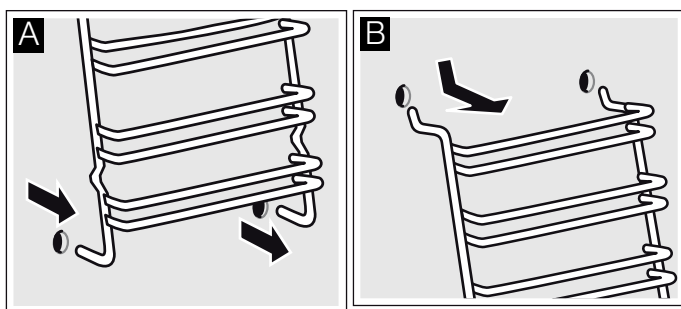
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

Zdejmowanie prowadnic

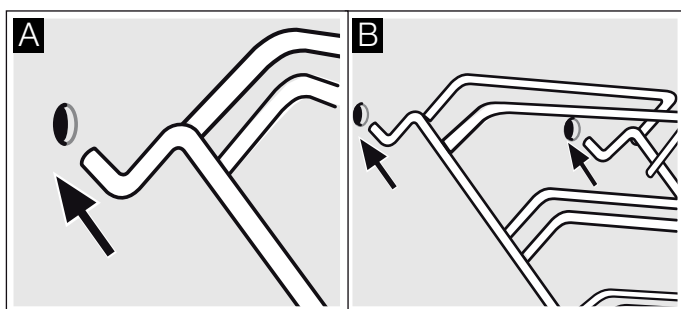
1. Prowadnicę wyjąć do dołu i trochę pociągnąć do przodu. Wyjąć z otworów mocujących sztyfty przedłużające na dole prowadnic (rys. A).
2. Następnie podnieść prowadnicę i ostrożnie wyjąć (rys. B).



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

Zawieszanie prowadnic

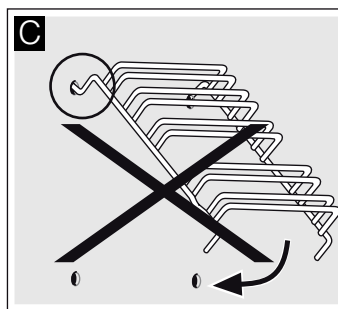
1. Włożyć ostrożnie dwa haki w górne otwory. (rys. A-B)



Ostrzeżenie

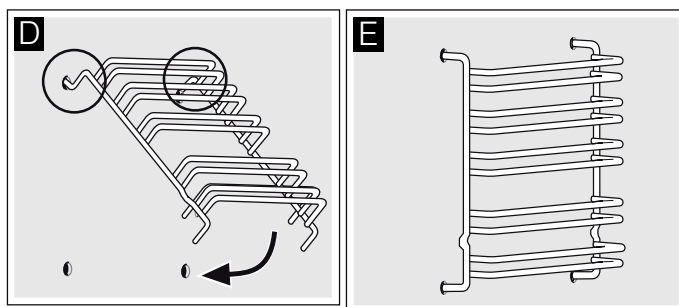
Nieprawidłowy montaż!

Nigdy nie poruszać prowadnicami, zanim oba haki nie będą całkowicie zakotwiczone w górnych otworach. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia emalii (rys. C).



2. Dwa haki należy stabilnie zawiesić w górnych otworach. Następnie powoli i ostrożnie opuszczać prowadnicę i zaczepić ją w dolnych otworach (rys. D).
3. Obie prowadnice zaczepić na bocznych ściankach piekarnika (rys. E).

Przy prawidłowym montażu odstęp między dwoma wyższymi poziomami wsunięcia jest większy.



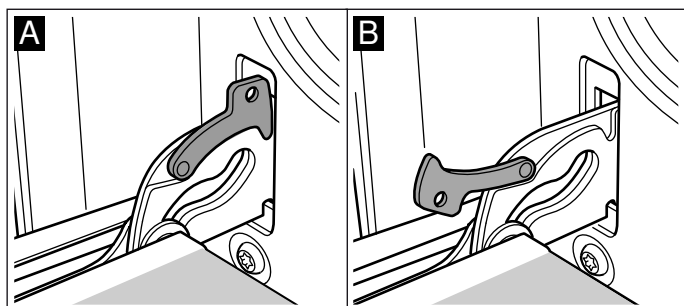
Drzwi urządzenia

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 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.

