SIEMENS

Piekarnik do zabudowy

HS658GX.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

pl Instrukcja obsługi

Register your product online

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 4

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5
Informacje ogólne 5
Para 6
Termosonda 6
Funkcja samoczyszczenia 6

Przyczyny uszkodzeń 6
Informacje ogólne 6
Para 7

Ochrona środowiska 7
Oszczędność energii 7
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 8

Informacje na temat urządzenia 9
Pulpit obsługi 9
Elementy obsługi 9
Wyświetlacz 9
Menu trybów pracy 10
Rodzaje grzania 10
Para 12
Pozostałe informacje 12
Funkcje komory piekarnika 12
Zbiornik na wodę 12

Wyposażenie 13
Dołączone wyposażenie 13
Wsuwanie wyposażenia 13
Wyposażenie dodatkowe 14

Przed pierwszym użyciem 15
Przed uruchomieniem: 15
Pierwsze uruchomienie 15
Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika 16
Czyszczenie wyposażenia 16

Obsługa urządzenia 17
Włączanie i wyłączanie urządzenia 17
Włączenie lub przerwanie trybu pracy 17
Wprowadzanie ustawień trybu pracy 17
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury 17
Szybkie nagrzewanie 18

Para 18
Odgłosy 18
FullSteam - gotowanie na parze 18
Gotowanie z zastosowaniem pary 19
Odgrzewanie 19
Wyrastanie ciasta 20
Rozmrażanie 20
Napełnianie zbiornika na wodę 20
Po zakończeniu trybu z użyciem pary 21

Funkcje zegara 22
Minutnik 22
Czas trwania 23
Czas zakończenia 23

Zabezpieczenie przed dziećmi 24
Aktywacja i dezaktywacja 24

Ustawienia podstawowe 25
Zmiana ustawień 25
Lista ustawień 25
Zmiana ustawionej godziny 25

Ustawienie szabasowe 26
Włączanie ustawienia szabasowego 26

Termometr do pieczeni 26
Rodzaje grzania 26
Wkładanie termosondy w potrawę 26
Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy 27
Temperatury wewnątrz różnych potraw 28

Funkcja czyszczenia 29
Funkcja czyszczenia 29
Odkamienianie 30

Środki czyszczące 31
Odpowiednie środki czyszczące 31
Powierzchnie komory piekarnika 32
Utrzymywanie urządzenia w czystości 32

Prowadnice 33
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic 33

Drzwi urządzenia 33
Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia 33
Zdejmowanie nakładki drzwi 34
Montaż i demontaż szyb w drzwiach 34

Co robić w razie usterki? 36
Tabela usterek 36
Przekroczony został maksymalny czas pracy 37
Żarówki w komorze piekarnika 37

Serwis 38
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . . 38

Potrawy 38
Wskazówki dotyczące ustawień 38
Wybór potrawy 39
Czujnik pieczenia 39
Wprowadzanie ustawień potrawy 40

Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 41
Nie używać form silikonowych 41
Ciasta i drobne wypieki 41
Chleb i bułki 45
Pizza, quiche i ciasta pikantne 47
Zapiekanka i suflet 49
Drób 50
Mięso 53
Ryby 56
Warzywa, dodatki i jaja 58
Deser 61
Gotowanie całego menu 61
Rodzaje grzania Eco 62
Akrylamid w produktach spożywczych 64
Delikatne pieczenie 64
Suszenie 65
Wekowanie i wyciskanie soku 66
Dezynfekcja butelek i higiena 67
Wyrastanie ciasta 67
Rozmrażanie 68
Odgrzewanie 69
Utrzymywanie temperatury potraw 70
Potrawy testowe 70

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

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 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 13*

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Para

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Podczas pracy urządzenia woda w zbiorniku może się mocno podgrzać. Po każdym korzystaniu z urządzenia z zastosowaniem pary opróżnić zbiornik na wodę.
- W komorze piekarnika powstaje gorąca para. Podczas korzystania z urządzenia z zastosowaniem pary nie wkładać rąk do komory piekarnika.
- Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!
Łatwopalne płyny mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika (wybuch). Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

Termosonda

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

Funkcja samoczyszczenia

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
⚠ Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

Uwaga!
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie 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.
- Formy silikonowe: nie używać form do pieczenia wykonanych z silikonu ani mat do pieczenia, przykrywek i wyposażenia zawierających silikon. Może to spowodować uszkodzenia czujnika temperatury.
  Można używać papieru do pieczenia z powłoką silikonową.
- 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.
- Środek do czyszczenia piekarników: Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii. Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.
- 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.

Para

Uwaga!

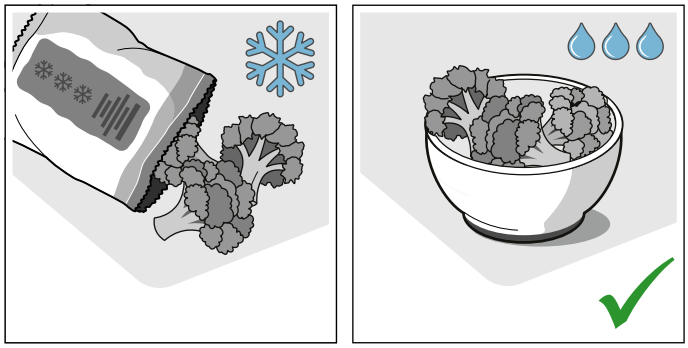
- Formy do pieczenia: Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie kombi w połączeniu z parą.
- Naczynia ze śladami rdzy: Nie używać naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą spowodować korozję w komorze piekarnika.
- Skropliny: W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia, uniwersalną blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Gorąca woda w zbiorniku na wodę: Gorąca woda może uszkodzić pompę. Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.
- Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.
- Czyszczenie zbiornika na wodę: Zbiornika na wodę nie czyścić w zmywarce. W przeciwnym razie zbiornik zostanie uszkodzony. Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

Ochrona środowiska

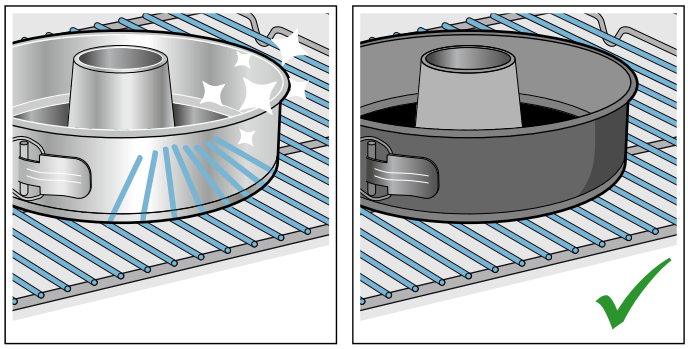
Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

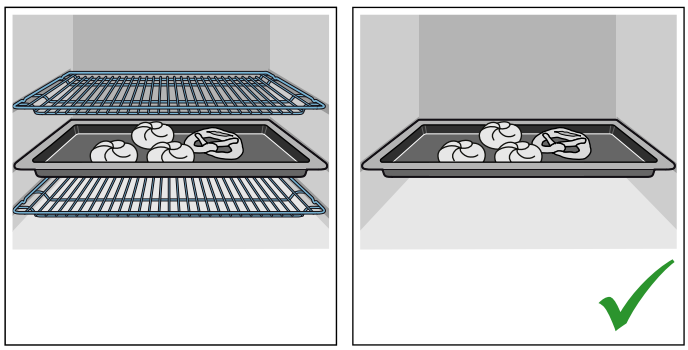
- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Zamrożone produkty należy rozmrozić przed włożeniem ich do piekarnika.



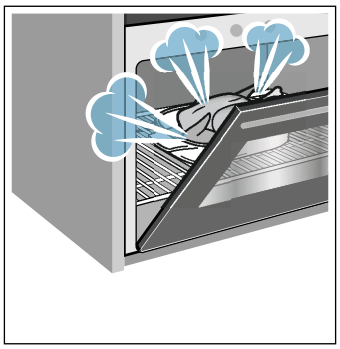
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.



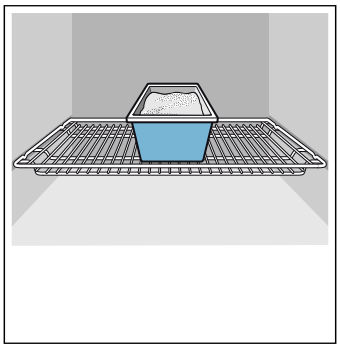
- Wyjąć z piekarnika wyposażenie, z którego się nie korzysta.

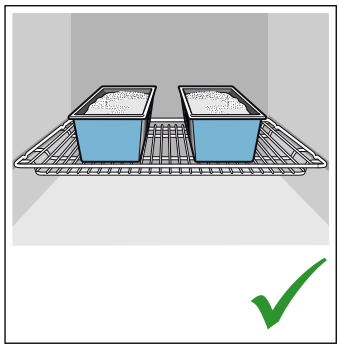


- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.



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





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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

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

Informacje na temat urządzenia

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

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

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przycisków 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.

4 **Pole dotykowe**
Po naciśnięciu tego pola otwiera się front panelu sterowania. Można wyjąć zbiornik na wodę.

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	Menu	Otwieranie menu trybów pracy
	Informacja Zabezpieczenie przed dziećmi	Wyświetlanie informacji i wskazówek Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Funkcje zegara	Otwieranie menu funkcji zegara
»)))	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie szybkiego nagrzewania
	Otwieranie przesłony	Napełnianie lub opróżnianie zbiornika na wodę ⟶ *"Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 20*
start/stop		Włączenie, wstrzymanie lub przerwanie trybu 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 resztkowe 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. Jeśli wybrany został stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia, słupki nie pojawiają się.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Po wyłączeniu urządzenia wskaźnik kontroli temperatury wskazuje stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Wskazanie gaśnie, gdy temperatura spadnie do ok. 60 °C.

Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku. Podczas nagrzewania można za pomocą przycisku [i] 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.
Gotowanie na parze ⟶ *"Para" na stronie 18*	Do przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano odpowiednio dostosowane rodzaje grzania z użyciem pary.
Potrawy ⟶ *"Potrawy" na stronie 38*	Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.
Funkcja czyszczenia ⟶ *"Funkcja czyszczenia" na stronie 29*	Funkcja czyszczenia umożliwia uzyskanie efektu zbliżonego do samoczynnego oczyszczania piekarnika.
Odkamienianie ⟶ *"Funkcja czyszczenia" na stronie 29*	Tryb odkamieniania umożliwia usunięcie osadu z kamienia z parownika.
Suszenie ⟶ *"Para" na stronie 18*	Stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem pary.
Ustawienia ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 25*	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Rodzaje grzania

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

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

Rodzaje grzania		Temperatura	Zastosowanie
	4D gorące powietrze *	30-250 °C	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub na kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne *	30-250 °C	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z soczystymi owocami. Równomierne grzanie z góry i z dołu.

	Gorące powietrze Eco	30-250°C	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-250°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz klasy efektywności energetycznej.
	Grzanie górne/dolne Eco	30-250°C	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw. Grzanie z góry i z dołu. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 150-250°C. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.
	Grill z cyrkulacją powietrza *	30-250 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia grzałki grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część pod grzałką grilla.
	Pizza	30-250 °C	Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny i grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Grzanie intensywne	30-250 °C	Do potraw z chrupiącym spodem. Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
	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 kąpieli wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.
	Suszenie	30-150 °C	Do suszenia ziół, owoców i warzyw.
	Utrzymywanie ciepła *	60-100 °C	Do utrzymywania temperatury przyrządzonych potraw.
	Funkcja coolStart	30-250 °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.
	Podgrzewanie naczyń	30-70 °C	Do podgrzewania naczyń.

