

SIEMENS



# Piekarnik do zabudowy

HB636GB.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

pl Instrukcja obsługi

Register  
your  
product  
online



# Spis treści

|  |  |           |   |  |           |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .                          | <b>4</b>  |    | <b>Środki czyszczące</b> . . . . .                         | <b>17</b> |
|    | <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> . 4                        |           |   | Odpowiednie środki czyszczące . . . . .                    | 17        |
|  | Informacje ogólne . . . . .  | 4         |   | Powierzchnie komory piekarnika . . . . .                   | 18        |
|  | Żarówka halogenowa . . . . .   | 5         |   | Utrzymywanie urządzenia w czystości . . . . .              | 19        |
|    | <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .                                       | <b>6</b>  |    | <b>Prowadnice</b> . . . . .                                | <b>19</b> |
|  | Informacje ogólne . . . . .  | 6         |   | Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic . . . . .              | 19        |
|    | <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .  | <b>6</b>  |    | <b>Drzwi urządzenia</b> . . . . .                          | <b>20</b> |
|  | Oszczędność energii . . . . .  | 6         |   | Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia . . . . .        | 20        |
|  | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . . | 6         |   | Zdejmowanie nakładki drzwi . . . . .                       | 20        |
|  |  |           |   | Montaż i demontaż szyb w drzwiach . . . . .                | 21        |
|    | <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .                            | <b>7</b>  |    | <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .                 | <b>22</b> |
|  | Pulpit obsługi . . . . .   | 7         |   | Tabela usterek . . . . .                                   | 22        |
|  | Elementy obsługi . . . . .   | 7         |   | Przekroczony został maksymalny czas pracy . . . . .        | 22        |
|  | Wyświetlacz . . . . .  | 7         |   | Wymiana żarówki u góry komory piekarnika . . . . .         | 22        |
|  | Menu trybów pracy . . . . .  | 8         |   | Ostona żarówki . . . . .                                   | 23        |
|  | Rodzaje grzania . . . . .  | 8         |    | <b>Serwis</b> . . . . .                                    | <b>23</b> |
|  | Pozostałe informacje . . . . .   | 9         |   | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . . . | 23        |
|  | Funkcje komory piekarnika . . . . .  | 9         |   | <b>Potrawy</b> . . . . .                                   | <b>24</b> |
|   | <b>Wyposażenie</b> . . . . .   | <b>10</b> |   | Wskazówki dotyczące ustawień . . . . .                     | 24        |
|  | Dołączone wyposażenie . . . . .  | 10        |   | Wybór potrawy . . . . .                                    | 24        |
|  | Wsuwanie wyposażenia . . . . .   | 10        |   | Wprowadzanie ustawień potrawy . . . . .                    | 25        |
|  | Wyposażenie dodatkowe . . . . .  | 11        |  | <b>Przetestowane w naszym studiu gotowania</b> . . . . .   | <b>25</b> |
|  | <b>Przed pierwszym użyciem</b> . . . . .                                   | <b>11</b> |   | Formy silikonowe . . . . .                                 | 25        |
|  | Pierwsze uruchomienie . . . . .  | 11        |   | Ciasta i drobne wypieki . . . . .                          | 25        |
|  | Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia . . . . .                      | 12        |   | Chleb i bułki . . . . .                                    | 29        |
|  | <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .  | <b>12</b> |   | Pizza, quiche i ciasta pikantne . . . . .                  | 30        |
|  | Włączanie i wyłączanie urządzenia . . . . .                                | 12        |   | Zapiekanka i suflet . . . . .                              | 32        |
|  | Włączenie lub przerwanie trybu pracy . . . . .                             | 12        |   | Drób . . . . .   | 33        |
|  | Wprowadzanie ustawień trybu pracy . . . . .                                | 13        |   | Mięso . . . . .  | 35        |
|  | Ustawianie rodzaju grzania i temperatury . . . . .                         | 13        |   | Ryby . . . . .   | 37        |
|  | Szybkie nagrzewanie . . . . .  | 13        |   | Warzywa i dodatki . . . . .                                | 39        |
|  | <b>Funkcje zegara</b> . . . . .  | <b>14</b> |   | Jogurt . . . . .   | 40        |
|  | Minutnik . . . . .   | 14        |   | Rodzaje grzania-Eco . . . . .                              | 40        |
|  | Czas trwania . . . . .   | 14        |   | Akrylamid w produktach spożywczych . . . . .               | 41        |
|  | Czas zakończenia . . . . .   | 15        |   | Delikatne pieczenie . . . . .                              | 42        |
|  | <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .                              | <b>15</b> |   | Suszenie . . . . .   | 43        |
|  | Aktywacja i dezaktywacja . . . . .   | 15        |   | Wekowanie . . . . .  | 44        |
|  | <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .                                     | <b>16</b> |   | Wyrastanie ciasta . . . . .                                | 45        |
|  | Zmiana ustawień . . . . .  | 16        |   | Rozmrażanie . . . . .                                      | 45        |
|  | Lista ustawień . . . . .   | 16        |   | Utrzymywanie temperatury potraw . . . . .                  | 46        |
|  | Zmiana ustawionej godziny . . . . .  | 16        |   | Potrawy testowe . . . . .                                  | 46        |
|  | <b>Ustawienie szabasowe</b> . . . . .                                      | <b>17</b> |   |  |           |
|  | Włączanie ustawienia szabasowego . . . . .                                 | 17        |   |  |           |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-**

home.com oraz w sklepie internetowym:  
www.siemens-eshop.com

## Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 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 10

## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Informacje ogólne

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!**

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

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!**

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

**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

### Informacje ogólne

#### Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- 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.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

## Ochrona środowiska

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

### Oszczędność energii

- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- 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 stawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

## Informacje na temat urządzenia

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

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

### Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przycisków i przełącznika obrotowego. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.



#### 1 Przyciski

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

#### 2 Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.

#### 3 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki. W celu wprowadzenia ustawień nacisnąć lekko na właściwe pole tekstowe. W zależności od dokonanego wyboru zmieniają się pola tekstowe.

|            |  |  |
|------------|--|--|
|            | Informacja<br>Zabezpieczenie przed dziećmi | Wyświetlanie informacji i wskazówek<br>Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi |
|            | Funkcje zegara                             | Otwieranie menu funkcji zegara   |
|            | Szybkie nagrzewanie                        | Włączanie i wyłączanie szybkiego nagrzewania   |
| start/stop |  | Włączenie, wstrzymanie lub przerwanie trybu pracy  |

### Elementy obsługi

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

#### Przyciski

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków.

| Przyciski | Znaczenie                         |
|-----------|-----------------------------------|
| on/off    | Włączanie i wyłączanie urządzenia |
| menu      | Otwieranie menu trybów pracy      |

#### Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

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

#### Wyświetlacz

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

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Ma postać białych znaków umieszczonych na ciemnym tle.

#### Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Na pasku stanu wyświetlana jest godzina, ustawione funkcje zegara.

### Linia stopnia zaawansowania

Linia ta wskazuje stopień zaawansowania procesu, np. stopień nagrzania piekarnika lub upływ czasu trwania. Linia prosta pod zaznaczoną wartością wypełnia się od lewej do prawej strony, proporcjonalnie do stopnia zaawansowania aktualnego procesu.

### Odliczanie czasu

W przypadku włączenia urządzenia bez nastawienia czasu trwania, dotychczasowy czas pracy można odczytać po prawej stronie na górze paska stanu.

W przypadku ustawienia, a następnie skasowania czasu trwania, odliczanie czasu uwzględnia dotychczasowy upływ czasu trwania i jest kontynuowane od tego momentu. Dzięki temu można kontrolować dotychczasowy czas pracy urządzenia.







### Wskaźnik kontroli temperatury


Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania piekarnika lub ciepło reszkowe w komorze piekarnika.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Wskaźnik kontroli nagrzewania | Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. Moment, gdy wszystkie słupki są wypełnione, oznacza optymalny czas na wsunięcie potrawy.<br>Jeśli wybrany został stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia, słupki nie pojawiają się. |
| Wskaźnik ciepła reszkowego    | Po wyłączeniu urządzenia wskaźnik kontroli temperatury wskazuje stopień ciepła reszkowego w komorze piekarnika. Wskazanie gaśnie, gdy temperatura spadnie do ok. 60 °C.   |

### Rodzaje grzania

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

| Rodzaje grzania   | Temperatura  | Zastosowanie  |
|---|--|---|
|  4D gorące powietrze          | 30-275 °C  | Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.                             |
|  Grzanie górne/dolne          | 30-300 °C  | Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z soczystymi owocami.<br>Równomierne grzanie z góry i dołu.  |
|  Gorące powietrze eco         | 30-275 °C  | Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika.<br>Wentylator rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową. |
|  Grzanie górne/dolne eco      | 30-300 °C  | Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika.<br>Grzanie z góry i z dołu.   |
|  Grill z cyrkulacją powietrza | 30-300 °C  | Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa.<br>Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.                                    |
|  Grill o dużej powierzchni    | Stopnie mocy grilla:<br>1 = słaby<br>2 = średni<br>3 = mocny | Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania.<br>Nagrzewa się cała powierzchnia grzałki grilla.   |

**Wskazówka:** Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku. Podczas nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę nagrzania.