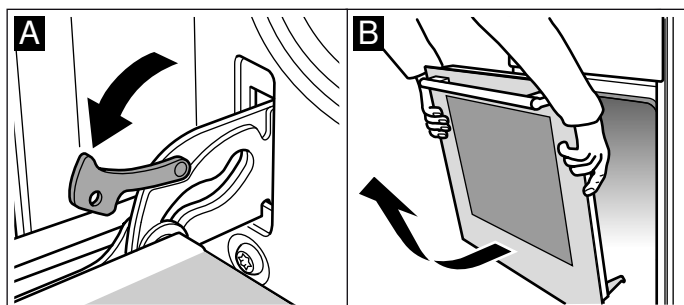


Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

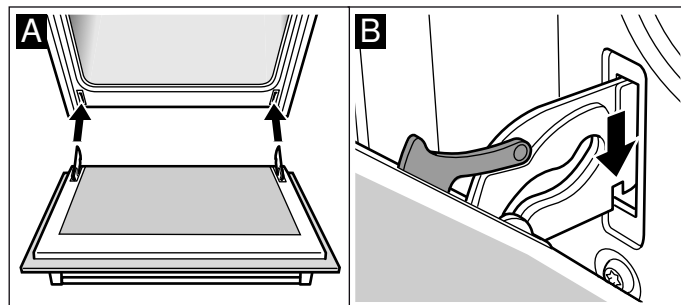
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



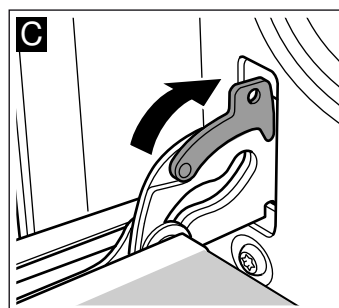
Zakładanie drzwiczek

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.



Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

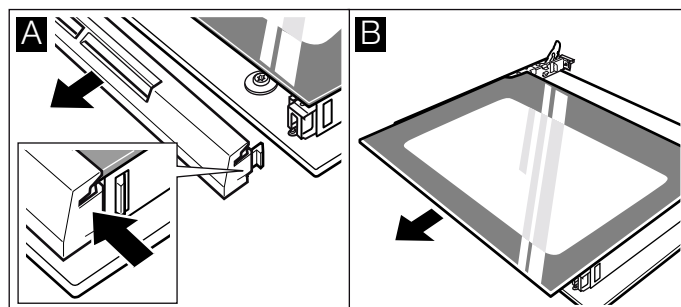
Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

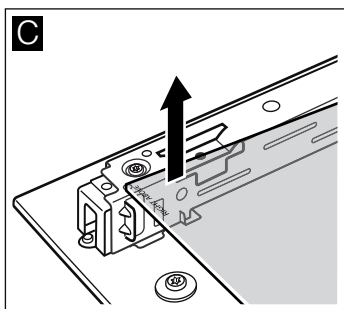
Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

Demontaż

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



4. Szybę unieść i wyciągnąć (rys. C).



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

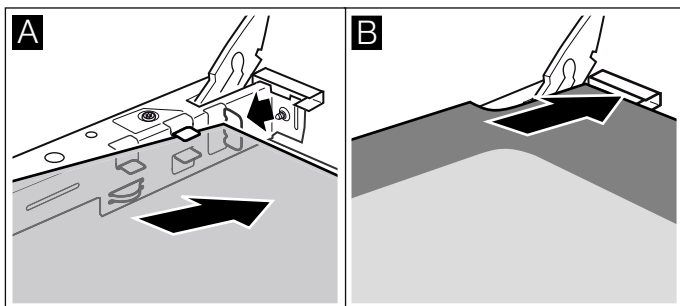
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

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. Wsunąć górną szybę ukośnie do tyłu w oba mocowania. Gładka powierzchnia musi być zwrócona na zewnątrz (rys. B).



3. Nakładkę nasadzić i wcisnąć.
4. Założyć drzwiczki piekarnika.

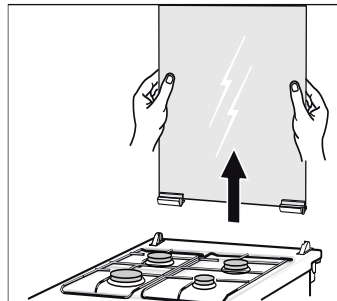
Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Szklana pokrywa

Przed podniesieniem pokrywy należy usunąć ściereczką ewentualne pozostałości rozlanych płynów.