* Ten rodzaj grzania umożliwia zastosowanie funkcji pary (zbiornik na wodę musi być napełniony)

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.

Para

W celu ułatwienia dopasowania do wybranej potrawy odpowiedniego rodzaju grzania z użyciem pary, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
Gotowanie na parze	30-100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania
Odgrzewanie	80-180 °C	Do delikatnego podgrzewania potraw oraz do odświeżania pieczywa. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
Stopień fermentacji	30-50 °C	Wyrastanie ciasta drożdżowego i zaczynu oraz dojrzewanie jogurtu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha.
Rozmrażanie	30-60 °C	Do warzyw, mięsa, ryb i owoców Dzięki obecności wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności. W tym celu nacisnąć przycisk i. 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 otworzone, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

Oświetlenie komory piekarnika

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

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

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

Wentylator

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

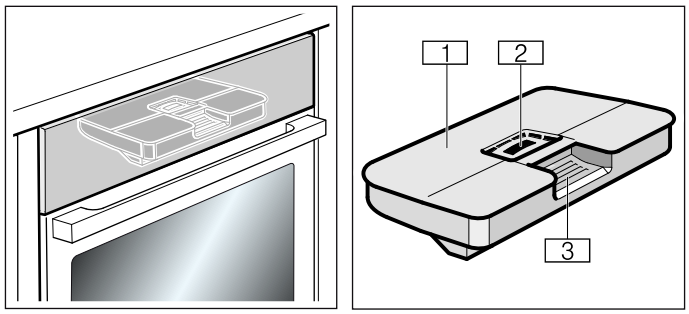
Uwaga!
Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik ulegnie przegrzaniu.

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 25*

Zbiornik na wodę

Urządzenie jest wyposażone w zbiornik na wodę. Zbiornik na wodę znajduje się za przesłoną. W przypadku trybów z użyciem pary napełnić zbiornik wodą. ⟶ *"Para" na stronie 18*



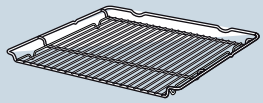
1 Pokrywa zbiornika
2 Otwór do napełniania
3 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania zbiornika na wodę

Wyposażenie

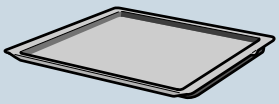
Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

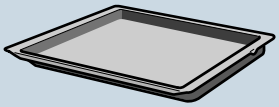
Urządzenie wyposażone jest w:



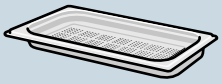
Ruszt
Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek.
Do pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.



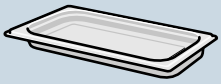
Blacha do pieczenia
Do ciast z blachy i drobnych wypieków.



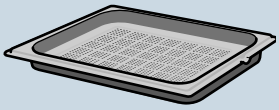
Blacha uniwersalna
Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni.
W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. W trybach pracy z użyciem pary może służyć jako naczynie do zbierania skapującej wody.



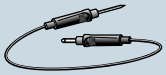
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość S
Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania.



Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość S
Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż.



Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość XL
Do gotowania na parze dużych ilości produktów.



Termosonda
Umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury mięsa, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia.
Jej zastosowanie opisane jest w odpowiednim rozdziale. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

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.

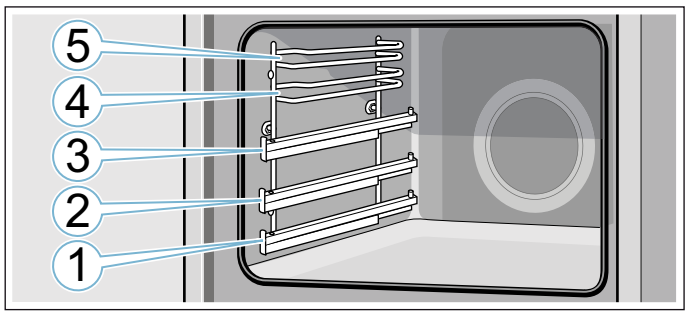
Wskazówka: Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika.

Wskazówka: Pojemniki do gotowania na parze można używać bez ograniczeń w połączeniu ze wszystkimi rodzajami grzania z zastosowaniem pary. W przypadku stosowania innych rodzajów grzania z użyciem wysokiej temperatury należy wyjąć pojemniki do gotowania na parze z komory piekarnika. Wysokie temperatury powodują trwałe przebarwienie oraz deformację pojemników do gotowania na parze.

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.

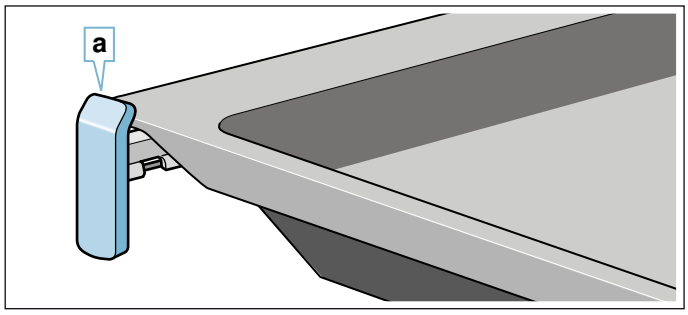


Na wysokości 4 i 5 zawsze wsuwać wyposażenie między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia. Wyciągane szyny na wysokości 1, 2 lub 3 pozwalają na dalsze wysunięcie elementów wyposażenia.

Zwrócić uwagę, aby wyposażenie umieszczone było za zapadką **a** na szynie.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Wyciągane szyny blokują się, gdy zostaną całkowicie wysunięte. Ułatwia to wkładanie elementów wyposażenia. W celu odblokowania należy wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika, lekko je naciskając.

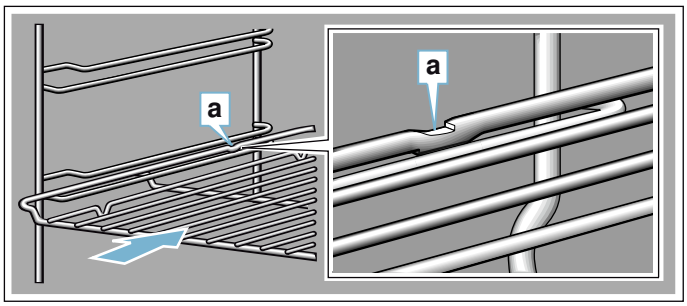
Wskazówki

- 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

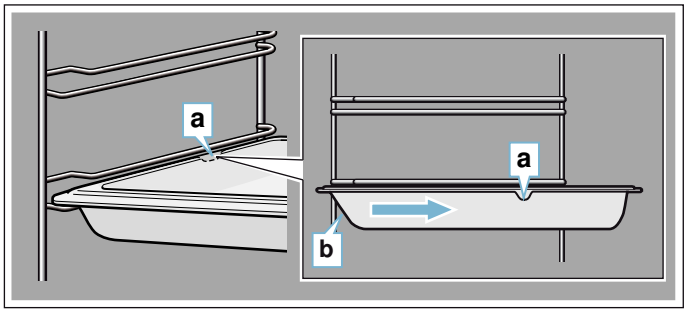
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

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

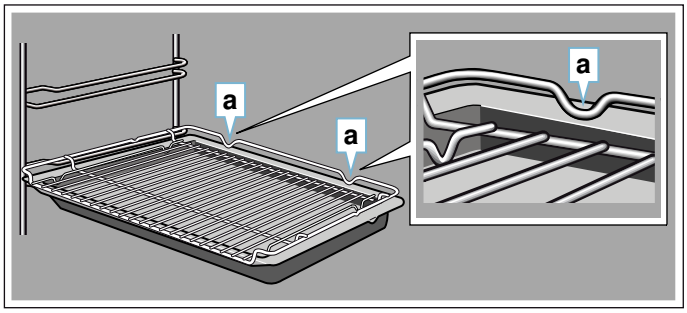


Kombinacja wyposażenia

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 sie powyżej górnego drążka prowadzącego na danej wysokości.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Małe pojemniki do gotowania na parze można wstawiać do komory piekarnika wyłącznie wraz z rusztem.

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 38*

Akcesoria dodatkowe
Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczeni 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 skapujący 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 skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.
Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Wypieki i pieczenie dają się łatwiej oddzielać od blachy uniwersalnej.
Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną Do ciast z blachy i drobnych wypieków. Wypieki nie przywierają do blachy.
Profesjonalna blacha do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę Do przygotowywania dużych ilości potraw.
Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w procesjonalną brytfannę.
Blacha do pizzy Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.
Blacha do grillowania Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie w blasze uniwersalnej.
Kamień do pieczenia Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.
Brytfanna szklana Do potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie “Potrawy”.
Forma szklana Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.

Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość XL Do gotowania na parze dużych ilości produktów.
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość S Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania.
Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość S Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż.
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, wielkość S Do gotowania na parze oraz podawania mięs, ryb i warzyw.
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, wielkość L Do gotowania na parze oraz podawania mięs, ryb i warzyw.
Pojedynczy system wysuwania blach Szyny na wysokości 2 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.

Przed uruchomieniem:

Przed pierwszym uruchomieniem należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody.

Aby urządzenie mogło prawidłowo sygnalizować konieczność przeprowadzenia procesu odkamieniania, należy ustawić właściwy zakres twardości wody.

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.
  Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (>40 mg/l) ani innych płynów niż woda.
  Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.
- Woda filtrowana lub zdemineralizowana może powodować zakłócenia działania.
  Urządzenie może sygnalizować konieczność ponownego napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik wody jest napełniony, jak również wyłączyć tryb pracy z zastosowaniem pary po upływie około 2 minut.
  W razie potrzeby zmieszać przefiltrowaną lub zdemineralizowaną wodę z butelkowaną, niegazowaną wodą mineralną w stosunku 1:1.

Wskazówki

- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecane jest używanie wody zmiękczonej.
- W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody "zmiękczona".
- W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na “4 bardzo twarda“.
- Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

Zakres twardości wody	Ustawienie
0	0 zmiękczona
1 (do 1,3 mmol/l)	1 miękka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 średnia
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 twarda
4 (ponad 3,8 mmol/l)	4 bardzo twarda

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 25*

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. Naciskać strzałkę ⋁ w celu przejścia do następnego ustawienia.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień, miesiąc i rok.

Ustawianie stopnia twardości wody

Fabrycznie ustawiony jest zakres twardości wody “bardzo twarda”.

Jeśli woda jest bardziej miękka, należy zmienić ustawienie. Informacje na temat stopnia twardości wody można uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić zakres twardości.
2. Nacisnąć strzałkę ⋁.
   Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie przestawia się na parametry ciśnienia w miejscu ustawienia. Proces ten przebiega automatycznie podczas pierwszego gotowania na parze. Powstaje przy tym duża ilość pary.

Przygotowanie kalibracji

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Z komory piekarnika usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu.
3. Przed kalibracją urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.

Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika

Wskazówki

- Kalibracja jest możliwa wyłącznie, gdy komora piekarnika jest zimna (temperatura pokojowa).
- Podczas kalibracji nie otwierać drzwi urządzenia. W przeciwnym razie kalibracja zostanie przerwana.

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.
2. Napełnić zbiornik na wodę. ⟶ *"Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 20*
3. Ustawić podany rodzaj grzania, temperaturę oraz czas trwania kalibracji i włączyć tryb pracy.
   ⟶ *"FullSteam - gotowanie na parze" na stronie 18*

Kalibracja	
Rodzaj grzania	Gotowanie na parze
Temperatura	100°C
Czas trwania	30 minut

4. Po zakończeniu kalibracji nagrzać urządzenie.

   Uwaga!
   Uszkodzenia emalii
   Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.
5. Osuszyć dno komory piekarnika.
6. Ustawić podany rodzaj grzania oraz temperaturę nagrzewania i włączyć tryb pracy.

Nagrzewanie	
Rodzaj grzania	4D gorące powietrze
Temperatura	maksymalnie
Czas trwania	30 minut

7. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
8. Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć tryb pracy. Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.
9. Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.
10. Oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.
11. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika. ⟶ *"Po zakończeniu trybu z użyciem pary" na stronie 21*

Wskazówki

- Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce należy przywrócić ustawienia fabryczne, aby urządzenie dopasowało się do nowego miejsca. Ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie oraz kalibrację.
- Urządzenie zapamiętuje ustawienia kalibracji również w przypadku przerwy w dopływie prądu lub odłączeniu od zasilania. Powtórna kalibracja nie jest konieczna.

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.

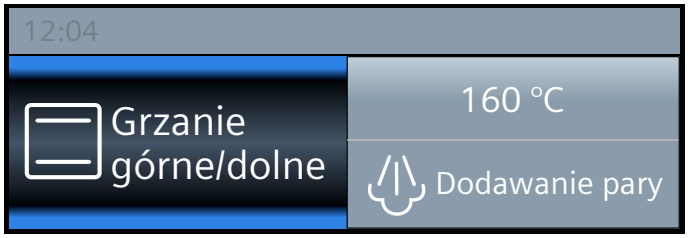
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

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.

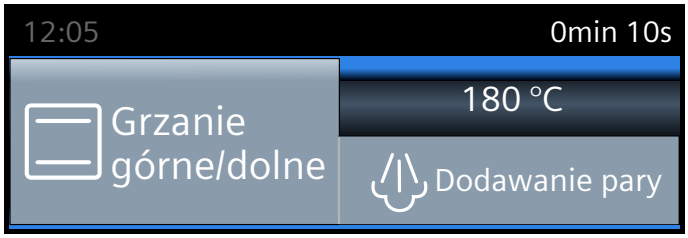
W przypadku innych ustawień wprowadzić odpowiednie zmiany, postępując w następujący sposób:

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

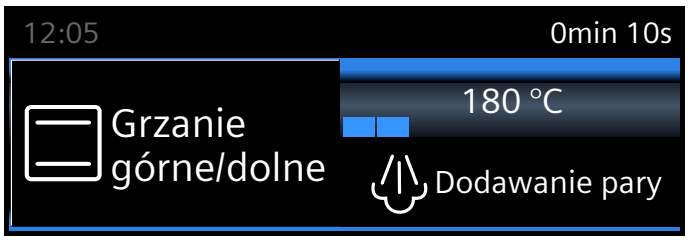
1. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania.



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:

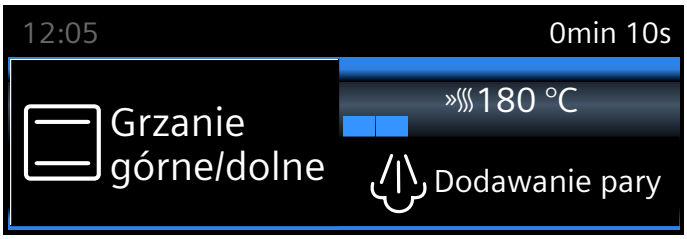
	4D gorące powietrze
	Grzanie górne/dolne
	Grzanie intensywne

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. Ustawić 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. Gaśnie symbol »⋘.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 [i] sprawdzić aktualną temperaturę w komorze piekarnika.

Przerwanie

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

Para

Zastosowanie pary umożliwia przyrządzanie potraw w wyjątkowo delikatny sposób. W przypadku niektórych rodzajów grzania możliwe jest przygotowanie potraw z zastosowaniem pary. Do dyspozycji użytkownika są również takie rodzaje grzania, jak Wyrastanie ciasta, Odgrzewanie i Rozmrażanie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
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.

Odgłosy

Pompa

W trakcie pracy oraz po wyłączeniu słychać odgłosy buczenia. Odgłosy te są spowodowane kontrolą sprawności działania pompy. Są to normalne odgłosy pracy.

Przesłona

Podczas otwierania przesłony słychać odgłosy buczenia lub brzęczenia. Odgłosy te są spowodowane wysuwaniem przesłony. Są to normalne odgłosy pracy.

FullSteam - gotowanie na parze

Podczas gotowania na parze gorąca para wodna otacza potrawy i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Dzięki tej metodzie przyrządzania potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

Wskazówka: Jeśli podczas gotowania na parze zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
   Wskazówka: Tryb Gotowanie na parze należy włączać tylko, gdy komora piekarnika jest całkowicie ostudzona (temperatura pokojowa).
2. Nacisnąć przycisk menu.
3. Dotknąć pola “Gotowanie na parze”.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić “Gotowanie na parze ”.
5. Nacisnąć lekko na pole “Temperatura” i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć lekko na pole “Czas trwania” i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Urządzenie nagrzewa się.

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ◷.

Przerwanie

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

UW celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.

Gotowanie całego menu

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszania smaków. ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 41*

Gotowanie z zastosowaniem pary

W przypadku gotowania z zastosowaniem pary, para jest dostarczana do komory piekarnika w różnych odstępach czasu i z różną intensywnością. Zapewnia to uzyskanie lepszego rezultatu gotowania.

Potrawy
- są kruche u chrupiące
- mają błyszczącą skórkę
- są wewnątrz soczyste i delikatne
- minimalnie tracą na objętości

Żądaną kombinację rodzaju grzania i intensywności pary należy ustawić samodzielnie. W celu wyboru właściwego rodzaju grzania i odpowiedniej intensywności pary skorzystać z danych w tabelach lub wybrać jeden z programów.

Intensywność pary

Podczas przyrządzania potraw możliwe jest dodawanie pary o różnych stopniach intensywności:
- mała
- średnia
- silny

Odpowiednie rodzaje grzania

Włączenie pary jest możliwe w przypadku poniższych rodzajów grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Utrzymywanie ciepła

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Ustawić rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Nacisnąć lekko na temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
4. Nacisnąć lekko na pole “Dodawanie pary” i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić intensywność pary.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Urządzenie nagrzewa się.

Wskazówka: Jeżeli zbiornik na wodę zostanie w trakcie trybu z użyciem pary opróżniony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika. Urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.

Przerwanie dodawania pary

W celu wyłączenia pary przed upływem nastawionego czasu nacisnąć lekko na pole “Dodawanie pary”. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić “Wył.”.

Wskazówka: Urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.

Przerwanie pracy urządzenia

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

UW celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.

Odgrzewanie

Rodzaj grzania “Odgrzewanie” umożliwia odgrzanie ugotowanych potraw lub odświeżenie pieczywa z poprzedniego dnia. Włączenie pary odbywa się automatycznie.

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Odgrzewanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Nacisnąć lekko przycisk menu.
3. Nacisnąć lekko na pole “Gotowanie na parze”.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić “Odgrzewanie”.
5. Nacisnąć lekko na temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
6. Nacisnąć lekko na czas trwania i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Urządzenie nagrzewa się.

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ◷.

Przerwanie

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

UW celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.

Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia rodzaju grzania “Wyrastanie ciasta“ ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej i nie wysycha.

W celu wyboru odpowiedniego ustawienia skorzystać z danych w tabelach. ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 41*

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Wyrastanie ciasta zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
   Wskazówka: Tryb Wyrastanie ciasta należy włączać tylko, gdy komora piekarnika jest całkowicie ostudzona (temperatura pokojowa).
2. Nacisnąć lekko przycisk menu.
3. Nacisnąć lekko na pole “Gotowanie na parze”.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić “Wyrastanie ciasta ”.
5. Nacisnąć lekko na temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
6. Nacisnąć lekko na czas trwania i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Urządzenie nagrzewa się.

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Przerwanie

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

UW celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.

Rozmrażanie

Do rozmrażania produktów mrożonych używać rodzaju grzania “Rozmrażanie ”.

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Rozmrażanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Dotknąć przycisku menu.
3. Dotknąć pola “Gotowanie na parze”.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić “Rozmrażanie ”.
5. Dotknąć temperatury i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
6. Dotknąć czasu trwania i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Urządzenie nagrzewa się.

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

Przerwanie

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

UW celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.

Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę znajduje się za przesłoną. Przed włączeniem trybu z użyciem pary otworzyć przesłonę i napełnić zbiornik wodą.

Upewnić się, że zakres twardości wody został ustawiony prawidłowo. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 25*

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!
Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania. Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Gorące powierzchnie w komorze piekarnika mogą być przyczyną zapalenia się oparów łatwopalnych płynów (eksplozja). Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

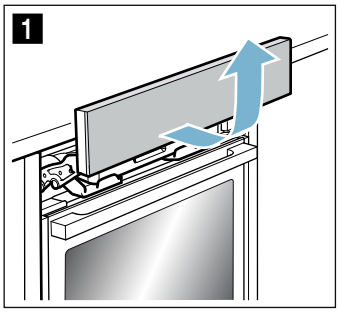
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrania zbiornika na wodę. Po zakończeniu pracy urządzenia zaczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie. Wyjąć ze zbiornik na wodę z komory zbiornika.

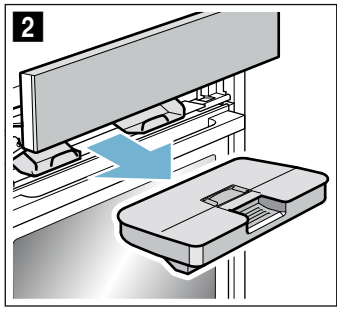
Uwaga!
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.
Nie stosować wody destylowanej, wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.
Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Uwaga!
Woda filtrowana lub zdemineralizowana może powodować zakłócenia działania.
Urządzenie może sygnalizować konieczność ponownego napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik wody jest napełniony, jak również wyłączyć tryb pracy z zastosowaniem pary po upływie około 2 minut.
W razie potrzeby zmieszać przefiltrowaną lub zdemineralizowaną wodę z butelkowaną, niegazowaną wodą mineralną w stosunku 1:1.

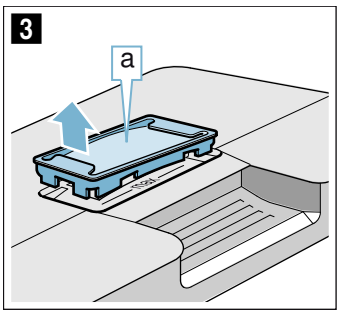
1. Dotknąć pola .
   Przesłona zostanie automatycznie przesunięta do przodu.