### Menu trybów pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy. Zapewnia to szybki dostęp do żądanej funkcji.

Liczba trybów pracy jest zróżnicowana w zależności od typu urządzenia. Na górze po prawej stronie paska stanu można odczytać, z ilu stron składa się menu trybów pracy. Jeżeli na pasku stanu widoczna jest wartość 1/2, użytkownik znajduje się na pierwszej z dwóch stron.

| Tryb pracy   | Zastosowanie   |
|--|--|
| Rodzaje grzania                                    | Do przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania. |
| Potrawy → "Potrawy" na stronie 24                  | Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.                     |
| Ustawienia → "Ustawienia podstawowe" na stronie 16 | Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.                          |




|  |                           |  |   |
|--|---------------------------|--|---|
|  | Grill o małej powierzchni | Stopnie mocy grilla:<br>1 = słaby<br>2 = średni<br>3 = mocny | Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część pod grzałką grilla.   |
|  | Funkcja pizza             | 30-275 °C  | Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.   |
|  | Powolne gotowanie         | 70-120 °C  | Do przyrządzania podsmażonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniu bez przykrycia przy wydłużonym czasie gotowania/pieczenia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.  |
|  | Grzanie dolne             | 30-250 °C  | Do potraw przyrządzanych w kąpielii wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.  |
|  | Utrzymywanie ciepła       | 60-100 °C  | Do utrzymywania temperatury ugotowanych potraw.   |
|  | Podgrzewanie naczyń       | 30-70 °C   | Do podgrzewania naczyń.   |
|  | Funkcja coolStart         | 30-275 °C  | Do szybkiego przygotowania produktów mrożonych na wysokości 3. Temperatura ustawiana jest zgodnie z zaleceniami producenta. Stosować maksymalną wartość temperatury podanej na opakowaniu. Czas gotowania/pieczenia ustawić zgodnie z zaleceniami lub krótszy. Nie podgrzewać piekarnika. |

### Proponowane wartości

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

### Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności. W tym celu nacisnąć przycisk . Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu.

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

### Funkcje komory piekarnika

Niektóre funkcje 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, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

#### Oświetlenie komory piekarnika

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

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

**Wskazówka:** W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy.

#### Wentylator

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

#### Uwaga!

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

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

**Wskazówka:** Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 16

## 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:



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

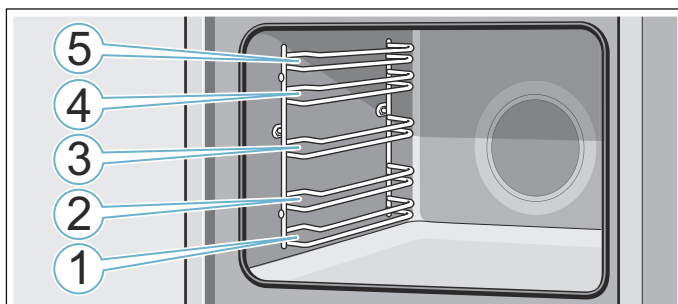
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

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

### Wsuwanie wyposażenia

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

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



Wyposażenie wsuwać zawsze między oba drążki prowadzące na danej wysokości.


Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia.

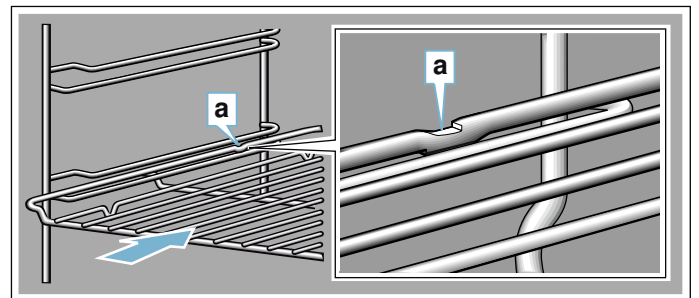
### Wskazówki

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

### Funkcja blokady

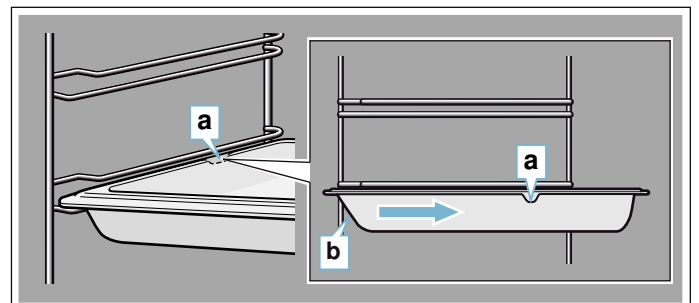
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

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



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

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna

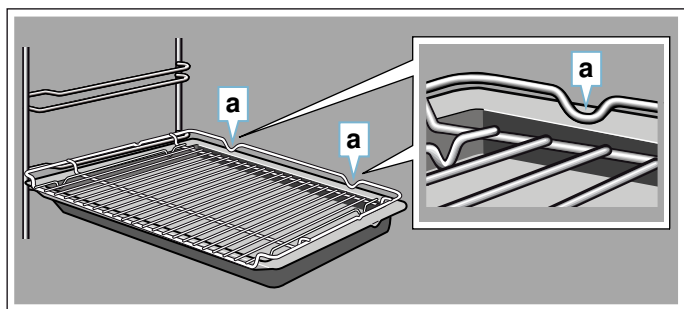


### Kombinacja wyposażenia

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

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

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



## Wyposażenie dodatkowe

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

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

**Wskazówka:** Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. → "Serwis" na stronie 23

### Aksesoria dodatkowe

#### Ruszt

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

#### Blacha uniwersalna

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

#### Blacha do pieczenia

Do ciast z blachy i drobnych wypieków.

#### Ruszt wkładany w blachę

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

#### Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną

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

#### Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną

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

#### Profesjonalna blacha do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę

Do przygotowywania dużych ilości potraw.

#### Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia

Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w 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 (5,1 l)

Do potraw duszonych i zapiekanek.

Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie "Potrawy".

#### Forma szklana

Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.

#### Szklana blacha do pieczenia

Do zapiekanek, potraw warzywnych i wypieków.

#### Pojedynczy system wysuwania blach

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.

#### Listwy dekoracyjne

Do maskowania ścianki mebla i podstawy urządzenia.

## Przed pierwszym użyciem

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

### Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

**Wskazówka:** Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 16

### Wprowadzanie ustawień języka

Wstępnie ustawiony jest język "Niemiecki".

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język.
2. Nacisnąć strzałkę >. Pojawi się następne ustawienie.

### Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem godziny jest 12:00.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć strzałkę >.

## Ustawianie daty

Wstępnie ustawiona jest data "1.1.2014".

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień, miesiąc i rok.
2. Naciskać strzałkę >, aż wszystkie ustawienia zostaną zaktualizowane.  
Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

## Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia


Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić urządzenie 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. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

Wprowadzić podane poniżej ustawienia.

| Ustawienia     |   |
|----------------|---|
| Rodzaj grzania | Grzanie górne/dolne  |
| Temperatura    | 240 °C  |
| Czas trwania   | 1 godzina   |

Sposób ustawiania rodzaju grzania i temperatury opisany jest w następnym rozdziale.

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

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

### Czyszczenie wyposażenia

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



## Obsługa urządzenia

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

### Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wyjątek: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi oraz minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu.

Wskaźniki oraz informacje na wyświetlaczu, np. wskaźnik ciepła resztkowego w komorze piekarnika, są widoczne również po wyłączeniu urządzenia.

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

### Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Napis on/off nad przyciskiem zostanie podświetlony na niebiesko.

Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens, a następnie rodzaj grzania i temperatura.

**Wskazówka:** W ustawieniach podstawowych można wybrać rodzaj grzania, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia.

### Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenie odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Podświetlenie nad przyciskiem gaśnie.

Ustawiona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

**Wskazówka:** W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie.

### Włączenie lub przerwanie trybu pracy

W celu włączenia lub przerwania aktualnego trybu pracy nacisnąć przycisk start/stop. W przypadku przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć przycisk on/off.

Jeśli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory piekarnika zostaną otworzone, praca zostanie przerwana. W celu kontynuowania trybu pracy zamknąć drzwi komory piekarnika.

## Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Dokonanie wyboru trybu pracy jest możliwe tylko, gdy urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć przycisk menu.  
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na żądany tryb pracy.  
W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego dokonać zmiany wyboru.  
W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.  
Na wyświetlaczu odliczany jest upływ czasu.  
Widoczne są ustawienia oraz linia stopnia zaawansowania.

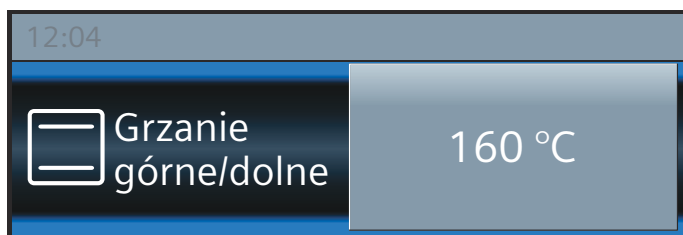
## Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia pojawia się ustawienie proponowanego rodzaju grzania wraz z temperaturą. Przyciskiem start/stop można od razu włączyć proponowane ustawienie. Aby ustawić inny rodzaj grzania, należy postępować w sposób opisany poniżej.

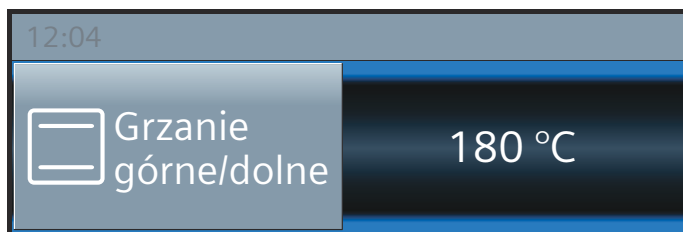
W przypadku innych ustawień wprowadzić odpowiednie zmiany, postępując w następujący sposób:

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne , 180°C.

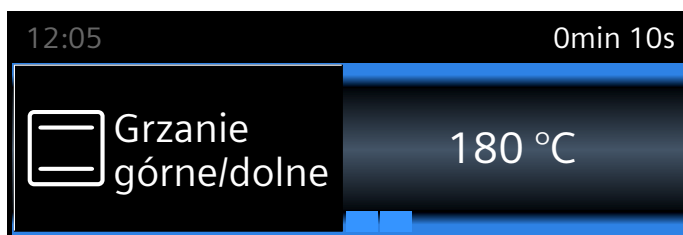
1. Ustawić rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.