Do czyszczenia najlepiej używać płynu do mycia szkła.

Zdjąć pokrywę w celu dokładnego wyczyszczenia. W tym celu pokrywę chwycić oburącz po bokach i wyciągnąć do góry.



W przypadku odkręcenia zawiasów pokrywy należy zwrócić uwagę na ich oznaczenia literowe. Zawias oznaczony literą R zamontować po prawej stronie, natomiast zawias oznaczony literą L po lewej.

Po oczyszczeniu założyć pokrywę w odwrotnej kolejności.

Pokrywę zamykać dopiero po wystygnięciu pól grzejnych.

Co robić w razie usterki?

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

Tabela usterek

Jeśli potrawa się nie uda, warto zajrzeć do rozdziału *Potrawy przetestowaliśmy w naszym studiu gotowania*. Tutaj znajdują się dodatkowe porady i informacje dotyczące gotowania oraz pieczenia ciast i mięs.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/ Informacje
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna lub inne urządzenia kuchenne.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Styki są zakurzone.	Kilkakrotnie obracać pokrętła włączników w prawo i lewo.
Palnik nie zapala się.	Przerwa w zasilaniu lub wilgotne świeczki zapłonowe.	Zapalić palnik gazowy za pomocą zapalarki lub zapałki.

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, 25 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!

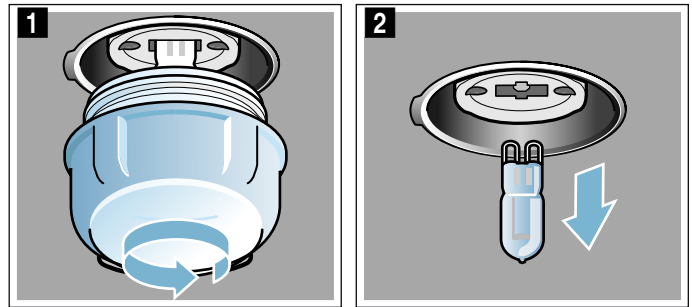
Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

⚠ 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, osłonę żarówki może być wyposażona w uszczelkę. Przed przykręceniem należy ponownie założyć uszczelkę.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

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 (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

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

Nr E	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 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.

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: Podczas przyrządzania artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się gromadzić duża ilość pary wodnej.

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 drzwiach, panelu obsługi i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika lub ostrożne otwieranie drzwi.

Wskazówki ogólne

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju potraw. Temperatura i czas trwania zależą od ilości potrawy i przepisu. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższej z podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższą temperaturę.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji potrawy byłyby wprawdzie wypieczone z wierzchu, ale wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną. 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. Potrawę i wyposażenie wstawić do komory piekarnika dopiero po jej nagrzaniu.

W przypadku korzystania z własnego przepisu należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia pod tabelami ustawień.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat i oszczędność energii.

Rodzaj grzania Delikatne gorące powietrze

W przypadku stosowania rodzaju grzania Delikatne gorące powietrze potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. Podczas gotowania/

pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Potrawy przyrządzać wyłącznie na jednym poziomie.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

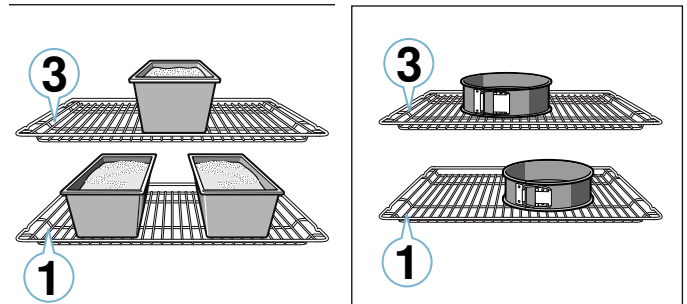
- wys. 2, wysokie wypieki lub forma na ruszcie
- wys. 3, płaskie wypieki lub blacha do pieczenia

Pieczenie na kilku poziomach

Należy zastosować rodzaj grzania Gorące powietrze. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Pieczenie na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna, wys. 3
blacha do pieczenia, wys. 1
- formy ustawione na ruszcie
pierwszy ruszt: wys. 3
drugi ruszt: wys. 1



Pieczenie na trzech poziomach:

- blacha do pieczenia, wys. 5
blacha uniwersalna, wys. 3
blacha do pieczenia, wys. 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można zaoszczędzić energię. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

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

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

→ "Wyposażenie" na stronie 14

Papier do pieczenia

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

Ciasta i 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.