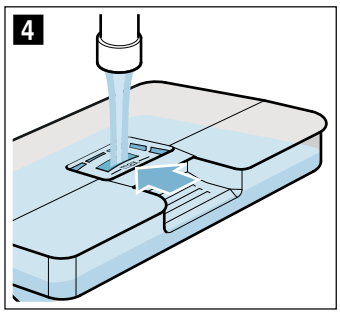
2. Przesłonę pociągnąć oburącz do przodu, a następnie przesunąć do góry, aż zaskoczy na miejsce (rys. 1).
3. Zbiornik na wodę unieść i wyjąć z komory zbiornika (rys. 2).



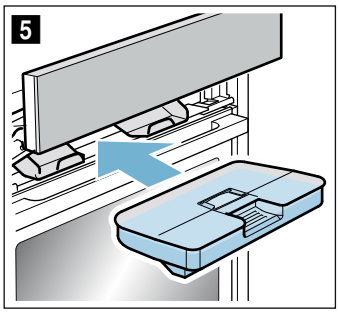


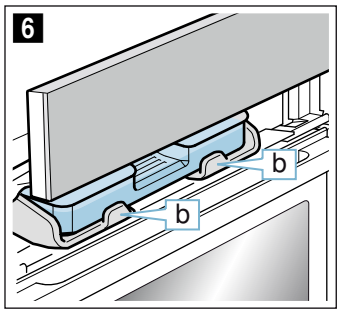
4. Docisnąć pokrywę wzdłuż uszczelki, aby woda nie mogła wyciekać ze zbiornika na wodę.
5. Wyjąć osłonę **a** (rys. 3).
   Wskazówka: Nie we wszystkich modelach pokrywa **a** jest obecna.
6. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia “max” (rys. 4).





7. Ponownie włożyć osłonę **a** w otwór zbiornika na wodę.
8. Włożyć napełniony zbiornik na wodę (rys. 5). Należy dopilnować, aby zbiornik na wodę zaskoczył na miejsce z tyłu obu mocowań **b** (rys. 6).





9. Przesłonę przesunąć powoli do dołu, następnie wcisnąć do tyłu, aż zostanie całkowicie zamknięta. Pojemnik na wodę jest napełniony. Możliwe jest włączenie trybów z użyciem pary.

Dolewanie wody do zbiornika

Wskazówki

- W przypadku trybów pracy z zastosowaniem pary urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.
- Jeżeli w trakcie trybu Gotowanie na parze, Wyrastanie ciasta, Odgrzewanie lub Rozmrażanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

1. Otworzyć przesłonę.
2. Wyjąć i napełnić zbiornik na wodę.
3. Włożyć napełniony zbiornik na wodę i zamknąć przesłonę.

Po zakończeniu trybu z użyciem pary

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga!
Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.

Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary następuje odpompowanie pozostałości wody do zbiornika na wodę. Zbiornik na wodę należy następnie opróżnić i osuszyć. W komorze piekarnika pozostaje wilgoć. W celu osuszenia komory piekarnika można włączyć tryb pracy “Funkcja suszenia” lub ręcznie osuszyć komorę piekarnika.

Wskazówki

- Po wyłączeniu urządzenia pole świeci się nieco dłużej, aby przypominać o opróżnieniu zbiornika na wodę.
- Osad z kamienia kotłowego usunąć ściereczką nasączoną octem, przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Opróżnianie zbiornika na wodę

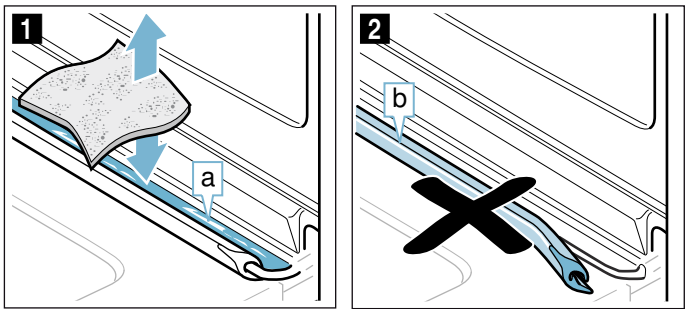
Uwaga!
- Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika. Zbiornik zostanie uszkodzony.
- Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń. Zbiornik zostanie uszkodzony.

1. Otworzyć przesłonę.
2. Wyjąć zbiornik na wodę.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.
7. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
8. Pokrywę nałożyć na zbiornik na wodę i docisnąć.
9. Włożyć zbiornik i zamknąć przesłonę.

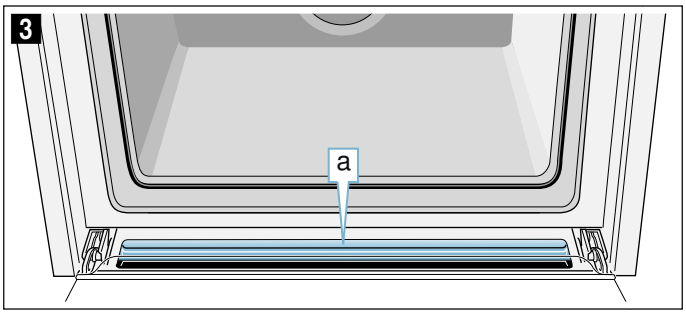
Suszenie rynienki na skropliny

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Otworzyć drzwi urządzenia.

3. Wodę w rynience na skropliny **a** usunąć za pomocą gąbki i ostrożnie wytrzeć (rys. 1).
   Podczas wycierania zwrócić uwagę, aby uszczelka **b** nie oderwała się od rynienki na skropliny (rys. 2).



Rynienka na skropliny **a** znajduje się poniżej komory piekarnika (rys. 3).



Wskazówka: W przypadku oderwania się uszczelki ponownie nasadzić uszczelkę na rynienkę na skropliny. ⟶ *"Drzwi urządzenia" na stronie 33*

Włączanie trybu Funkcja suszenia

Podczas suszenia komora piekarnika jest ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

Uwaga!

Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Natychmiast usuwać większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wilgoć z dna piekarnika.
3. W razie potrzeby nacisnąć lekko przycisk on/off, aby włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć przycisk menu.
   Pojawia się lista trybów pracy.
5. Nacisnąć lekko na pole “Dalej”.
6. Nacisnąć lekko na pole ”Funkcja suszenia”.
7. Nacisnąć przycisk start/stop.
   Suszenie zostanie włączone i po upływie 10 minut automatycznie zakończone.
8. Otworzyć drzwi urządzenia i pozostawić otwarte na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.

Ręczne osuszanie komory piekarnika

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką.
4. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

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 i umożliwia wywołanie od czasu do czasu informacji, które następnie pojawią 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 następnych kilku sekund zmienić

przełącznikiem obrotowym ustawienia minutnika.
Włączyć minutnik za pomocą przycisku ◷.

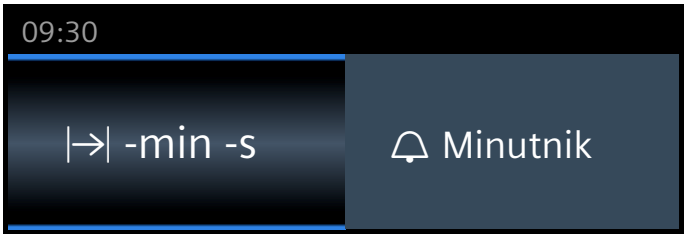
Czas trwania

W przypadku ustawienia czasu trwania (czasu gotowania/pieczenia) tryb pracy zakończy się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Piekarnik przestaje grzać.
Maksymalnie można ustawić 23 godziny i 59 minut.

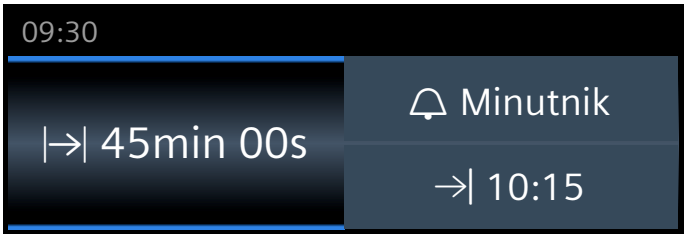
Warunek: Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury.

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 I→I 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.

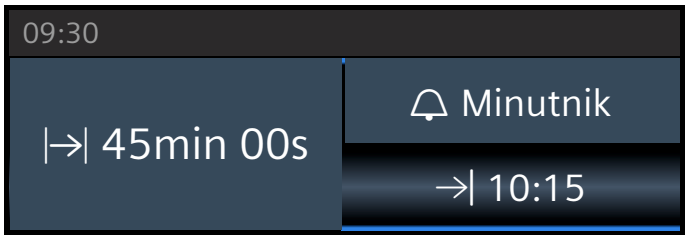
Czas zakończenia

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

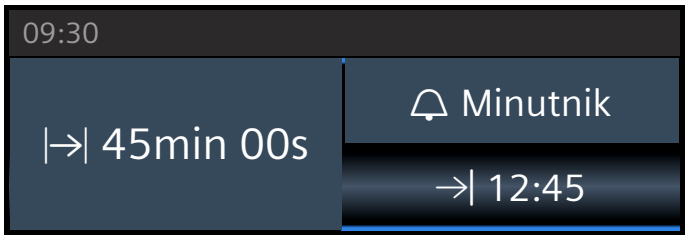
Warunek: Ustawiony tryb pracy nie został włączony. Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania. Menu funkcji zegara ◷ jest otwarte.

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. Załóżmy jednak, że danie ma być gotowe na godzinę 12.45.

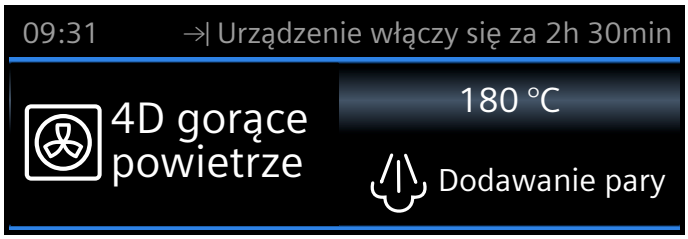
1. Nacisnąć lekko na pole “Koniec →I”.
   Wyświetlany jest czas zakończenia.



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



3. Potwierdzić przyciskiem start/stop.



Piekarnik jest przestawiony na tryb czuwania. Na pasku stanu pojawia się symbol →I oraz godzina, o której tryb pracy zostanie zakończony. 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” 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 menu.
   Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy “Ustawienia”.
   Pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartości.
4. Nacisnąć na strzałkę ⋁, aby przejść do następnych ustawień podstawowych.
5. W celu zapisania zmian nacisnąć przycisk menu.
   Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzucić".