2. Nacisnąć lekko na proponowaną temperaturę.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.



4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.



Na wyświetlaczu widoczny jest ustawiony rodzaj grzania oraz wybrana temperatura.

## Szybkie nagrzewanie

Za pomocą przycisku »»»» można nagrzać piekarnik w bardzo krótkim czasie.

Szybkie nagrzewanie nadaje się tylko do niektórych rodzajów grzania.

Odpowiednie rodzaje grzania:

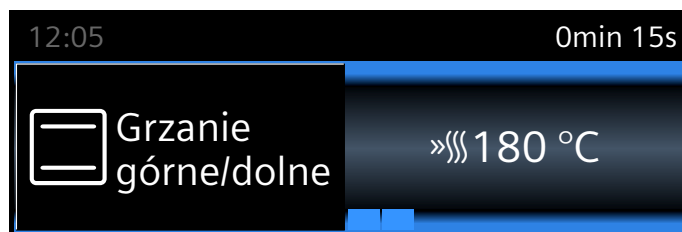
|  |                     |
|--|---------------------|
|  | 4D gorące powietrze |
|  | Grzanie górne/dolne |

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

## Wprowadzanie ustawień

Zwrócić uwagę na odpowiedni rodzaj grzania. Ustawiona temperatura musi przekraczać 100 °C, w przeciwnym razie szybkie nagrzewanie nie włączy się.

1. Nastawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk »»»».



Po lewej stronie wartości temperatury pojawi się symbol »»»». Wskaźnik kontroli temperatury zaczyna się wypełniać.

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

## Wskazówki

- Odliczanie ustawionego czasu trwania rozpoczyna się niezależnie od szybkiego nagrzewania bezpośrednio po włączeniu.
- Podczas szybkiego nagrzewania można za pomocą przycisku sprawdzić aktualną temperaturę w komorze piekarnika.

## Przerwanie


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

## Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.



| Funkcja zegara  | Zastosowanie  |
|---|---|
|  Minutnik         | Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał.                                    |
|  Czas trwania     | Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie wyłącza się automatycznie.                                       |
|  Czas zakończenia | Ustawić czas trwania oraz czas zakończenia. Urządzenie włączy się automatycznie tak, aby tryb pracy zakończył się o żądanej godzinie. |

### Wskazówki


- Czas trwania poniżej jednej godziny można ustawić co do minuty. Czas trwania powyżej jednej godziny można ustawić w odstępach co 5 minut.
- W zależności od kierunku obracania przełącznika obrotowego, proponowany czas trwania zaczyna się z lewej strony od wartości 10 minut, natomiast z prawej strony od wartości 30 minut.
- Po zakończeniu każdej funkcji zegara rozlega się sygnał, a na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono".
- Naciśnięcie przycisku  umożliwia wywołanie od czasu do czasu informacji, które następnie pojawiają się na krótko na wyświetlaczu.

### Minutnik



Minutnik można nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień zegara i ma własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie ustawionego czasu trwania. Maksymalnie można ustawić 24 godziny.

1. Nacisnąć przycisk . Otwiera się pole minutnika.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik. Po kilku sekundach minutnik włącza się. Z lewej strony na pasku stanu wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz odliczany czas.


### Po upływie nastawionego czasu


Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Upłynął czas odliczany przez minutnik". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

### Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara i cofnąć czas. Za pomocą przycisku  zamknąć menu.

### Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara i w ciągu następujących kilku sekund zmienić


przełącznikiem obrotowym ustawienia minutnika. Włączyć minutnik za pomocą przycisku .

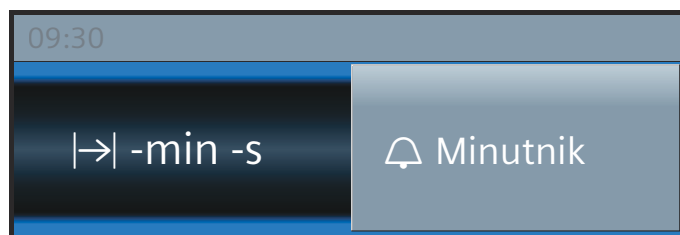
### Czas trwania

W przypadku ustawienia czasu trwania (czasu gotowania/pieczenia) tryb pracy zakończy się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Piekarnik przestaje grzać.

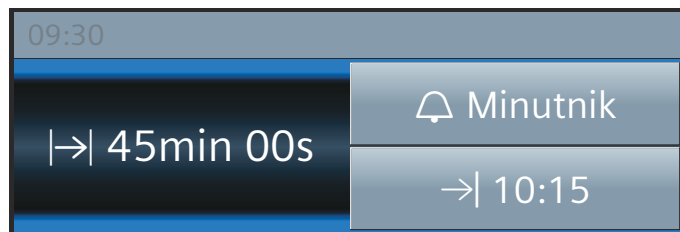
Warunek: Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury.


Przykład: 4D gorące powietrze, 180 °C, czas trwania 45 minut.

1. Nacisnąć przycisk . Otwiera się menu funkcji zegara.




2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.




3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Upływ czasu trwania  widoczny jest na pasku stanu.


### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

### Anulowanie ustawionego czasu trwania


Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku . Cofnąć ustawienia czasu trwania. Wyświetlacz wskazuje ustawiony rodzaj grzania i temperaturę.

### Zmiana ustawionego czasu trwania

Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku . Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawiony czas trwania.

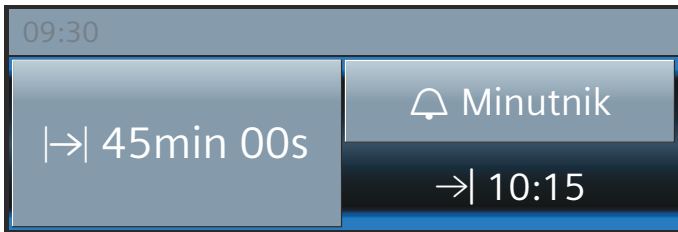
## Czas zakończenia

W przypadku przesunięcia czasu zakończenia należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

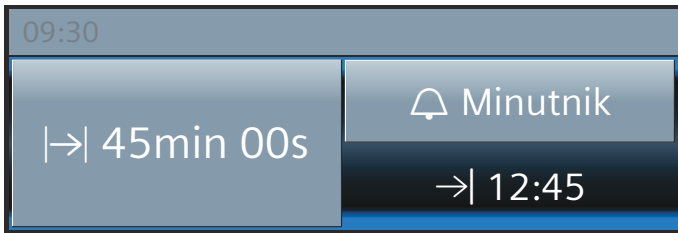
Warunek: Ustawiony tryb pracy nie został włączony. Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania. Menu funkcji zegara  jest otwarte.

Przykład na rysunku: Potrawa została wstawiona do komory piekarnika o godzinie 9.30. Jej przyrządzenie trwa 45 minut i będzie gotowa o godzinie 10.15. Założmy jednak, że danie ma być gotowe na godzinę 12.45.

1. Nacisną lekko na pole "Koniec →|". Wyświetlany jest czas zakończenia.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć czas zakończenia na później.




3. Potwierdzić przyciskiem start/stop.





Piekarnik przechodzi w stan czuwania. Tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.


## Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

## Korekta czasu zakończenia

Jest to możliwe, dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku , nacisnąć lekko na "Koniec →|" i za pomocą przełącznika obrotowego skorygować czas zakończenia. Za pomocą przycisku  zamknąć menu.

## Anulowanie ustawionego czasu zakończenia

Jest to możliwe, dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. W tym celu otworzyć za pomocą przycisku  menu funkcji zegara. Nacisnąć lekko na "Koniec →|" i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia. Ustawiony czas zakończenia zostaje natychmiast wykasowany.



## Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

## Aktywacja i dezaktywacja

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

Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia, natomiast na pasku stanu pojawi się symbol .

## Ustawienia podstawowe

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

### Zmiana ustawień

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.  
Otworzy się menu trybów pracy.
3. Wybrać tryb pracy "Ustawienia".  
Pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe, które można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego.
4. Nacisnąć strzałkę >.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawione wartości.
6. Strzałką > przejść do następnych ustawień podstawowych.
7. W celu zapisania zmian nacisnąć przycisk menu.  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzuć".

### Lista ustawień

Lista uwzględnia wszystkie ustawienia podstawowe oraz możliwości ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia, które pasują do danego urządzenia.

Możliwa jest zmiana następujących ustawień:

| Ustawienie            | Możliwości  |
|-----------------------|---|
| Wybór języka          | Możliwy jest wybór innego języka  |
| Godzina               | Ustawianie aktualnej godziny  |
| Data                  | Ustawianie aktualnej daty   |
| Czas trwania sygnału  | Krótki (30 s)<br>Średni (1 m)<br>Długi (5 m)                                      |
| Dźwięk przycisków     | Wył. (dźwięk słyhać tylko podczas włączania i wyłączenia za pomocą on/off)<br>Wł. |
| Jasność wyświetlacza  | 5-stopniowa regulacja   |
| Wskazanie godziny     | Cyfrowe<br>Wył.   |
| Oświetlenie           | Podczas użytkowania wł.<br>Podczas użytkowania wył.                               |
| Tryb po włączeniu     | Menu główne<br>Rodzaje grzania<br>Potrawy*  |
| Przyciemnienie w nocy | Wył.<br>Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59)          |
| Logo firmy            | Wyświetlać<br>Nie wyświetlać  |

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia           | Zalecane<br>Minimalne        |
| System wysuwania blach                                    | Niedoposażone<br>Doposażone  |
| Ustawienie szabasowe                                      | Wł.<br>Wył.                  |
| Ustawienia fabryczne                                      | Przywrócić<br>Nie przywracać |
| *) Funkcja jest dostępna, w zależności od typu urządzenia |                              |

### Uwaga!

W przypadku prowadnic i pojedynczego systemu wysuwania blach: ustawienie "niedoposażone".  
W przypadku podwójnego i potrójnego systemu wysuwania blach: ustawienie "doposażone".