Formy do pieczenia

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.









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

W przypadku pieczenia w formach silikonowych należy piec według przepisów producenta formy i przestrzegać jego wskazówek. Formy silikonowe są często mniejsze od zwykłych. Ilości i przepisy mogą być inne niż podane tutaj.

Produkty mrożone

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

Ciasto w formach

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		160-180	50-60
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
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	3		160-180	30-40
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie*	Tortownica Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarta	Forma do tarty	1		200-240	25-50
Ciasto drożdżowe	Tortownica Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Babka	Forma z kominkiem	2		150-170	60-80
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		160-170	35-45

* podgrzać piekarnik

Ciasto na blasze

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha uniwersalna	3		160-180	20-45
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	30-55
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	2		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	2		160-180	60-90
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		170-180	25-35
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		160-180	30-50
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	40-65
Chalka, wieniec drożdżowy	Blacha uniwersalna	2		160-170	35-40
Rolada biszkoptowa	Blacha uniwersalna	2		170-190*	15-20

* nagrzewać piekarnik przez 10 minut

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



Chleb i bułki

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.

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.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	2		190-210	55-65
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		180-200	35-45

* nagrzewać piekarnik przez 10 minut

Wypieki drobne

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Muffiny	Blacha do muffinów	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 poziomy	Blachy do muffinów	3+1		160-170	30-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha uniwersalna	3		150-170	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 uniwersalna	3		180-200	20-30
Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		180-200	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		170-190	30-45
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha uniwersalna	3		190-210	35-50
Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	35-45

Ciasteczka

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasteczka wyciskane	Blacha uniwersalna	3		140-150*	30-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150*	30-45
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	40-55
Ciasteczka	Blacha uniwersalna	3		140-160	20-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		130-150	25-35
Ciasteczka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-150	30-40
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-100*	100-150
Makaroniki	Blacha uniwersalna	2		100-120	30-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		100-120	35-45
Makaroniki, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		100-120	40-50

* podgrzać piekarnik

Chleb i bułki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb, 750 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		-	180-200	50-60
Chleb, 1000 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		-	200-220	35-50
Chleb, 1500 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		-	180-200	60-70
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		-	240-250	25-30
Bułki, słodkie, świeże	Blacha uniwersalna	3		-	170-180*	20-30
Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		-	160-180*	15-25
Bułki, świeże	Blacha uniwersalna	3		-	200-220	20-30
Zapiekanie tostów, 4 sztuki	Ruszt	3		-	200-220	15-20
Zapiekanie tostów, 12 sztuk	Ruszt	3		-	220-240	15-25

* podgrzać piekarnik

Pizza, quiche i ciasta pikantne

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pizza, świeża	Blacha uniwersalna	3		170-190	20-30
Pizza, świeża, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-180	35-45
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha uniwersalna	2		250-270*	20-30
Pizza, chłodzona	Blacha uniwersalna	1		180-200*	10-15
Pizza, mrożona, cienki spód, 1 sztuka	Ruszt	2		190-210	15-20
Pizza, mrożona, cienki spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	20-25
Pizza, mrożona, gruby spód 1 sztuka	Ruszt	3		180-200	20-25
Pizza, mrożona, gruby spód 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		170-190	20-30
Minipizze	Blacha uniwersalna	3		190-210	10-20
Pikantne ciasta w formie	Tortownica Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Forma do tarty	2		190-210	35-45
Tarta	Forma do zapiekaneek	2		170-190	55-65
Pierozki nadziewane	Blacha uniwersalna	3		180-190	35-45
Burek	Blacha uniwersalna	2		220-240	30-40

* podgrzać piekarnik

Porady dotyczące pieczenia

Sprawdzanie, czy wypiek jest gotowy.	Wbić drewniany patyczek w najwyższe miejsce wypieku. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Wypiek zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Ewentualnie ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i wydłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Wypiek wyrósł i popękał pośrodku, ale na bokach jest niższy.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem wypiek 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.