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
Stopień twardości wody	0 (zmiękczona)
	1 (miękka)
	2 (średnia)
	3 (twarda)
	4 (bardzo twarda)
Czas trwania sygnału	Krótki (30 s)
	Średni (1 m)
	Długi (5 m)
Głośność	5-stopniowa regulacja
Dźwięk przycisków	Wył. (dźwięk słychać tylko podczas włączania i wyłączania za pomocą on/off)
	Wł.
Jasność wyświetlacza	5-stopniowa regulacja
Wskazanie godziny	Cyfrowe wraz z datą
	Analogowe
	Wył.
Oświetlenie	Podczas użytkowania wł.
	Podczas użytkowania wył.
Zabezpieczenie przed dziećmi*	Blokada drzwi + blokada przycisków
	Tylko blokada przycisków
Tryb po włączeniu	Menu główne
	Rodzaje grzania
	Gotowanie na parze
	Potrawy*
Przyciemnienie w nocy	Wył.
	Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59)
Logo firmy	Wyświetlać
	Nie wyświetlać
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia	Zalecane
	Minimalne
System wysuwania blach	Niedoposażone
	Doposażone
Ustawienie szabasowe	Wł.
	Wył.
Ustawienia fabryczne	Przywrócić
	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 menu.
   Otworzy się menu trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na “Ustawienia”.
3. Za pomocą strzałki ⋁ przejść do ustawienia “Godzina”.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
5. Nacisnąć przycisk menu.
   Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzucić".

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 odpowiednia temperaturę bez konieczności włączania i wyłączania urządzenia.

Włączanie ustawienia szabasowego

Warunek: w ustawieniach podstawowych aktywowano “Ustawienie szabasowe Włączone". ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 25*

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.

Termometr do pieczeni

Termosonda Plus umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury potrawy, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia. Temperatura mierzona jest wewnątrz produktu spożywczego. Osiągnięcie ustawionej temperatury spowoduje automatyczne wyłączenie się urządzenia.

Rodzaje grzania

W przypadku umieszczenia termosondy w komorze piekarnika można stosować wymienione poniżej rodzaje grzania.

	4D gorące powietrze
	Gorące powietrze eco
	Grzanie górne/dolne
	Grzanie górne/dolne eco
	Pizza
	Grill z cyrkulacją powietrza
	Grzanie intensywne
	Gotowanie na parze
	Odgrzewanie

Wskazówki

- Termosonda dokonuje pomiaru temperatury wewnątrz produktu spożywczego w przedziale od 30 °C do 99 °C.
- Należy stosować wyłącznie dołączoną termosondę. Można ją dokupić w serwisie jako część zamienną.
- Po użyciu zawsze wyjmować termosondę z komory piekarnika. Nigdy nie przechowywać jej w komorze piekarnika.

Temperatura komory piekarnika

Aby nie uszkodzić termosondy, nie ustawiać temperatury przekraczającej 250°C.

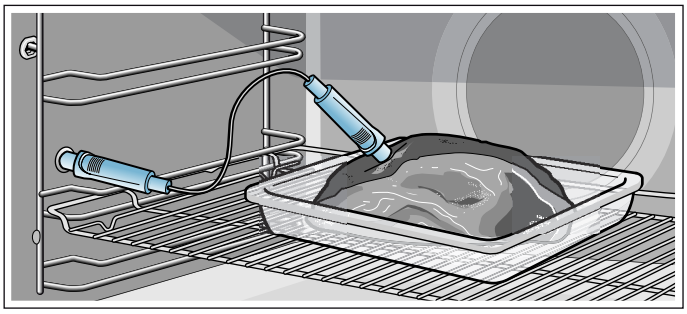
Ustawiona temperatura w komorze piekarnika musi być przynajmniej o 10°C wyższa od ustawionej temperatury wewnątrz potrawy.

Wkładanie termosondy w potrawę

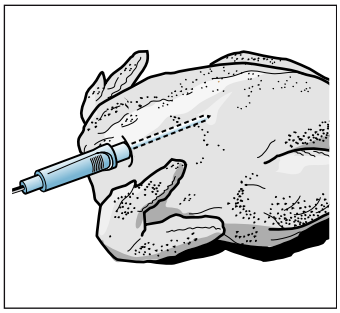
Przed włożeniem potrawy do komory piekarnika należy wbić w nią termosondę.

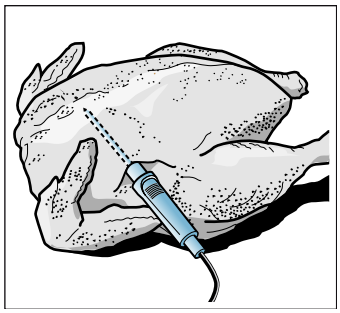
Termosonda ma trzy punkty pomiaru. Zwrócić uwagę, aby środkowy punkt pomiaru znajdował się wewnątrz potrawy.

Mięso: W przypadku dużych kawałków wkładać termosondę ukośnie od góry, aż do wyczuwalnego oporu.
W przypadku mniejszych kawałków wbić termosondę z boku w najgrubsze miejsce.

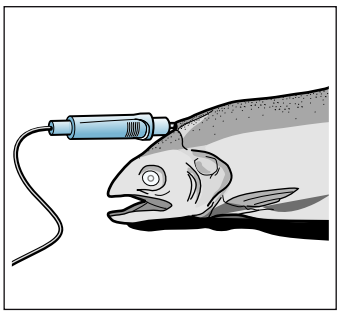


Drób: Termosondę włożyć do oporu w najgrubszym miejscu drobiowej piersi. W zależności od właściwości drobiu włożyć termosondę ukośnie lub wzdłużnie. Następnie przekręcić drób i położyć w całości na ruszcie, najpierw piersią do dołu.





Ryby: Termosondę włożyć do oporu, wbijając ją za głową w kierunku środkowej części kręgosłupa. Rybę w całości ustawić na ruszcie na sztorc, używając do tego celu połówki ziemniaka.



Obracanie potrawy: W celu obrócenia potrawy nie wyjmować termosondy. Po obróceniu należy sprawdzić prawidłowe położenie termosondy w potrawie.

Wyjęcie termosondy w trakcie pracy urządzenia spowoduje zresetowanie wszystkich ustawień i konieczność ich ponownego wprowadzenia.

Uwaga!

Nie przytrzasnąć przewodu termosondy.
Aby termosonda nie została uszkodzona przez zbyt wysoką temperaturę, należy zachować kilkucentymetrową odległość między grzałką grilla a termosondą. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy

Rodzaje grzania

1. Włączyć urządzenie.
2. Termosondę włożyć w gniazdo po lewej stronie w komorze piekarnika.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać rodzaj grzania.
4. Nacisnąć lekko na proponowaną temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
5. Nacisnąć lekko na pole “Temperatura wewnątrz potrawy” i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
6. W razie potrzeby nacisnąć lekko na pole “Dodawanie pary” i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić intensywność pary.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Linia stopnia zaawansowania wskazuje wzrost temperatury wewnątrz potrawy.

Gotowanie na parze

1. Włączyć urządzenie.
2. Termosondę włożyć w gniazdo po lewej stronie w komorze piekarnika.
3. Nacisnąć przycisk menu.
4. Nacisnąć lekko na pole “Gotowanie na parze” i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rodzaj grzania.
5. Nacisnąć lekko na pole “Temperatura wewnątrz potrawy” i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Linia stopnia zaawansowania wskazuje wzrost temperatury wewnątrz potrawy.

Potrawy

1. Włączyć urządzenie.
2. Termosondę włożyć w gniazdo po lewej stronie w komorze piekarnika.
3. Nacisnąć przycisk menu.
4. Nacisnąć lekko na pole “Potrawy”.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego i pola “Dalej” wybrać żądane danie.
6. W razie potrzeby nacisnąć lekko na pole “Dopasować” i za pomocą przełącznika obrotowego dopasować ustawienia.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Linia stopnia zaawansowania wskazuje wzrost temperatury wewnątrz potrawy.

Ustawiona temperatura wewnątrz potrawy została osiągnięta

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Można wyjąć termosondę z gniazda. Symbol ⟋ gaśnie.

Zmiana ustawionej temperatury wewnątrz potrawy

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę wewnątrz potrawy.

Przerwanie

Wyjąć termosondę z gniazda.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Komora pieca oraz termosonda do potraw nagrzewają się bardzo mocno. W celu wyjmowania i wkładania termosondy należy używać rękawic kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do tego urządzenia.

Temperatury wewnątrz różnych potraw

Nie używać produktów mrożonych. Ustawienia podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Szczegółowe informacje na temat rodzaju grzania i temperatury zamieszczone są na końcu niniejszej instrukcji obsługi. ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 41*

Produkty spożywcze	Temperatura w środku mięsa w °C
Drób	
Kurczak	80-85
Pierś kurczaka	75-80
Kaczka	80-85
Pierś kaczki, różowa	55-60
Indyk	80-85
Pierś indyka	80-85
Gęś	80-90
Wieprzowina	
Karkówka wieprzowa	85-90
Filet wieprzowy, różowy	62-70
Schab wieprzowy, dobrze wypieczony	72-80
Wołowina	
Filet wołowy lub rostbef, angielski	45-52
Filet wołowy lub rostbef, różowy	55-62
Filet wołowy lub rostbef, dobrze wypieczony	65-75
Cielęcina	
Pieczeń cielęca lub plecówka, chuda	75-80
Pieczeń cielęca, łopatka	75-80
Gicz cielęca	85-90
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy, różowy	60-65
Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony	70-80
Schab jagnięcy, różowy	55-60
Ryby	
Ryba, w całości	65-70
Filet rybny	60-65
Inne	
Pieczeń rzymska, wszystkie rodzaje mięsa	80-90
Podgrzewanie i odgrzewanie potraw	65-75

Funkcja czyszczenia

Urządzenie ma zaprogramowane tryby pracy “Funkcja czyszczenia” i “Odkamienianie”. Funkcja czyszczenia służy do czyszczenia samoczyszczących powierzchni komory piekarnika. Tryb “Odkamienianie” umożliwia usunięcie osadu z kamienia z parownika.

Funkcja czyszczenia

Powierzchnie samoczyszczące (ścianka tylna, górna oraz ścianki boczne) są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną. Rozpryski z pieczenia, smażenia i grillowania są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji piekarnika. Gdy samoczyszczenie wymienionych powierzchni nie przynosi już zadowalającego rezultatu i widoczne są ciemne plamy, zanieczyszczenia powierzchni można usunąć dzięki zastosowaniu funkcji czyszczenia.

Wskazówka: Wykonywane czynności są rejestrowane przez urządzenie. Urządzenie sygnalizuje, od kiedy zalecane jest przeprowadzenie czyszczenia. Komunikat ten wyświetlany jest, dopóki funkcja czyszczenia nie zostanie całkowicie wykonana.
Zignorowanie zalecenia dotyczącego zastosowania funkcji czyszczenia może spowodować uszkodzenie powierzchni samoczyszczących.
Jeżeli urządzenie wcześniej ulegnie silnemu zabrudzeniu lub w przypadku zauważenia ciemnych plam na tylnej ściance, przeprowadzić czyszczenie, nie czekając na pojawienie się odpowiedniego komunikatu. Im częściej przeprowadzane jest czyszczenie, tym dłużej zapewnione jest prawidłowe funkcjonowanie powierzchni samoczyszczących. Funkcję czyszczenia można zastosować w każdej chwili, w zależności od potrzeb.

Uwaga!
Jeżeli urządzenie posiada funkcję pary, komunikaty dotyczące odkamieniania mogą pojawiać się równocześnie z komunikatami dotyczącymi funkcji czyszczenia. Postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi odkamieniania urządzenia. Po zakończeniu odkamieniania ponownie pojawi się zalecenie włączenia funkcji czyszczenia.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia

Z komory piekarnika należy wyjąć prowadnice, systemy wysuwania blach, elementy wyposażenia oraz naczynia.