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

### Zmiana ustawionej godziny

Zmiana godziny dokonywana jest w ustawieniach podstawowych.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.  
Otworzy się menu trybów pracy.
3. Nacisnąć lekko na "Ustawienia".
4. Strzałką > przejść do ustawienia "Godzina".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
6. Nacisnąć przycisk menu.  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzuć".

### Zanik zasilania prądem

Po długiej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Należy ponownie wprowadzić ustawienia języka, godziny oraz daty.




## Ustawienie szabasowe

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

### Włączanie ustawienia szabasowego

Warunek: w ustawieniach podstawowych aktywowano "Ustawienie szabasowe Włączone". → "Ustawienia podstawowe" na stronie 16

Komora piekarnika nagrzewa się z zastosowaniem grzania górnego/dolnego do temperatury od 85 °C do 140 °C.

1. Nacisnąć przycisk on/off. Na wyświetlaczu widoczny jest proponowany rodzaj grzania oraz temperatura.
2. Obrócić przełącznik obrotowy w lewo i wybrać rodzaj grzania "Ustawienie szabasowe".
3. Nacisnąć lekko na proponowaną temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
4. Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara i nacisnąć lekko na pole "Czas trwania". Proponowany czas trwania to 25:00 godzin.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończone".

### Przesunięcie czasu zakończenia

Nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

### Anulowanie ustawienia szabasowego

Nacisnąć przycisk on/off. Wszystkie ustawienia zostaną skasowane. Można wprowadzić nowe ustawienia.

## Środki czyszczące

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

### Odpowiednie środki czyszczące

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

#### Uwaga!

#### Uszkodzenia powierzchni

Nie używać

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wyplukać.

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

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

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

|  |   |
|--|---|
| Pulpit obsługi   | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.  |
| Szyby w drzwiach   | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.  |
| Uchwyt drzwi   | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy. |
| <b>Wnętrze urządzenia</b>                                |   |
| Powierzchnie emaliowane oraz powierzchnie samoczyszczące | Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika, które stanowią uzupełnienie informacji przedstawionych w tabeli.  |
| Ostona oświetlenia komory piekarnika                     | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.  |
| Uszczelka drzwi<br>Nie zdejmować!                        | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem.<br>Nie szorować.   |
| Nakładka drzwi wykonana ze stali nierdzewnej             | Środki do czyszczenia stali nierdzewnej:<br>Przestrzegać wskazówek producenta.<br>Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.<br>Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.  |
| Prowadnice   | Gorąca woda z detergentem:<br>Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.   |
| System wysuwania blach                                   | Gorąca woda z detergentem:<br>Czyścić zmywakiem lub szczoteczką.<br>Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.   |
| Wyposażenie  | Gorąca woda z detergentem:<br>Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.<br>W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej.  |

### Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.

- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalne zjawisko, nie wpływające na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.

### Powierzchnie komory piekarnika

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

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

### Czyszczenie powierzchni emaliowanych

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

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

Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika.

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

### Czyszczenie powierzchni samoczyszczących

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

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

### Wprowadzanie ustawień

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

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

Warstwa ceramiki zostanie zregenerowana.

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

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

**Uwaga!**

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

**Utrzymywanie urządzenia w czystości**

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

**Porady**

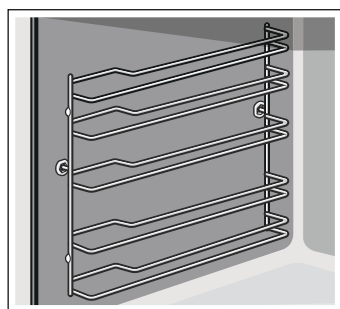
- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać blachy uniwersalnej.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.

**Prowadnice**

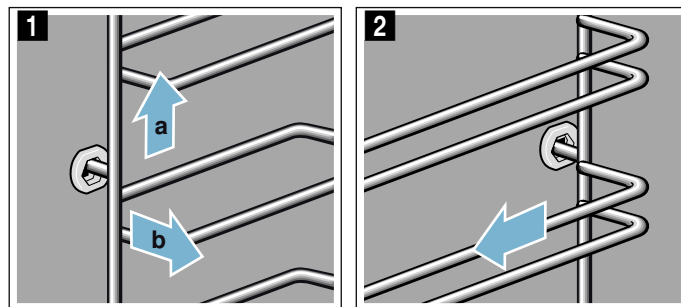
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

**Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic****⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Prowadnice mocno się nagrzewają. Nie dotykać gorących prowadnic. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

**Zdejmowanie prowadnic**

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

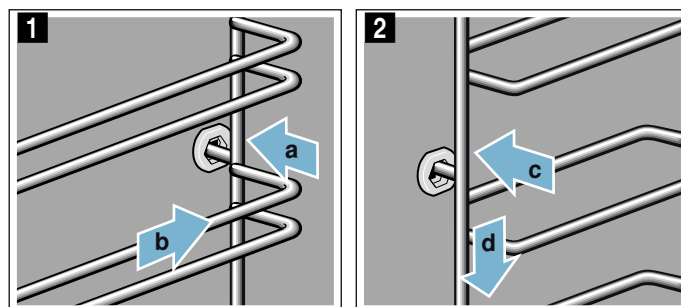


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

**Zawieszanie prowadnic**

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

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



## Drzwi urządzenia

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

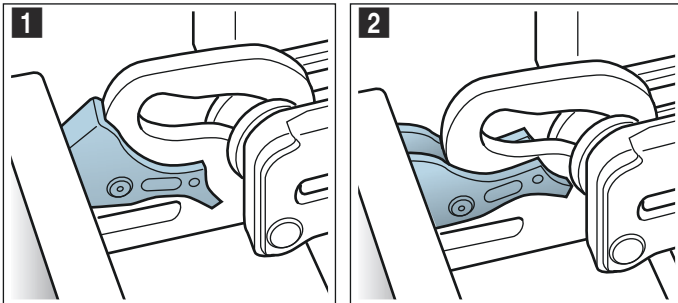
### Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia

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

Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą.

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

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



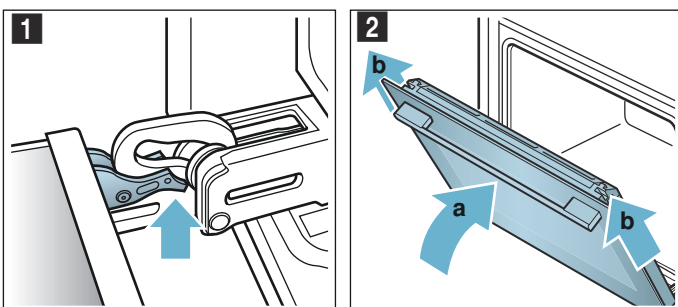
#### **⚠ Ostrzeżenie**

##### Niebezpieczeństwo zranienia!

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

### Zdejmowanie drzwi urządzenia

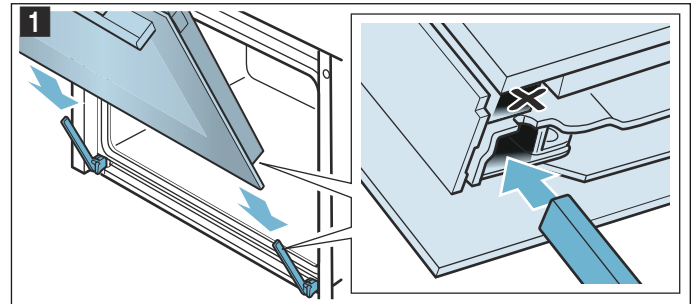
1. Całkowicie otworzyć drzwi i wcisnąć w kierunku urządzenia.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. **1**).
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia **a**. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony **b** i wyciągnąć do góry (rys. **2**).



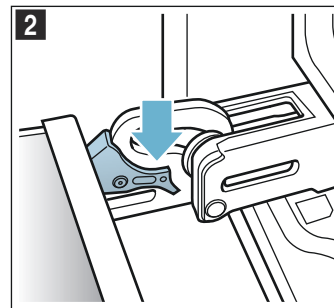
### Zakładanie drzwi urządzenia

Drzwi urządzenia założyć w odwrotnej kolejności.

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



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

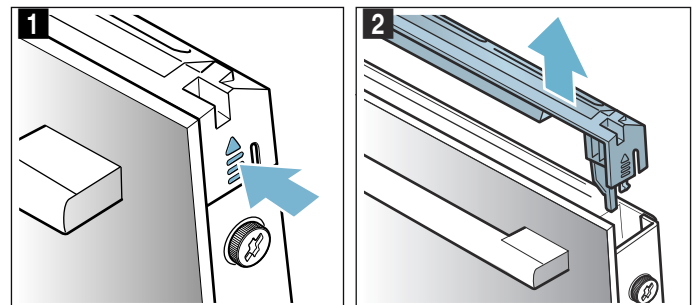


3. Zamknąć drzwi komory piekarnika.

### Zdejmowanie nakładki drzwi

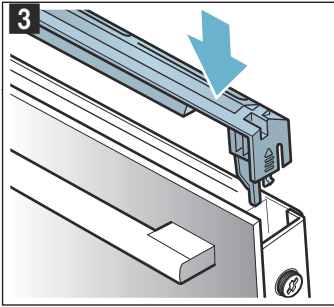
Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę.