Wypiek jest zbyt suchy.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.
Wypiek jest ogólnie zbyt jasny.	Jeśli wysokość wsunięcia do piekarnika oraz wyposażenie użyte do pieczenia są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest na górze zbyt jasny, natomiast na dole zbyt ciemny.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.
Wypiek jest na górze zbyt ciemny, natomiast na dole zbyt jasny.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.
Wypiek w formie lub formie prostokątnej jest z tyłu zbyt ciemny.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ścianie, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Wypiek jest ogólnie zbyt ciemny.	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 gorące powietrze. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Wypiek dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest upieczony.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku wypieków z soczystymi owocami najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców.
Wypiek nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić wypiek do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie odchylić brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z wypiekiem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Zapiekanki i suflety

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

Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości wsunięcia.

Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich





naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.

Należy zawsze używać podanych wysokości wsunięcia.

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

- Formy na ruszcie: wys. 2
- Blacha uniwersalna, wys. 3

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można zaoszczędzić energię. Formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		200-220	30-60
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		180-200	50-60
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapiekanek	2		150-170	60-80
Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wys. 4 cm, 2 poziomy	Forma do zapiekanek	3+1		150-160	70-80

Drób, mięso i ryby

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przyrządzania drobiu, mięsa i ryb. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wybranych potraw.

Pieczenie na ruszcie

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

Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie. Pojedynczy grillowany kawałek najlepiej położyć na środku rusztu.

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną na wys. 1. Skapuje do niej sos z mięsa i komora piekarnika pozostaje czysta.

W zależności od wielkości i rodzaju pieczeni wlać na blachę uniwersalną do 1/2 l wody. Umożliwia to wyłapywanie skapującego płynu, na bazie którego można później przygotować sos. Poza tym dzięki temu powstaje mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czysta.

Pieczenie w naczyniu

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia spowodowane pęknięciem szkła!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Drób, mięso i ryby pieką się w nich wolniej i są słabiej zrumienione. W tej sytuacji należy zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynie bez pokrywki

Do pieczenia drobiu, mięsa oraz ryb najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W przypadku braku odpowiedniego naczynia używać blachy uniwersalnej.

Naczynie z pokrywką

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

Drób, mięso i ryby mogą uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. W tym celu należy użyć brytfanny z pokrywą szklaną i ustawić wyższą temperaturę.

Grillowanie

Podczas grillowania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiach urządzenia.

Grillowane produkty układać na ruszcie. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ścięciem skierowanym w stronę drzwi urządzenia co najmniej o jeden poziom. niżej. 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 i mięso będzie suche.

Mięso należy 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.
- Podczas grillowania nie wsuwać blachy do pieczenia ani blachy uniwersalnej wyżej niż na wys. 3. Deformują się one pod wpływem wysokiej temperatury i podczas wyjmowania mogą uszkodzić komorę piekarnika.

Termosonda

W zależności od wyposażenia urządzenia możliwe jest korzystanie z termosondy. Używając termosondy można piec artykuły spożywcze z wyjątkową precyzją. Należy zapoznać się z ważnymi wskazówkami dotyczącymi używania termosondy, podanymi w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam wskazówki na temat miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje.

Zalecane wartości ustawień

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu, mięsa lub ryb bez farszu, gotowych do pieczenia, schłodzonych w lodówce, wstawionych do zimnej komory piekarnika.

W tej tabeli podane są wartości dla drobiu, mięsa i ryb wraz z proponowaną wagą. W celu przygotowania drobiu, mięsa lub ryb 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.

Im większy kawałek drobiu, mięsa lub ryby, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Drób, mięso i rybę należy obrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.

Drób

W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.

W przypadku piersi kaczki ponacinać skórę. Piersi kaczki nie należy obracać.

Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.

Drób będzie zrumieniony i chrupiący, jeśli pod koniec pieczenia zostanie polany masłem, osoloną wodą lub sokiem pomarańczowym.

Mięso

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

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

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 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.

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.

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

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.



Ryba

Całych ryb nie trzeba obracać. 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.