Czyszczenie dna piekarnika oraz wewnętrznych drzwi urządzenia

Usunąć większe zanieczyszczenia z dna piekarnika, wewnętrznych drzwi urządzenia oraz z elementów oświetlenia komory piekarnika. W przeciwnym razie mogą powstać trudne do usunięcia plamy.

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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
⚠ Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Wprowadzanie ustawień funkcji czyszczenia

Proces czyszczenia trwa 60 minut.
Nie można zmienić czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk menu.
   Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy “Funkcja czyszczenia”.
   Naciśnięcie pola “Dalej” umożliwia uzyskanie informacji na temat czyszczenia.
3. Za pomocą przycisku start/stop włączyć czyszczenie.
   Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

Podczas czyszczenia urządzenia wietrzyć kuchnię.

Po zakończeniu czyszczenia

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat “Zakończone". Sygnał można wyłączyć za pomocą przycisku ◷.

Przerwanie czyszczenia

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

Uwaga!
Zalecenie przeprowadzenia czyszczenia nie zostanie zresetowane. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o konieczności zastosowania funkcji czyszczenia.

Czyszczenie może odbywać się w nocy.

W rozdziale Ustawienia czasu opisany jest sposób przesuwania czasu zakończenia na później. Dzięki temu korzystanie z piekarnika jest możliwe przez cały dzień.
⟶ *"Funkcje zegara" na stronie 22*

Po zakończeniu funkcji czyszczenia

Gdy komora piekarnika ostygnie, w razie potrzeby wytrzeć ją wilgotną ściereczką.

Wskazówka: Podczas trybu pracy i funkcji czyszczenia 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.

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

Odkamienianie przebiega w kilku etapach. Ze względów higienicznych urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu wszystkich etapów odkamieniania. Odkamienianie trwa łącznie ok. 70 - 95 minut.

- Odkamienianie (ok. 55 - 70 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i ponownie go napełnić
- Pierwszy cykl płukania (ok. 9 - 12 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i ponownie go napełnić
- Drugi cykl płukania (ok. 9 - 12 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć go

W przypadku przerwania procesu odkamieniania (np. w wyniku przerwy w dopływie prądu lub wyłączenia urządzenia) po ponownym włączeniu urządzenia pojawi się komunikat o konieczności dwukrotnego przeprowadzenia płukania. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od stopnia twardości używanej wody. Gdy włączenie trybu pracy z użyciem pary jest możliwe jeszcze 5 lub mniej razy, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się komunikat o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania. Liczba możliwych do włączenia trybów pracy jest wyświetlana po uruchomieniu urządzenia. Dzięki temu można w odpowiednim czasie przygotować odkamienianie.

Uruchomienie

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzenia: Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych płynów do odkamieniania. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie. Środek do odkamieniania, nr zam. 311 680
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania lub środkiem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Jeśli przed odkamienianiem używany był tryb z zastosowaniem pary, należy najpierw wyłączyć urządzenie, aby zostały odpompowane pozostałości wody z systemu parowego.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając 400 ml wody ze 200 ml środka do odkamieniania w płynie.
2. Nacisnąć przycisk on/off.
3. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.
4. Zbiornik napełniony roztworem do odkamieniania całkowicie wsunąć do urządzenia.
5. Zamknąć przesłonę.
6. Nacisnąć przycisk menu.
   Otworzy się menu trybów pracy.
7. Wybrać tryb Odkamienianie.
   Dotknięcie pola “Dalej” umożliwia uzyskanie informacji na temat czyszczenia.
   Wyświetlony zostanie czas trwania odkamieniania. Nie można go zmienić.
8. Za pomocą przycisku start/stop włączyć czyszczenie.
   Urządzenie jest odkamieniane. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu. Po zakończeniu odkamieniania rozlega się sygnał.

Pierwszy cykl płukania

1. Otworzyć przesłonę.
2. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć przesłonę.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Nastąpi płukanie urządzenia. Po zakończeniu cyklu płukania rozlega się sygnał.

Drugi cykl płukania

1. Otworzyć przesłonę.
2. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć przesłonę.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Nastąpi płukanie urządzenia. Po zakończeniu cyklu płukania rozlega się sygnał.

Czyszczenie końcowe

1. Otworzyć przesłonę.
2. Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę.
3. Wyłączyć urządzenie.
   Odkamienianie zostało zakończone i urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

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 wypłukać.

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

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

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Powierzchnie lakierowane	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Panel obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na panel obsługi, natychmiast wytrzeć panel. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Szyby w drzwiach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Wnętrze urządzenia	
Powierzchnie emaliowane oraz powierzchnie samoczyszczące	Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika, które stanowią uzupełnienie informacji przedstawionych w tabeli.
Osłona oświetlenia komory piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Uszczelka drzwi Nie zdejmować!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować.
Nakładka drzwiczek	Ze stali nierdzewnej: Używać środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Z tworzywa sztucznego: Czyścić zmywakiem z gorącą wodą z detergentem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.
Prowadnice	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
System wysuwania blach	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Zanieczyszczenia frontów ze stali nierdzewnej spowodowane produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem.

Zbiornik na wodę	Gorąca woda z detergentem: W celu usunięcia pozostałości detergentu myć zmywakiem i dokładnie wypłukać czystą wodą. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy. Nie myć w zmywarce.
Termosonda	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie myć w zmywarce.

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

Ścianka tylna, górna oraz ścianki boczne komory piekarnika mają własności samoczyszczące. Można je rozpoznać po szorstkiej powierzchni.

Dno piekarnika jest emaliowane i ma 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.

Uwaga!

Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii. Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

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 kwasku 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 funkcji czyszczenia. Należy przy tym przestrzegać wskazówek zamieszczonych w odpowiednim rozdziale. ⟶ *"Funkcja czyszczenia" na stronie 29*

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.

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

Porady

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

Prowadnice

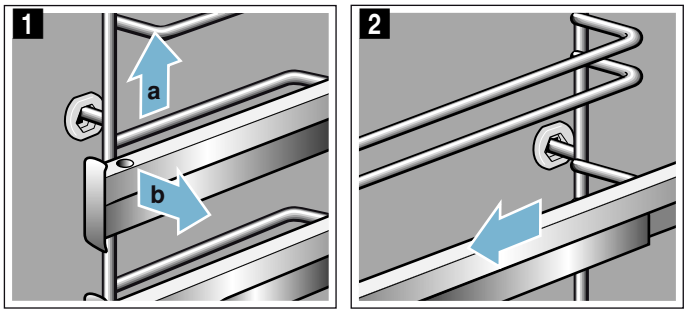
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

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

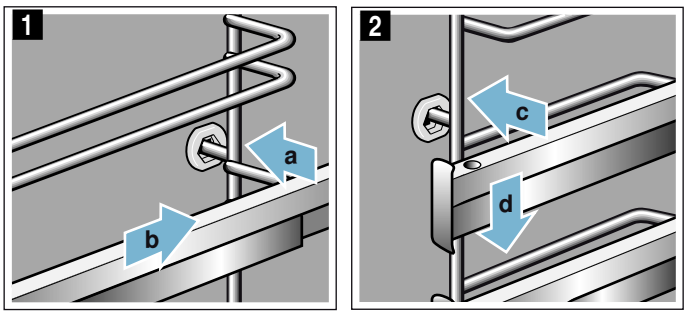


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

Zawieszanie prowadnic

Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony.Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu.

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



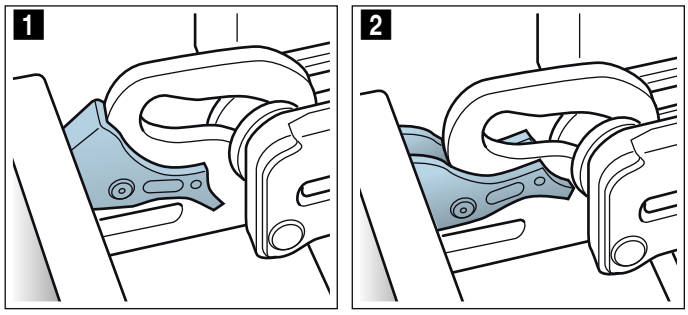
Drzwi urządzenia

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

Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia

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

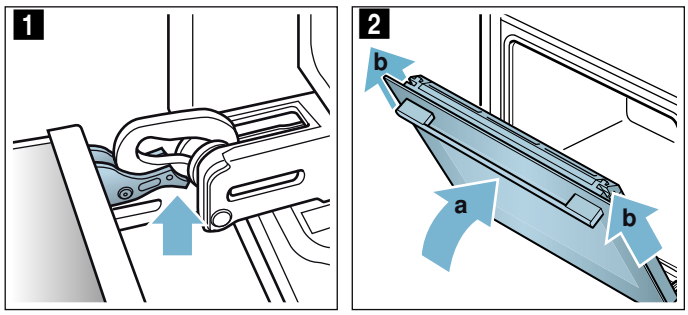
Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą.
Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. 1), drzwi urządzenia są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zdjąć.
Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu zdjęcia drzwi urządzenia (rys. 2), zawiasy są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zatrzasnąć.



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

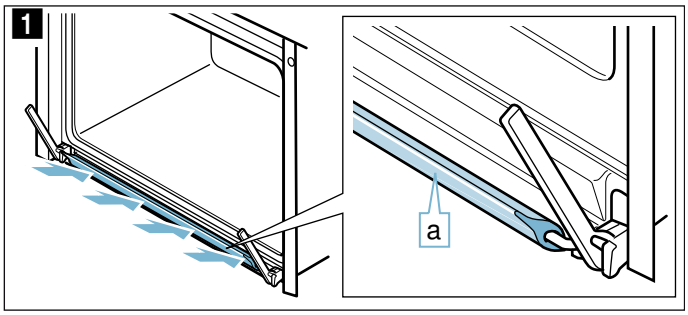
Zdejmowanie drzwi urządzenia

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

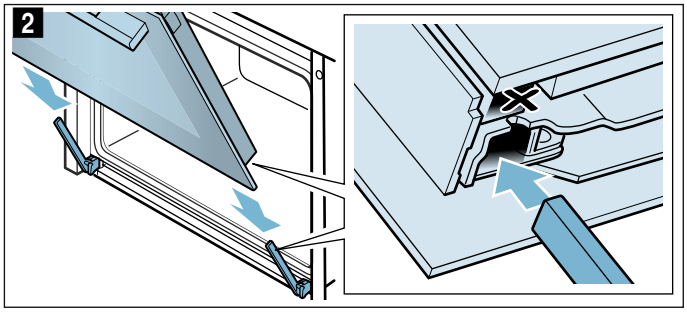


Zakładanie drzwi urządzenia

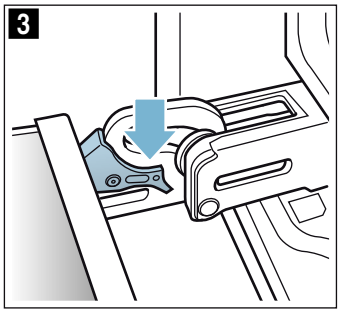
1. Docisnąć uszczelkę **a** wzdłuż rynienki na skropliny (rys. 1), ponieważ uszczelka **a** może oderwać się podczas czyszczenia.



2. Drzwi urządzenia założyć w odwrotnej kolejności. Podczas zakładania drzwi urządzenia uważać, aby oba zawiasy zostały umieszczone dokładnie w otworach (rys. 2).
   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.



3. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. 3).

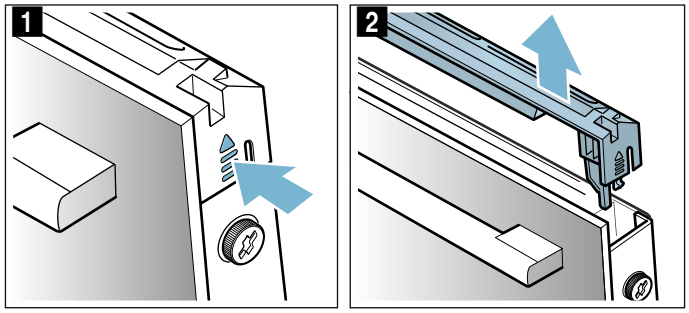


4. Zamknąć drzwi komory piekarnika.

Zdejmowanie nakładki drzwi

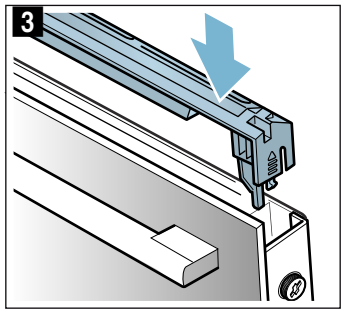
Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę.

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).



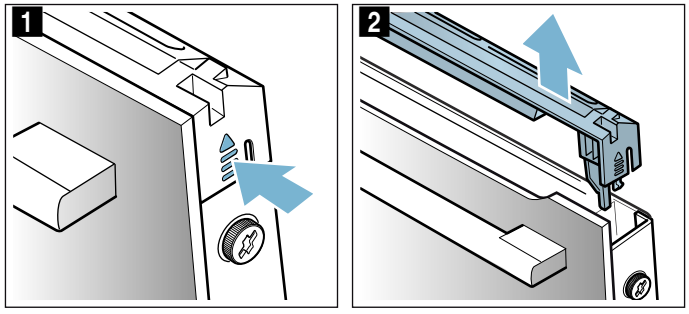
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

Montaż i demontaż szyb w drzwiach

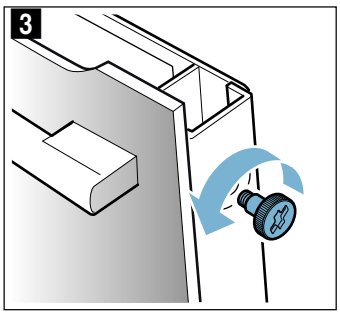
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

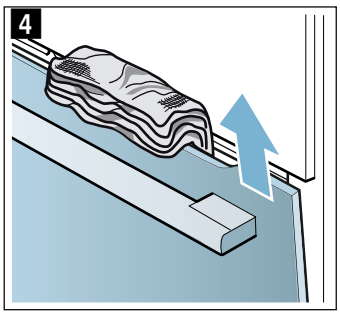
Wymontowanie z urządzenia

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.





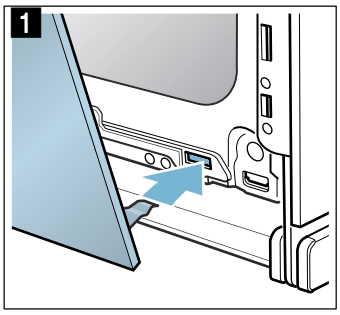
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

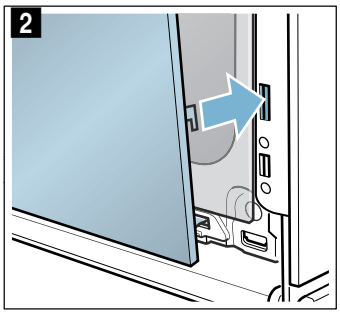
⚠ Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

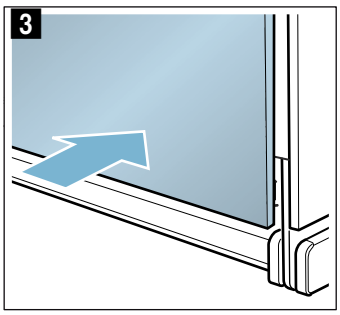
Montowanie w urządzeniu

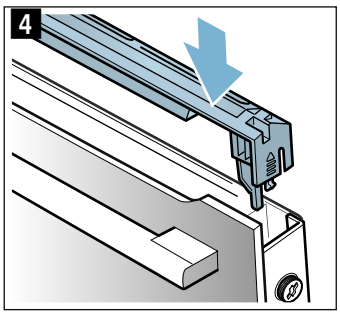
1. Przednią szybę wsunąć w dolne mocowania (rys. 1).
2. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. 2).





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 drobiazgi. 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 41*

⚠ 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.

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

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 lun rodzaju grzania	Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć
Oświetlenie komory piekarnika nie działa.	Uszkodzona żarówka LED.	Wezwać serwis.
Tryb z użyciem pary lub tryb odkamieniania nie włącza się lub nie jest kontynuowany	Zbiornik na wodę jest pusty	Napełnić zbiornik na wodę
	Przesłona jest otwarta	Zamknąć przesłonę
	Odkamienianie blokuje tryby pracy z użyciem pary	Przeprowadzić odkamienianie
	Uszkodzony czujnik	Wezwać serwis
Urządzenie sygnalizuje konieczność przeprowadzenia płukania	Podczas odkamieniania wystąpiła przerwa w dopływie prądu lub urządzenie zostało wyłączone	Po ponownym włączeniu urządzenia dwukrotnie przeprowadzić płukanie
Urządzenie sygnalizuje konieczność odkamienienia, bez wcześniejszego pojawienia się licznika	Ustawiony zakres twardości wody jest za niski	Przeprowadzić odkamienianie Sprawdzić ustawiony zakres twardości wody i ewentualnie dopasować
Przyciski migają	Normalne zjawisko spowodowane obecnością wody skondensowanej za pulpitem obsługi	Gdy woda skondensowana wyparuje, przyciski przestaną migać
Potrawa upieczona z zastosowaniem pary jest zbyt wilgotna lub zbyt sucha	Wybrana intensywność pary jest nieprawidłowa	Wybrać większą lub mniejszą intensywność pary
Pojawia się komunikat “Napełnić zbiornik na wodę”, mimo że zbiornik jest pełny	Przesłona jest otwarta	Zamknąć przesłonę
	Zbiornik na wodę nie jest zablokowany	Zablokować zbiornik na wodę ⟶ *"Para" na stronie 18*
	Uszkodzony czujnik	Wezwać serwis
	Zbiornik na wodę spadł. Wstrząs spowodował obluzowanie się części wewnątrz zbiornika na wodę, zbiornik na wodę stał się nieszczelny.	Zamówić nowy zbiornik na wodę

Przesłona umożliwiająca wyjęcie zbiornika nie otwiera się	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Uszkodzony czujnik pola	Wezwać serwis W razie potrzeby opróżnić zbiornik na wodę: Otworzyć drzwi urządzenia, przesłonę chwycić palcami z prawej i z lewej strony, a następnie wyjąć
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne	Normalny proces	Niemożliwe
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane	Normalny proces
Podczas gotowania na parze wciąż powstaje bardzo dużo pary	W przypadku zbyt krótkich czasów gotowania urządzenie nie zostanie automatycznie skalibrowane	Przywrócić ustawienia fabryczne i powtórzyć kalibrację urządzenia
Podczas gotowania występuje odgłos “plum“	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną	Niemożliwe

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.

Żarówki w komorze piekarnika

Komora piekarnika oświetlana jest przez jedną lub kilka długowiecznych żarówek LED.

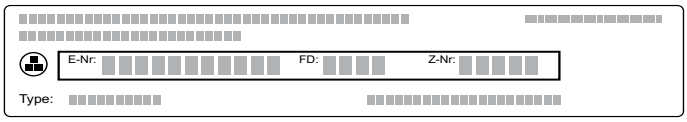
Jeżeli mimo to żarówka LED lub jej osłona ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z serwisem. Nie wolno zdejmować osłony żarówki.

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



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

Nr E	Nr FD

Serwis ☎

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

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

Potrawy

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

W celu uzyskania pożądanych 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. naczynia, 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 41*

Zastosowanie pary

W przypadku niektórych potraw automatycznie aktywowana jest funkcja pary. Ogólne informacje dotyczące funkcji pary zamieszczone są w odpowiednim rozdziale. ⟶ *"Para" na stronie 18*

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
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.

Termosonda

W przypadku niektórych potraw można użyć również termosondy. Po umieszczeniu termosondy w urządzeniu wyświetlone zostaną potrawy, które umożliwiają zastosowanie termosondy. Temperaturę komory piekarnika oraz temperaturę wewnątrz potrawy można zmienić. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

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, chleb, pizza	Ciasto
	Wypieki drobne
	Ciasteczka
	Chleb
	Bułki
	Ciasta pikantne, pizza, quiche
Zapiekanki, suflety	Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanych składników
	Lasagne, świeża
	Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wysokość 4 cm
	Zapiekanka, na słodko, świeża
	Suflet w foremkach
Produkty mrożone	Pizza
	Zapiekanki
	Produkty ziemniaczane
	Drób, ryby
	Warzywa
Drób	Kurczak
	Kaczka, gęś
	Indyk
Mięso	Wieprzowina
	Wołowina
	Cielęcina
	Jagnięcina
	Dziczyzna
	Potrawy mięsne
Ryby	Ryba, cała
	Filety rybne
	Kotlety rybne
	Potrawy z ryb
	Owoce morza
Dodatki, warzywa	Ziemniaki
	Ryż
	Produkty zbożowe
	Warzywa strączkowe
	Makaron, kluski
	Jaja
Desery, owoce prażone	Krem karmelowy
	Kluski na parze
	Jogurt w słoiczkach
	Ryż na mleku
	Owoce prażone
Wekowanie, odsączanie soku, dezynfekcja	Wekowanie
	Odsączanie soku
	Dezynfekcja butelek
Odgrzewanie, dopiekanie	Menu
	Wypieki
	Dodatki
Rozmrażanie potraw	Owoce, warzywa

Czujnik pieczenia

Urządzenie wyposażone jest w czujnik pieczenia. Jest on aktywowany automatycznie w momencie dokonania wyboru odpowiedniego wypieku spośród kategorii wymienionych na poniższej liście. Jeśli czujnik pieczenia jest aktywowany, na wyświetlaczu pojawia się symbol ⊡.

Kategoria	Potrawa	Danie
Ciasto, chleb, pizza	Ciasto	Ciasto w formach
		Ciasto na blasze
		Placek z kruchego ciasta / tarta
	Wypieki drobne	Wypieki z ciasta francuskiego
		Muffiny
		Wypieki drożdżowe
	Ciasta pikantne, pizza, quiche	Ciasta pikantne, quiche
		Pizza
		Podpłomyk
Produkty mrożone	Produkty ziemniaczane	Produkty ziemniaczane

Urządzenie kontroluje przebieg procesu pieczenia. Urządzenie w sposób w pełni zautomatyzowany steruje procesem pieczenia, użytkownik nie musi wprowadzać żadnych dodatkowych ustawień. Gdy wypiek jest gotowy, urządzenie automatycznie się wyłącza. Rozlega

się sygnał. Czas trwania pieczenia jest zbliżony do czasu podanego w przepisie i nie jest wyświetlany. Tryb czujnika pieczenia można włączyć tylko po ostygnięciu piekarnika.