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



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

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



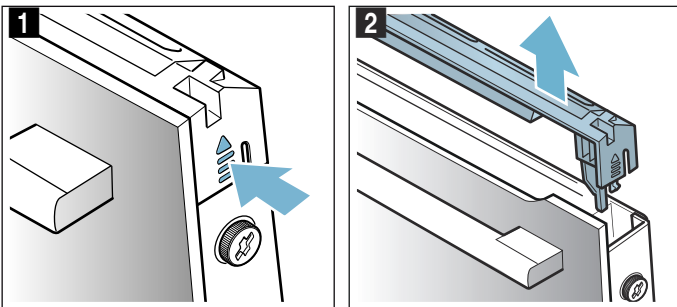
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

## Montaż i demontaż szyby w drzwiach

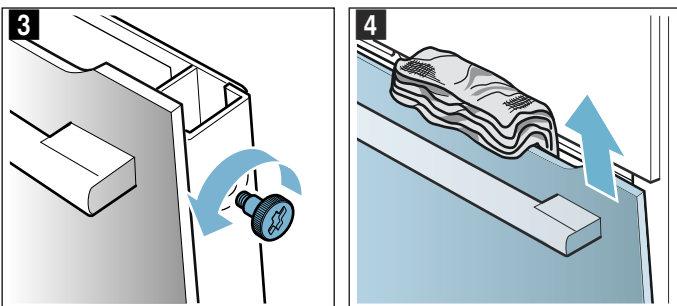
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

### Wymontowanie z urządzenia

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



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



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

### **⚠ Ostrzeżenie**

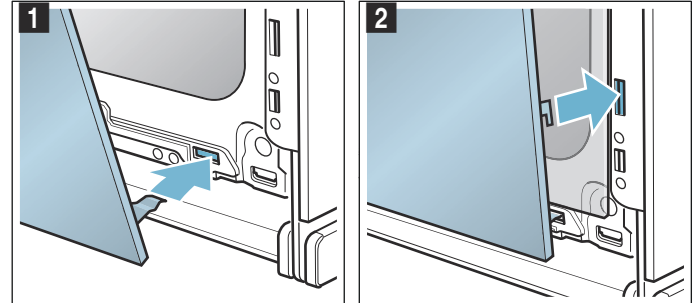
#### **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

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

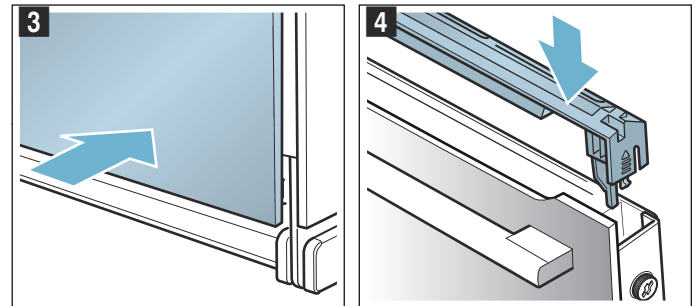
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

### Montowanie w urządzeniu

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



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



7. Zamknąć drzwi urządzenia.

### **Uwaga!**

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




## Co robić w razie usterki?

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

**Wskazówka:** Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do tabel zamieszczonych na końcu niniejszej instrukcji obsługi. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 25

### Tabela usterek

W przypadku komunikatów oznaczonych symbolem E, np. E0111, wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis.

| Usterka  | Możliwa przyczyna   | Wskazówki/Rozwiązanie problemu  |
|--|---|---|
| Urządzenie nie działa.   | Uszkodzony bezpiecznik  | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.  |
|  | Zanik zasilania prądem  | Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.   |
| Obsługa włączonego urządzenia nie jest możliwa, na wyświetlaczu widoczny jest symbol  . | Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.                            | Naciskać przycisk  , aż zgaśnie symbol  . |
| Komora piekarnika nie nagrzewa się, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Tryb demo włączony"   | Urządzenie działa w trybie demo.  | Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 10 sekund. Włączyć urządzenie i wybrać w ustawieniach "Tryb demo wyłączony".  |
| Urządzenie nie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Komora piekarnika zbyt gorąca"   | Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranej potrawy lub rodzaju grzania | Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć  |

### Przekroczony został maksymalny czas pracy

Urządzenie automatycznie zakończy tryb pracy, jeżeli nie został nastawiony czas trwania i dłuższego czasu nie dokonano zmiany ustawienia.

Kiedy to nastąpi, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że tryb pracy został automatycznie zakończony. Tryb pracy zostanie następnie przerwany.

W celu ponownego skorzystania z urządzenia należy je najpierw wyłączyć. Następnie ponownie włączyć urządzenie i ustawić żądany tryb.

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

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

### Wymiana żarówki u góry komory piekarnika

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

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

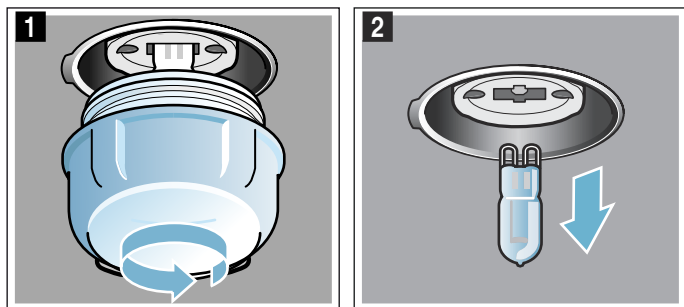
### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

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



4. Ponownie założyć i przykręcić osłonę żarówki.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

### Osőna żarówki

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

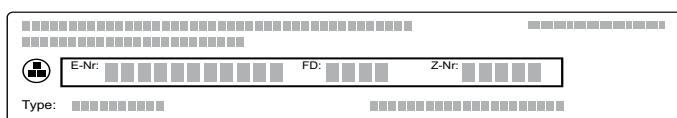
## Serwis

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

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

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

Jeśli urządzenie posiada funkcję pary, tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony za przesłoną.



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

**Nr E**

**Nr FD**

**Serwis** 

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

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

**Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki**  
**PL 801 191 534**

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

## P Potrawy

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

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

### Wskazówki dotyczące ustawień

- Rezultat pieczenia zależy od jakości produktów oraz wielkości i rodzaju naczynia. W celu uzyskania optymalnego rezultatu pieczenia używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury. W przypadku potraw mrożonych używać wyłącznie produktów spożywczych wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- W przypadku niektórych potraw proponowana jest temperatura, rodzaj grzania oraz czas trwania. Parametry temperatury i rodzaju grzania można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.
- W przypadku innych potraw konieczne będzie wprowadzenie ich wagi. Zawsze należy wprowadzać wagę całkowitą, chyba że na urządzeniu pojawi się komunikat sugerujący inne rozwiązanie. W tym przypadku urządzenie samoczynnie wprowadza ustawienia czasu i temperatury. Nie można ustawić wagi, która wykracza poza przewidziany przedział wagowy.
- Przy potrawach, w przypadku których urządzenie samoczynnie ustawia temperaturę, maksymalna możliwa temperatura może mieć wartość 300 °C. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby używane naczynia były wystarczająco żaroodporne.
- Na wyświetlaczu będą pojawiały się wskazówki dotyczące np. naczyń, wysokości wsunięcia lub dodawania wody w przypadku mięsa. Niektóre potrawy należy w trakcie przyrządzania obrócić lub zamieszać. Taka informacja pojawi się na wyświetlaczu krótko po włączeniu trybu pracy. Sygnał przypomni, kiedy należy to zrobić.
- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.  
→ "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 25

### Wybór potrawy

Potrawy są usystematyzowane według jednolitej struktury:

- Kategoria
- Potrawa
- Danie

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

| Kategorie              | Potrawy   |
|------------------------|---|
| Ciasto                 | Ciasto w formach  |
|                        | Ciasto na blasze  |
|                        | Wypieki drobne  |
|                        | Ciasteczka  |
| Chleb, bułki           | Chleb   |
|                        | Bułki   |
| Pizza, ciasta pikantne | Pizza   |
|                        | Ciasta pikantne, quiche                                   |
| Zapiekaniki, suflety   | Zapiekanika pikantna, świeża, z gotowanych składników     |
|                        | Lasagne, świeża   |
|                        | Zapiekanika ziemniaczana, surowe składniki, wysokość 4 cm |
|                        | Zapiekanika, na słodko, świeża                            |
| Produkty mrożone       | Suflet w foremkach  |
|                        | Pizza   |
|                        | Bułki   |
|                        | Zapiekaniki   |
| Drób                   | Produkty ziemniaczane                                     |
|                        | Drób, ryby  |
|                        | Kurczak   |
| Mięso                  | Kaczka, gęś   |
|                        | Indyk   |
|                        | Wieprzowina   |
|                        | Wołowina  |
|                        | Cielęcina   |
|                        | Jagnięcina  |
| Ryby                   | Dziczyzna   |
|                        | Potrawy mięsne  |
| Warzywa                | Ryby  |
|                        | Potrawa jednogarnkowa z warzywami                         |
|                        | Zapiekanne warzywa  |
|                        | Pieczone ziemniaki, w połówkach                           |
|                        | Pieczone ziemniaki, w całości                             |



## Wprowadzanie ustawień potrawy

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy. Zawsze naciskać na pole "Dalej".

1. Nacisnąć przycisk menu.  
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy "Potrawy".  
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsza kategoria.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną kategorię.
4. Dotknąć pola "Dalej".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać potrawę.
6. Dotknąć pola "Dalej".
7. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać danie.
8. Dotknąć pola "Dalej".
9. Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi.  
**Wskazówka:** Dotknięcie pola "Wskazówka" wywołuje informacje dotyczące wysokości wsunięcia, naczyń itp.
10. Włączyć przyciskiem start/stop

## Wprowadzanie ustawień jest zakończone

Rozlega się sygnał. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono". Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☹.

Jeżeli rezultat gotowania/pieczenia nie jest zadowalający, można wydłużyć czas trwania. Dotknąć pola "Dogotować". Pojawi się proponowany czas trwania, który można zmienić.

Jeżeli rezultat pieczenia jest zadowalający, nacisnąć lekko na "Zakończyć". Na wyświetlaczu pojawia się "Smacznego".