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

Drób

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Kurczak, 1,3 kg	Ruszt	2		200-220	60-70
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220-230	30-35
Paluszki z kurczaka, nuggetsy, mrożone	Blacha uniwersalna	3		190-210	20-25
Kaczka, 2 kg	Ruszt	2		190-210	100-110
Pierś kaczki, średnio wypieczona, po 300 g	Ruszt	3		240-260	30-40
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		170-190	120-140
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	3		220-240	40-50
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
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	90-100

Mięso

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	180-200	140-160
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	170-190	190-200
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	190-210	130-140

* bez obracania

** blachę uniwersalną wsunąć na wys. 1

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	4		-	3	20-25**
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	3		-	210-220	45-55
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	200-220	100-120
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	200-220	60-70
Burger, wys. 3-4 cm	Ruszt	4		-	3	25-30**
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	180-200	120-140
Giczel cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	210-230	130-150
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	170-190	70-80*
Schab jagnięcy z kością, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		-	180-190	45-55*/**
Kiełbasa grillowa	Ruszt	3		-	3	20-25**
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	170-180	70-80

* bez obracania

** blachę uniwersalną wsunąć na wys. 1

Ryba

Ryby	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		3	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Ruszt	2		170-190	50-60
Kotlet rybny, grubość 3 cm		Ruszt	3		2	20-25

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 nakłuwac grillowanych potraw. Używać szczypec do grillowania.

Warzywa i dodatki

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

Należy się stosować do danych umieszczonych w tabelach.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Grillowane warzywa	Błacha uniwersalna	5		3	10-20
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Błacha uniwersalna	3		160-180	45-60
Produkty ziemniaczane, mrożone, np. frytki, krokiety, pierogi ziemniaczane, rōsti	Błacha uniwersalna	3		200-220	25-35
Frytki, 2 poziomy	Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	30-40

Jogurt

Przy użyciu tego urządzenia można samemu przyrządzać jogurt.

Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice. Komora piekarnika musi być pusta.

1. Podgrzać na płycie grzewczej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C.

Mleko UHT wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.

2. Dodać 30 g (ok. 1 łyżkę stołową) jogurtu (schłodzonego w lodówce) i wymieszać.
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć.
4. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie komory piekarnika i nastawić, jak podano w tabeli.
5. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania
Jogurt	Filiżanka / słoiczek	Dno komory piekarnika		-	4-5h

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 należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	<p>Przy użyciu grzania górnego/dolnego maks. w temp. 200°C.</p> <p>Przy użyciu gorącego powietrza maks. w temp. 180°C.</p>
Ciasteczka	<p>Przy użyciu grzania górnego/dolnego maks. w temp. 190°C.</p> <p>Przy użyciu gorącego powietrza maks. w temp. 170°C.</p> <p>Jajka lub żółtka ograniczają powstawanie akrylamidu.</p>
Frytki pieczone w piekarniku	Równomiernie rozłożyć na blasze jedną warstwę. Jednorazowo piec ok. 400-600 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Suszenie

Idealnym rodzajem grzania w przypadku suszenia jest Gorące powietrze. Ten rodzaj konserwacji polega na zachowaniu substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

Suszyć wyłącznie nieuszkodzone owoce i warzywa dobrej jakości, 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 skórce powierzchnią przecięcia do góry. Owoce i grzyby nie mogą być układane na ruszcie warstwami.

Warzywa zetrzeć na tarce i zblanszować. Zaczekać, aż zblanszowane warzywa dokładnie obciekną i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

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

Do suszenia należy używać następujących wysokości wsunięcia:

- 1 ruszt: wys. 3
- 2 ruszty: wys. 3+1

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać. Po zakończeniu suszenia natychmiast zdjąć produkty spożywcze z papieru.

Poniższa tabela zawiera ustawienia dotyczące suszenia różnych artykułów spożywczych. Temperatura i czas trwania zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości artykułów spożywczych. Im dłużej trwa proces suszenia artykułów spożywczych, tym lepiej są one zakonserwowane. Im drobniej pokrojone są artykuły spożywcze, tym szybciej zakończy się proces suszenia, a suszone produkty będą bardziej aromatyczne. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

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

Owoce, warzywa i zioła	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Owoce pestkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	1-2 ruszty		80	4-8
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	1-2 ruszty		80	4-7
Grzyby, w plastrach	1-2 ruszty		80	5-8
Zioła, umyte	1-2 ruszty		60	2-5

Wekowanie

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

Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.