## Przerwanie ustawiania

Nacisnąć przycisk on/off. Wszystkie ustawienia zostaną skasowane. Można wprowadzić nowe ustawienia.

## Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia. W jaki sposób przesunąć czas zakończenia, można zobaczyć w funkcjach zegara.  
→ "Funkcje zegara" na stronie 14

W przypadku nastawienia czasu zakończenia wyświetlacz przechodzi na tryb oczekiwania. Na pasku stanu widoczny jest czas, kiedy zakończy się tryb pracy. Nie można dokonać zmiany ustawień. Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

## Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

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

## Formy silikonowe

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

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

## Ciasta i drobne wypieki

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

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

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

## Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

### Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

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

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

### Pieczenie na kilku poziomach

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

Pieczenie na dwóch poziomach:

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

Pieczenie na trzech poziomach:

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

Pieczenie na czterech poziomach:

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

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

### Wyposażenie

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

#### Ruszt

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

#### Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

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

#### Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

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

#### Papier do pieczenia

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

#### Zalecane wartości ustawień

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

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




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








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

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

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

Używane rodzaje grzania:

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

| Potrawa   | Wyposażenie i naczynia                | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|---------------------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| <b>Ciasta w formach</b>   |                                       |                   |   |                  |                     |
| Ciasto ucierane, proste   | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 2                 |  | 150-170          | 50-70               |
| Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy  | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 3+1               |  | 140-160          | 60-80               |
| Ciasto ucierane, delikatne  | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 2                 |  | 150-170          | 60-80               |
| Ciasto owocowe ucierane, delikatne  | Forma z kominkiem                     | 2                 |  | 160-180          | 40-60               |
| Spód tortu z ciasta ucieranego  | Forma na spód tortu                   | 3                 |  | 160-180          | 20-30               |
| Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie                                    | Tortownica Ø26 cm                     | 2                 |  | 170-190          | 60-80               |
| Placek szwajcarski  | Blacha do pizzy                       | 3                 |  | 170-190          | 45-55               |
| * nagrzać piekarnik   |                                       |                   |   |                  |                     |
| ** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania |                                       |                   |   |                  |                     |

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

\* nagrzać piekarnik

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

| Potrawa   | Wyposażenie i naczynia                   | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|--|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>Ciasteczka</b>   |  |                   |                |                  |                     |
| Ciasteczka wyciskane  | Blacha do pieczenia                      | 3                 | ☐              | 140-150**        | 25-40               |
| Ciasteczka wyciskane  | Blacha do pieczenia                      | 3                 | ⊗              | 140-150**        | 25-40               |
| Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy   | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               | ⊗              | 140-150**        | 30-40               |
| Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy   | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1             | ⊗              | 130-140**        | 35-55               |
| Ciasteczka  | Blacha do pieczenia                      | 3                 | ⊗              | 140-160          | 15-30               |
| Ciasteczka, 2 poziomy   | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               | ⊗              | 140-160          | 15-30               |
| Ciasteczka, 3 poziomy   | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1             | ⊗              | 140-160          | 15-30               |
| Bezy  | Blacha do pieczenia                      | 3                 | ⊗              | 80-90*           | 120-150             |
| Bezy, 2 poziomy   | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               | ⊗              | 80-90*           | 120-180             |
| Makaroniki  | Blacha do pieczenia                      | 3                 | ⊗              | 90-110           | 20-40               |
| Makaroniki, 2 poziomy   | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               | ⊗              | 90-110           | 25-45               |
| Makaroniki, 3 poziomy   | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1             | ⊗              | 90-110           | 30-45               |
| * nagrzać piekarnik   |  |                   |                |                  |                     |
| ** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania |  |                   |                |                  |                     |

### Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

|  |  |
|--|--|
| Sprawdzanie, czy ciasto jest wypieczone.   | Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleiło się do patyczka, jest wypieczone.  |
| Ciasto zapada się.   | Następnym razem użyć mniej płynu. Albo ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i przedłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.   |
| Ciasto wyrosło i popękało pośrodku, ale na bokach jest niższe.   | Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.  |
| Wypływa sok z owoców.  | Następnym razem użyć blachy uniwersalnej.  |
| Drobne wypieki skleją się podczas pieczenia.   | Odległość między wypiekami powinna wynosić ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.   |
| Ciasto jest za suche.  | Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.   |
| Całe ciasto jest za jasne.   | Jeśli poziom piekarnika i użyte do pieczenia naczynie są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.   |
| Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.   | Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.   |
| Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.   | Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.  |
| Ciasto z formy lub babka prostokątna jest za ciemne z tyłu.  | Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ścianie, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.   |
| Całe ciasto jest za ciemne.  | Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. przedłużyć czas pieczenia.   |
| Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.   | Wybrać nieco niższą temperaturę.<br>Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy.<br>Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość. |
| Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypiek na górnej blasze jest ciemniejszy niż wypiek na dolnej blasze. | Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować tryb gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.  |

|  |   |
|--|---|
| Ciasto dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest wypieczone. | Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero położyć warstwę owoców.   |
| Ciasto nie odchodzi od formy po odwróceniu.              | Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli ciasto w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie poluzować brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z ciastem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą. |

## Chleb i bułki

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

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

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

### Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

#### Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

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

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

#### Pieczenie na dwóch poziomach

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

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

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

### Wyposażenie

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

#### Ruszt

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

#### Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

#### Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

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

zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/ dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

#### Papier do pieczenia

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

### Produkty mrożone

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

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

### Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

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



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




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
















### Uwaga!

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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne

-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Funkcja coolStart

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

## Pizza, quiche i ciasta pikantne

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

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

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

### Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

### Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

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

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

### Pieczenie na kilku poziomach

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

Pieczenie na dwóch poziomach:

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

- Formy ustawione na ruszcie  
pierwszy ruszt: poziom 3  
drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:

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

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

## Wyposażenie

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

### Ruszt

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

### Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

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

### Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

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

### Papier do pieczenia

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

## Produkty mrożone

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

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

## Zalecane wartości ustawień

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

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





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










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










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

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

Używane rodzaje grzania:

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

| Potrawa                                     | Wyposażenie                              | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|--|-------------------|---|------------------|---------------------|
| <b>Pizza</b>                                |  |                   |   |                  |                     |
| Pizza, świeża                               | Blacha do pieczenia                      | 3                 |  | 200-220          | 25-35               |
| Pizza, świeża                               | Blacha do pieczenia                      | 3                 |  | 200-220          | 25-35               |
| Pizza, świeża, 2 poziomy                    | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |  | 180-200          | 35-45               |
| Pizza, świeża, cienki spód                  | Blacha do pizzy                          | 2                 |  | 220-230          | 20-30               |
| Pizza, chłodzona**                          | Ruszt                                    | 3                 |  | -                | -                   |
| <b>Pizza, mrożona</b>                       |  |                   |   |                  |                     |
| Pizza na cienkim cieście, 1 sztuka**        | Ruszt                                    | 3                 |  | -                | -                   |
| Pizza na cienkim cieście, 2 sztuki          | Blacha uniwersalna + ruszt               | 3+1               |  | 190-210          | 20-25               |
| Pizza na grubym cieście, 1 sztuka**         | Ruszt                                    | 3                 |  | -                | -                   |
| Pizza na grubym cieście, 2 sztuki           | Blacha uniwersalna + ruszt               | 3+1               |  | 190-210          | 20-30               |
| * nagrzać piekarnik                         |  |                   |   |                  |                     |
| ** stosować się do informacji na opakowaniu |  |                   |   |                  |                     |

| Potrawa                                     | Wyposażenie                   | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|-------------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Pizza-bagietka**                            | Ruszt                         | 3                 |  | -                | -                   |
| Minipizze**                                 | Blacha uniwersalna            | 3                 |  | -                | -                   |
| Minipizze, Ø7 cm, 4 poziomy                 | 4 ruszty                      | 5+3+2+1           |  | 180-200*         | 20-30               |
| <b>Ciasta pikantne i quiche</b>             |                               |                   |   |                  |                     |
| Ciasta pikantne w formie                    | Tortownica Ø28 cm             | 2                 |  | 170-190          | 55-65               |
| Quiche                                      | Forma do tarty, blacha czarna | 3                 |  | 190-210          | 30-40               |
| Podpłomyk                                   | Blacha uniwersalna            | 3                 |  | 260-280*         | 10-15               |
| Pieróg                                      | Forma do zapiekanek           | 2                 |  | 190-200          | 30-45               |
| Empanada                                    | Blacha uniwersalna            | 3                 |  | 180-190          | 30-45               |
| Börek                                       | Blacha uniwersalna            | 1                 |  | 200-220*         | 20-30               |
| * nagrzać piekarnik                         |                               |                   |   |                  |                     |
| ** stosować się do informacji na opakowaniu |                               |                   |   |                  |                     |

## Zapiekanka i suflet

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

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

### Poziomy piekarnika

Należy zawsze używać podanych poziomów piekarnika.

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

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

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

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

### Wyposażenie

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

#### Ruszt

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

#### Blacha uniwersalna

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

#### Naczynia

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

## Zalecane wartości ustawień

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

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



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

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









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



Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne

-  Pizza
-  Funkcja coolStart

| Zapiekanki i suflety  | Wyposażenie i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki                        | Forma do zapiekanek    | 2                 |  | 200-220          | 30-50               |
| Zapiekanka, na słodko   | Forma do zapiekanek    | 2                 |  | 170-190          | 40-60               |
| Lasagne, świeża, 1 kg   | Forma do zapiekanek    | 2                 |  | 160-180          | 50-60               |
| Lasagne, mrożona, 400 g*  | Ruszt                  | 2                 |  | -                | -                   |
| Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm            | Forma do zapiekanek    | 2                 |  | 160-190          | 50-70               |
| Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm, 2 poziomy | Forma do zapiekanek    | 3+1               |  | 150-170          | 60-80               |
| Suflet  | Forma do zapiekanek    | 2                 |  | 160-180*         | 35-45               |
| Suflet  | Foremki na małe porcje | 3                 |  | 190-210          | 25-30               |

\*\* stosować się do informacji na opakowaniu

## Drób

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

### Pieczenie na ruszcie

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

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

→ "Wyposażenie" na stronie 10

W zależności od wielkości i rodzaju drobiu wlać na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

### Pieczenie mięs w naczyniu

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

### Naczynia otwarte

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

### Naczynia zamknięte

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

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

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

### Grillowanie

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

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

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

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

### Wskazówki

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

### Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

Drób należy odwrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.