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

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

Przygotowanie

1. Przełożyć do słoików, nie napełniać słoików po brzegi.
 2. Brzegi słoików wytrzeć, muszą być one czyste.
 3. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę.
 4. Słoiki zamknąć klamrami.
- Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

Ustawienie

1. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 2. Słoiki ustawić tak, aby się wzajemnie nie dotykały.
2. Do głębokiej blachy do pieczenia wlać ½ litra wody (ok. 80 °C).
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Nastawić grzanie dolne .
5. Nastawić temperaturę na 170 - 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

Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

- Nie używać wody destylowanej. Używać wyłącznie wody z kranu.

Uwaga!

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

Umieścić ciasto w żaroodpornej misce i wstawić je na ruszt. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Podczas wyrastania nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ spowodowałoby to utratę wilgoci. Nie przykrywać ciasta.

Wyrastanie ciasta

Ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej i nie wysycha. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie ostudzonej komorze piekarnika.

Podczas pracy piekarnika skrapla się w nim para wodna i szyba drzwiczek zaparowuje. Po wyrośnięciu ciasta wytrzeć komorę piekarnika. Osad kamienia rozpuścić niewielką ilością octu i zetrzeć zimną wodą.

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).

Proces dojrzewania

Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.

Proces wyrastania

Na początku procesu wyrastania włączyć na dno piekarnika 200 ml wody.





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

Temperatura i czas są zależne od rodzaju i ilości składników. Ustawienia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

- Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe, lekkie	Miska	2		1.	-*	25-30
	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		2.	-*	10-20
Ciasto drożdżowe, ciężkie i o dużej zawartości tłuszczu	Miska	2		1.	-*	60-75
	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		2.	-*	45-60

* za pomocą  nagrzać piekarnik do 50°C

Rozmrażanie

Do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw i wypieków. Drób, mięso i ryby najlepiej rozmrażać w lodówce. Nie nadaje się do tortów przekładanych kremem lub bitą śmietaną.

Do rozmrażania należy używać następujących wysokości wsunięcia:


- 1 ruszt: wys. 2
- 2 ruszty: wys. 3+1

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 obrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki należy obracać kilka razy. Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy podzielić na mniejsze kawałki, względnie wyjąć z urządzenia już rozmrożone kawałki.

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

Mrożonki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
Np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kiełbasy i mięsa, chleb i bułki, ciasta i inne wypieki	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony.

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.

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna, wys. 3
- blacha do pieczenia, wys. 1
- formy ustawione na ruszcie
- pierwszy ruszt: wys. 3
- drugi ruszt: wys. 1

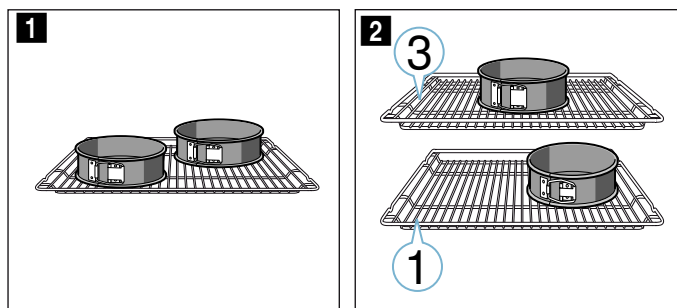
Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na trzech poziomach:

- blacha do pieczenia, wys. 5
- blacha uniwersalna, wys. 3
- blacha do pieczenia: wys. 1

Pieczenie w dwóch tortownicach:

- Na jednym poziomie (rys. 1)

- Na dwóch poziomach (rys. 2)



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.





Grillowanie

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

Pieczenie



Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasteczka wyciskane	Blacha uniwersalna	3		140-150*	25-35
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150*	30-45
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	35-50
Ciastka	Blacha uniwersalna	3		160-170*	20-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160*	30-40
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-150*	35-55

* podgrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Biskopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biskopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy	2 czarne formy do pieczenia Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* podgrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Grillowanie

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Opiekanie tostów podgrzewać piekarnik przez 10 min	Ruszt	5		3	0,2-1,5
Hamburger wołowy, 12 sztuk * nie podgrzewać piekarnika	Ruszt	4		3	25-30*

* odwrócić po upływie 2/3 całkowitego czasu



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001305897
300397(A)