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













### Porady

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

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

Używane rodzaje grzania:

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

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

## Mięso

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

### Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

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

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

### Pieczenie na ruszcie

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

W zależności od wielkości i rodzaju mięsa wlać na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

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

→ "Wyposażenie" na stronie 10

### Pieczenie i duszenie w naczyniu

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

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

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

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

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

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

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

temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

### Naczynia otwarte

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

### Naczynia zamknięte

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

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

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

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

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

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

### Grillowanie

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

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

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

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

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

### Wskazówki

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

### Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla wielu potraw mięsnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych

podanych wartości. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

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

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




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


















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



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

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

Używane rodzaje grzania:

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

| Potrawa   | Akcesoria i naczynia  | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Sto- pień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|-------------------|---|------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Wieprzowina</b>  |                       |                   |   |                  |                       |                     |
| Pieczeń wieprzowa bez skóry np. kar- kówka, 1,5 kg                    | Naczynie bez pokrywki | 2                 |    | 180-190          | -                     | 110-130             |
| Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg                         | Ruszt                 | 2                 |    | 190-200          | -                     | 130-140             |
| Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg                                  | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 220-230          | -                     | 70-80               |
| Filet wieprzowy, 400 g  | Ruszt                 | 3                 |  | 220-230          | -                     | 20-25               |
| Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkiem niewielkiej ilości wody)  | Naczynie z pokrywką   | 2                 |  | 210-230          | -                     | 70-90               |
| Steki wieprzowe, grubość 2 cm   | Ruszt                 | 5                 |  | -                | 2                     | 16-20               |
| Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm (pie- karnik nagrzewać przez 5 min) | Ruszt                 | 5                 |  | -                | 3*                    | 8-12                |
| <b>Wołowina</b>   |                       |                   |   |                  |                       |                     |
| Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg                                | Ruszt                 | 2                 |  | 210-220          | -                     | 40-50               |
| Sztufada wołowa, 1,5 kg   | Naczynie z pokrywką   | 2                 |  | 200-220          | -                     | 130-160             |
| Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg                                   | Ruszt                 | 2                 |  | 220-230          | -                     | 60-70               |
| Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony (nie nagrzewać piekarnika)     | Ruszt                 | 3                 |  | -                | 3                     | 15-20               |
| Burger, wysokość 3-4 cm   | Ruszt                 | 4                 |  | -                | 3                     | 25-30               |
| <b>Cielęcina</b>  |                       |                   |   |                  |                       |                     |
| Pieczeń cielęca, 1,5 kg   | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 160-170          | -                     | 100-120             |
| Gicz cielęca, 1,5 kg  | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 200-210          | -                     | 100-120             |
| <b>Jagnięcina</b>   |                       |                   |   |                  |                       |                     |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypie- czony, 1,5 kg               | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 170-190          | -                     | 50-80               |
| Schab jagnięcy z kością**   | Ruszt                 | 2                 |  | 180-190          | -                     | 40-50               |
| Kotlet jagnięcy   | Ruszt                 | 3                 |  | -                | 3                     | 12-16               |
| * nagrzać piekarnik   |                       |                   |   |                  |                       |                     |
| ** bez odwracania   |                       |                   |   |                  |                       |                     |

| Potrawa                | Akcesoria i naczynia  | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Stopień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|------------------------|-----------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Kiełbaski</b>       |                       |                   |   |                  |                     |                     |
| Kiełbasa grillowa      | Ruszt                 | 4                 |  | -                | 3                   | 10-15               |
| <b>Potrawy z mięsa</b> |                       |                   |   |                  |                     |                     |
| Pieczeń rzymska, 1 kg  | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 170-180          | -                   | 60-70               |
| * nagrzać piekarnik    |                       |                   |   |                  |                     |                     |
| ** bez odwracania      |                       |                   |   |                  |                     |                     |

## Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

|  |  |
|--|--|
| Komorę 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 nakławać grillowanych potraw. Używać szczypec do grillowania.   |

## Ryby

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

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

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

### Pieczenie i grillowanie na ruszcie

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

W zależności od wielkości i rodzaju ryby wlać na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin. Powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

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

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

Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

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

### Wskazówki

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

### Pieczenie i duszenie w naczyniu

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

### Naczynia otwarte

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

### Naczynia zamknięte

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

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

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

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

### Zalecane wartości ustawień

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

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

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




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








Jeżeli ryba nie jest pieczona w pozycji "pływającej", należy ją odwrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.

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

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

Używane rodzaje grzania:

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

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

## Warzywa i dodatki

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

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

### Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

#### Przygotowywanie na jednym poziomie

Należy się stosować do danych zawartych w tabelach.

#### Przygotowywanie na dwóch poziomach

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

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

### Wyposażenie

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

#### Ruszt

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

### Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

### Papier do pieczenia

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




### Zalecane wartości ustawień

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

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

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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill o dużej powierzchni
-  Funkcja coolStart

| Potrawa                                    | Wyposażenie                              | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Stopień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|--|--|-------------------|---|------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Potrawy z warzyw</b>                    |  |                   |   |                  |                     |                     |
| Grillowane warzywa                         | Blacha uniwersalna                       | 5                 |  | -                | 3                   | 10-15               |
| <b>Ziemniaki</b>                           |  |                   |   |                  |                     |                     |
| Pieczone ziemniaki, w połówkach            | Blacha uniwersalna                       | 3                 |  | 160-180          | -                   | 45-60               |
| <b>Produkty ziemniaczane, mrożone</b>      |  |                   |   |                  |                     |                     |
| Rösti ziemniaczane*                        | Blacha uniwersalna                       | 3                 |  | -                | -                   | -                   |
| Kieszonki ziemniaczane, faszerowane*       | Blacha uniwersalna                       | 3                 |  | -                | -                   | -                   |
| Krokiety*                                  | Blacha uniwersalna                       | 3                 |  | -                | -                   | -                   |
| Frytki*                                    | Blacha uniwersalna                       | 3                 |  | -                | -                   | -                   |
| Frytki, 2 poziomy                          | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |  | 190-210          | -                   | 30-40               |
| * stosować się do informacji na opakowaniu |  |                   |   |                  |                     |                     |

## Jogurt

Przy użyciu tego urządzenia można samemu przyrządzać jogurt.

### Przygotowywanie jogurtu


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

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

Mleko o przedłużonym terminie ważności wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.

2. Wmieszać 150 g jogurtu (o temperaturze lodówki).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych stoiczek i przykryć folią spożywczą.
4. Ustawić filiżanki lub stoiczki na dnie piekarnika i przygotować jogurt w podany sposób.
5. Gotowy jogurt ochłodzić w lodówce.

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

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

## Rodzaje grzania-Eco

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

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte.

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

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

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

### Wyposażenie

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

### Ruszt

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

### Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

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

### Formy do pieczenia i naczynia

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

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

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

### Papier do pieczenia



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



### Zalecane wartości ustawień

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



























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

Używane rodzaje grzania:

-  Gorące powietrze eco
-  Grzanie górne/dolne eco

| Potrawa                        | Akcesoria i naczynia                  | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--------------------------------|---------------------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| <b>Ciasta w formach</b>        |                                       |                   |   |                  |                     |
| Ciasto ucierane w formie       | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 2                 |  | 140-160          | 60-80               |
| Spód tortu z ciasta ucieranego | Forma na spód tortu                   | 2                 |  | 150-170          | 20-30               |



| Potrawa  | Akcesoria i naczynia  | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|-----------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Spód biszkoptowy, 2 jaja                         | Forma na spód tortu   | 2                 |    | 150-170          | 20-30               |
| Tort biszkoptowy, 3 jaja                         | Tortownica Ø26 cm     | 2                 |    | 160-170          | 30-45               |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj                          | Tortownica Ø28 cm     | 2                 |    | 150-160          | 50-60               |
| Babka drożdżowa                                  | Forma z kominkiem     | 2                 |    | 150-170          | 50-70               |
| <b>Ciasto na blasze</b>                          |                       |                   |   |                  |                     |
| Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą       | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 150-170          | 25-40               |
| Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią         | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 170-180          | 25-35               |
| Rolada biszkoptowa                               | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 180-190          | 15-20               |
| Chałka, wieniec drożdżowy                        | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 160-170          | 25-35               |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią      | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 160-180          | 15-20               |
| <b>Wypieki drobne</b>                            |                       |                   |   |                  |                     |
| Muffiny  | Blacha do muffinów    | 2                 |    | 160-180          | 15-25               |
| Ciastka  | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 150-160          | 25-35               |
| Wypieki z ciasta francuskiego                    | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 170-190          | 20-35               |
| Wypieki z ciasta parzonego                       | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 200-220          | 35-45               |
| Ciasteczka                                       | Blacha do pieczenia   | 3                 |    | 140-160          | 15-30               |
| Ciasteczka wyciskane                             | Blacha do pieczenia   | 3                 |   | 140-150          | 25-35               |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego              | Blacha do pieczenia   | 3                 |  | 160-180          | 25-35               |
| <b>Chleb i bułki</b>                             |                       |                   |   |                  |                     |
| Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg                   | Forma prostokątna     | 2                 |  | 200-210          | 35-45               |
| Chleb pita                                       | Blacha uniwersalna    | 3                 |  | 250-275          | 15-20               |
| Bułki, słodkie, świeże                           | Blacha do pieczenia   | 3                 |  | 170-190          | 15-20               |
| Bułki, świeże                                    | Blacha do pieczenia   | 3                 |  | 180-200          | 20-30               |
| <b>Mięso</b>                                     |                       |                   |   |                  |                     |
| Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 180-190          | 120-140             |
| Sztufada wołowa, 1,5 kg                          | Naczynie z pokrywką   | 2                 |  | 200-220          | 140-160             |
| Pieczeń cielęca, 1,5 kg                          | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 170-180          | 110-130             |
| <b>Ryby</b>                                      |                       |                   |   |                  |                     |
| Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg       | Naczynie z pokrywką   | 2                 |  | 190-210          | 25-35               |
| Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś            | Naczynie z pokrywką   | 2                 |  | 190-210          | 45-55               |
| Filet rybny, naturalny, duszony                  | Naczynie z pokrywką   | 2                 |  | 190-210          | 15-25               |

## Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich

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

### Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach

|                   |  |
|-------------------|--|
| Informacje ogólne | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy.</li> <li>■ Potrawy przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny.</li> <li>■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.</li> </ul> |
| Pieczenie         | <p>Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C.<br/>Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.</p>  |

### Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Ciasteczka                   | Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C.<br>Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C.<br>Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu. |
| Frytki pieczone w piekarniku | Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.  |

### Delikatne pieczenie

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

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

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

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

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

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

### Naczynia

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

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 2.

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


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







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

### Zalecane wartości ustawień

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

Używany rodzaj grzania:

-  Powolne gotowanie

| Potrawa  | Naczynia              | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania   | Czas obsmażenia w min. | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|-----------------------|-------------------|--|------------------------|------------------|---------------------|
| <b>Drób</b>  |                       |                   |  |                        |                  |                     |
| Pierś kaczki, 400 g                                  | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 6-8                    | 90*              | 45-60               |
| Filety z piersi kurczaka, po 200 g                   | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 5-7                    | 90*              | 30-60               |
| Pierś z indyka, bez kości, 1 kg                      | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 8-10                   | 90*              | 150-210             |
| <b>Wieprzowina</b>                                   |                       |                   |  |                        |                  |                     |
| Pieczona polędwica wieprzowa, grubość 5-6 cm, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 8-10                   | 80*              | 210-240             |
| Filet wieprzowy, cały                                | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 6-8                    | 80*              | 90-120              |
| Medaliony wieprzowe, grubość 4 cm                    | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 5-7                    | 80*              | 90-120              |
| <b>Wołowina</b>                                      |                       |                   |  |                        |                  |                     |
| Pieczeń wołowa (rumsztyk), grubość 6-7 cm, 1,5 kg    | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 8-10                   | 80*              | 210-270             |
| Filet wołowy, cały, 1 kg                             | Naczynie bez pokrywki | 2                 |  | 4-6                    | 80*              | 150-210             |
| * nagrzać piekarnik                                  |                       |                   |  |                        |                  |                     |

| Potrawa   | Naczynia              | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Czas obsmażania w min. | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|-------------------|----------------|------------------------|------------------|---------------------|
| Rostbef, grubość 5-6 cm                                     | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 6-8                    | 80*              | 210-270             |
| Medaliony wołowe/rumsztyk, grubość 4 cm                     | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 5-7                    | 80*              | 30-60               |
| <b>Cielęcina</b>  |                       |                   |                |                        |                  |                     |
| Pieczeń cielęca, grubość 4-5 cm, 1,5 kg                     | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 8-10                   | 80*              | 210-240             |
| Pieczeń cielęca, grubość 10-15 cm, 1,5 kg                   | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 8-10                   | 80*              | 210-240             |
| Filet cielęcy, cały, 800 g                                  | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 5-7                    | 80*              | 120-150             |
| Medaliony cielęce, grubość 4 cm                             | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 5-7                    | 80*              | 45-90               |
| <b>Jagnięcina</b>   |                       |                   |                |                        |                  |                     |
| Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g                         | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 5-7                    | 80*              | 120-180             |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1 kg wiązany | Naczynie bez pokrywki | 2                 |                | 6-8                    | 80*              | 180-240             |
| * nagrzać piekarnik   |                       |                   |                |                        |                  |                     |

### Porady dotyczące delikatnego pieczenia

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

### Suszenie

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

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

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

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

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

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:

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

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

#### Zalecane wartości ustawień

Ta tabela zawiera ustawienia dotyczące suszenia różnych wrytkułów spożywczych. Temperatura i czas zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości suszonych artykułów. Im dłużej suszy się artykuł, tym lepiej zostanie zakonserwowany. Im mniejsze lub cieńsze kawałki, tym szybciej zostanie wysuszony i tym bardziej aromatyczny będzie suszony artykuł. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

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

Używany rodzaj grzania:

- 4D gorące powietrze

| Owoce, warzywa i zioła   | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w godzinach |
|--|-------------|----------------|------------------|--------------------------|
| Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g) | 1-2 ruszty  |                | 80               | 5-9                      |
| Owoce pestkowe (śliwki)  | 1-2 ruszty  |                | 80               | 8-10                     |

| Owoce, warzywa i zioła                           | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w godzinach |
|--|-------------|----------------|------------------|--------------------------|
| Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane | 1-2 ruszty  |                | 80               | 5-8                      |
| Grzyby w plastrach                               | 1-2 ruszty  |                | 60               | 6-9                      |
| Zioła, umyte                                     | 1-2 ruszty  |                | 60               | 2-6                      |

## Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

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

### Słoiki

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

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

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

### Przygotowywanie owoców i warzyw

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

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

### Owoce

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

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

### Warzywa

Zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

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

### Kończenie wekowania

#### Owoce

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

#### Warzywa

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

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

### Zalecane wartości ustawień

Podane w tabeli ustawień czasy wekowania owoców i warzyw są wartościami orientacyjnymi. Mogą na nie wpływać temperatura otoczenia, ilość słoików, ilość, temperatura i jakość zawartości słoików. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych. Przed przełączeniem lub wyłączeniem piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików prawidłowo bulgoce. Bulgotanie zaczyna się po ok. 30-60 minutach.

Używany rodzaj grzania:

- 4D gorące powietrze

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

| Wekowanie                              | Naczynia                | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min.                                   |
|--|-------------------------|-------------------|----------------|------------------|---|
| Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki | 1-litrowe słoiki wekowe | 1                 |                | 160-170          | do początku bulgotania: 30-40<br>ciepło resztkowe: 25 |

## Wyrastanie ciasta

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

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

### Czas wyrastania

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

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

### Czas dojrzewania

Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.

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

### Zalecane wartości ustawień

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

Używany rodzaj grzania:

- Grzanie górne/dolne

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

## Rozmrażanie

Do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw i wypieków używać rodzaju grzania gorące powietrze 4D. Drób, mięso i ryby najlepiej rozmrażać w lodówce.

Do rozmrażania należy używać następujących poziomów piekarnika:

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

### Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

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

Używany rodzaj grzania:

- 4D gorące powietrze

| Potrawa              | Wyposażenie         | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|----------------------|---------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>Chleb, bułki</b>  |                     |                   |                |                  |                     |
| Chleb i bułki ogólne | Blacha do pieczenia | 2                 |                | 50               | 40-70               |

| Potrawa          | Wyposażenie         | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|------------------|---------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>Ciasto</b>    |                     |                   |                |                  |                     |
| Ciasto, soczyste | Blacha do pieczenia | 2                 |                | 50               | 70-90               |
| Ciasto, suche    | Blacha do pieczenia | 2                 |                | 60               | 60-75               |

## Utrzymywanie temperatury potraw

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

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

## Potrawy testowe

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

Zgodnie z normami EN 60350-1:2013 lub IEC 60350-1:2011.

### Pieczenie

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

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:

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

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na trzech poziomach:

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

### Szarlotka z pierzynką

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

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

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

### Biszkopt na wodzie

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

### Wskazówki

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






Używane rodzaje grzania:

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

| Potrawa                         | Wyposażenie                              | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---------------------------------|--|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>Pieczenie</b>                |  |                   |                |                  |                     |
| Ciasteczka wyciskane            | Blacha do pieczenia                      | 3                 |                | 140-150*         | 25-40               |
| Ciasteczka wyciskane            | Blacha do pieczenia                      | 3                 |                | 140-150*         | 25-40               |
| Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |                | 140-150*         | 30-40               |
| Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1             |                | 130-140*         | 35-55               |
| Ciastka                         | Blacha do pieczenia                      | 3                 |                | 160*             | 20-30               |
| Ciastka                         | Blacha do pieczenia                      | 3                 |                | 150*             | 25-35               |
| Ciastka, 2 poziomy              | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |                | 150*             | 25-35               |
| Ciastka, 3 poziomy              | Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna | 5+3+1             |                | 140*             | 35-45               |
| Biszkopt na wodzie              | Tortownica Ø26 cm                        | 2                 |                | 160-170**        | 25-35               |

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


\*\* nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania



| Potrawa  | Wyposażenie                       | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|-----------------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| Biskopt na wodzie  | Tortownica Ø26 cm                 | 2                 |  | 160-170**        | 30-40               |
| Biskopt na wodzie, 2 poziomy   | Tortownica Ø26 cm                 | 3+1               |  | 150-170**        | 30-50               |
| Szarlotka z pierzynką  | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm | 2                 |  | 170-180          | 60-80               |
| Szarlotka z pierzynką  | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm | 2                 |  | 180-200          | 60-80               |
| Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy   | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm | 3+1               |  | 170-190          | 70-90               |
| * nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania |                                   |                   |   |                  |                     |
| ** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania               |                                   |                   |   |                  |                     |

### Grillowanie

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

Używany rodzaj grzania:

-  Grill o dużej powierzchni

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

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG



9000992178  
960413