Wszystkie inne kategorie wypieków nie są nadzorowane przez czujnik pieczenia. W tym przypadku proponowane są wypróbowane ustawienia z możliwością dopasowania.

Odpowiednie są ciemne metalowe formy do pieczenia. Nie używać silikonowych form do pieczenia ani wyposażenia wykonanego z materiałów zawierających silikon. Czujnik pieczenia zostanie uszkodzony.

Dopóki na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Nie otwierać drzwi", czujnik pieczenia jest aktywny. Nie otwierać drzwi urządzenia, ponieważ w przeciwnym razie ustawienia zostaną anulowane. Urządzenie sugeruje konieczność dopieczenia potrawy. Urządzenie nadal grzeje i można dopasować proponowany czas. Proces dopiekania należy nadzorować samodzielnie.

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 żądaną 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.

Po wprowadzeniu wszystkich ustawień włączyć za pomocą przycisku start/stop.
W przypadku ustawienia z zastosowaniem pary urządzenie włączy się dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

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 22*

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 gromadzić duża ilość 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. Przy pieczeniu na parze lub pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary powstawanie dużej ilości pary wodnej w komorze piekarnika jest pożądane. Po zakończeniu pieczenia i wystygnięciu piekarnika wytrzeć jego komorę.

Nie używać form silikonowych

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

Uwaga!
Nie używać form do pieczenia wykonanych z silikonu ani mat do pieczenia, przykrywek i wyposażenia zawierających silikon. Czujnik pieczenia może ulec uszkodzeniu.
Uszkodzenia mogą też wystąpić nawet wtedy, gdy czujnik temperatury nie jest używany.

Wyjątki:

- Można używać papieru do pieczenia z powłoką silikonową.
- Jeżeli dołączona jest termosonda, to można jej używać.

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.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Niektóre wypieki (np. wypieki drożdżowe) uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

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.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

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 nagrzaniu.

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

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ciasta w formach						
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	-	50-70
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-160	1	50-70
Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy	Forma z kominkiem / forma prostokątna	3+1		140-160	-	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	-	60-80
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Tortownica / forma na babkę	2		160-180	-	40-60
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	3		160-180	-	20-30
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-160	1	25-35
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-180	-	70-90
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	3		210-230	-	30-40
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	1		220-240	-	25-35
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	3		200-220	1	30-40
Babka drożdżowa	Forma z kominkiem	2		150-170	-	50-70
Babka drożdżowa	Forma z kominkiem	2		150-160	1	60-70
Ciasto drożdżowe	Tortownica Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Ciasto drożdżowe	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	3		150-170*	-	20-30

* nagrzać piekarnik

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

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-160	1	20-35
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Ciasto na blasze						
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	20-40
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3		160-170	1	30-40
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	-	20-30
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		200-210	-	50-60
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180*	-	10-15
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		150-160	1	20-30
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
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	2		150-160	2	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-200*	-	8-15
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-200*	1	10-15
Strucla z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		150-170	-	45-60
Strucla z 500 g mąki	Blacha uniwersalna	3		140-150	2	80-90
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	2		170-180	-	50-60
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	3		180-190	2	50-60
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	35-45
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		180-200	1	35-45
Wypieki drobne						
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160**	-	25-35
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

* nagrzać piekarnik

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

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Muffiny	Blacha do muffinów	3		170-190	-	15-20
Muffiny	Blacha do muffinów	3		150-160	1	25-35
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	Blacha do pieczenia	3		150-170	-	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	2	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	Blacha do pieczenia	3		200-220*	1	15-25
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	Blacha do pieczenia	3		200-220*	1	25-35
Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	-	35-45
Bułki słodkie	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	20-30
Bułki słodkie	Blacha do pieczenia	3		160-180	1	25-35
Ciasteczka						
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		90-100*	-	100-130
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-100*	-	100-150
Makaroniki	Blacha do pieczenia	3		90-110	-	20-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-110	-	25-45

* 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 sklejają 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 ściance, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Całe ciasto jest za ciemne.	Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. przedłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	Wybrać nieco niższą temperaturę. Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy. Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypiek na górnej blasze jest ciemniejszy niż wypiek na dolnej blasze.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować tryb gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Ciasto dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest wypieczone.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec 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.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Chleby i bułki uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

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.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

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 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 nagrzaniu. 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

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Chleb						
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2	4D gorące powietrze	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2	4D gorące powietrze	210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50

* nagrzać piekarnik
** stosować się do informacji na opakowaniu

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		230-250	-	20-30
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		220-230	3	20-30
Bułki						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia	3		200-220	2	10-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190*	-	15-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		150-170	3	25-35
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
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		200-220	2	20-30
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona	Blacha do pieczenia	3		200-220	1	10-20
Bułki, bagietki, odświeżanie	Ruszt	2		150-160*	-	10-20
Bułki, mrożone						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia	3		180-200	1	15-25
Pieczywo ługowane, z ciasta surowego**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Pieczywo ługowane, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	3		210-230	1	18-25
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3		170-190	-	30-35
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	3		180-200	1	20-25
Bułki, bagietki, odświeżanie	Ruszt	2		160-170	-	10-20
Tosty						
Tosty zapiekane, 4 sztuki	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.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Niektóre wypieki (np. wypieki drożdżowe) uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

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.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

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 nagrzaniu.

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.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza
- Grzanie intensywne
- Funkcja coolStart

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pizza						
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		-	-	-
Pizza, mrożona						
Pizza, cienki spód, 1 sztuka	Ruszt	3		-	-	-
Pizza, cienki spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, gruby spód, 1 sztuka**	Ruszt	3		-	-	-
Pizza, gruby spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagietka**	Ruszt	3		-	-	-
Minipizze**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Minipizze, Ø7 cm, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Ciasta pikantne i quiche						
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Forma do tarty, blacha czarna	1		190-210	-	40-50
Podpłomyk	Blacha uniwersalna	3		240-250*	-	10-18
Podpłomyk	Blacha uniwersalna	2		200-220*	2	15-25
Pieróg	Forma do zapiekanek	2		190-200	-	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	3		180-190	-	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	2		170-190	2	30-40
Börek	Blacha uniwersalna	3		200-210	-	30-40

* 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 używać podanych poziomów piekarnika.

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

- Formy na ruszcie: poziom 2
- Blacha uniwersalna: poziom 2

Do sufletów należy używać trybu parowego. Nie jest potrzebna kąpiel wodna. Nie stawiać foremek na perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL, ani na ruszt.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

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.

Formy do przygotowywania potraw z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

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 wewnętrz 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 przygotowywania skracają się o kilka minut.

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

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

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Pizza
- Funkcja coolStart
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		200-220	-	30-50
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		150-170	2	40-50
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		170-190	-	40-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		160-180	-	50-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		170-180	2	35-45
Lasagne, mrożona, 400 g*	Ruszt	2		-	-	-
Lasagne, mrożona, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	2	40-50
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2		160-190	-	50-70
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2		160-170	3	50-60
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	Forma do zapiekanek	2		170-180	2	30-40
Suflet	Foremki na małe porcje	3		100	-	40-45

* nagrzać piekarnik

** 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 13*

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

Pieczenie mięs w naczyniu

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

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

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

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

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

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie. Mają błyszczącą powierzchnię i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Pieczenie na parze

W przeciwieństwie do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary funkcja pieczenia na parze zapewnia delikatniejsze pieczenie kawałków drobiu. Po upieczeniu zachowują one wyjątkową soczystość. Aby uzyskać szczególny wariant smakowy, kawałki drobiu można przed upieczeniem na parze podsmażyć, co skraca też czas pieczenia.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania i dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Kawałków drobiu nie trzeba odwracać.

Użyć perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Można też postawić na ruszcie szklanę miskę.

Grillowanie

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

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

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

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

Wskazówki

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

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

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. ½ do ⅔ podanego czasu.

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

Porady

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

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
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill o dużej powierzchni
- Funkcja coolStart
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Kurczak						
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		200-220	-	60-70
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		190-210	2	50-60
Filety z piersi kurczaka, po 150 g	Ruszt	4		3*	-	15-20
Filety z piersi kurczaka (pieczenie na parze)	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	15-25
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220-230	-	30-35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		200-220	2	30-45
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		200-220	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		180-200	2	65-75
Kaczka i gęś						
Kaczka, niefaszerowana, 2 kg	Ruszt	1		180-200	-	90-110
Kaczka, niefaszerowana, 2 kg	Ruszt	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		230-250	-	25-30
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		220-240	2	25-30
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		160-180	-	120-150
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	2		210-230	-	40-50
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	3		190-200	2	45-55
Indyk						
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		180-200	-	70-90
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-250	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		180-200	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		170-180	2	80-100

* podgrzewać przez 5 min

** stosować się do informacji na opakowaniu

Mięso

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

Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

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

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

Pieczenie na ruszcie

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

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

Wstawić blachę uniwersalną z nałożonym na nią rusztem na podany poziom. Uważać przy tym, by ruszt był dobrze założony na blachę uniwersalną.
⟶ *"Wyposażenie" na stronie 13*

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 podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

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

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

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

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

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

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

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

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

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

Pieczenie i duszenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Pieczeni nie trzeba odwracać.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Pieczenie na parze

W przeciwieństwie do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary funkcja pieczenia na parze zapewnia delikatniejsze pieczenie mięsa, ale nie pozwala uzyskać chrupiącej skórki. Po upieczeniu mięso zachowuje wyjątkową soczystość. Aby uzyskać szczególny wariant smakowy, kawałki mięsa można przed upieczeniem na parze podsmażyć, co skraca też czas pieczenia.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania oraz dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Kawałków mięsa nie trzeba obracać.

Użyć perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Można też postawić na ruszcie szklanę miskę.

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.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

Pieczeń i potrawy grillowane należy odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ 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.

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
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill o dużej powierzchni
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2	Grill z cyrkulacją powietrza	180-190	-	110-130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2	4D gorące powietrze	180-190	1	110-130
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Ruszt	2	Grill z cyrkulacją powietrza	190-200	-	130-140
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	2	Gotowanie na parze	100	-	25-30
			4D gorące powietrze	170-180	1	60-75
			Grill z cyrkulacją powietrza	200-210	-	20-25

* nagrzać piekarnik

** na początku wlać do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

*** bez odwracania

***** na początku wlać do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		220-230	-	70-80
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	80-90
Filet wieprzowy, 400 g	Ruszt	3		220-230	-	20-25
Filet wieprzowy, 400 g	Naczynie bez pokrywki	3		210-220*	1	25-30
Filet wieprzowy, 400 g	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	18-20
Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkiem niewielkiej ilości wody)	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	70-90
Schab peklowany z kością, 1 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	1	70-80
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	5		2	-	16-20
Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm (piekarnik nagrzewać przez 5 min)	Ruszt	5		3*	-	8-12
Wołowina						
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210-220	-	40-50
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	1	50-60
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	-	130-160
Sztufada wołowa, 1,5 kg****	Naczynie bez pokrywki	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		220-230	-	60-70
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	1	65-80
Wołowina gotowana w rosole**	Naczynie bez pokrywki	2		95	-	120-150
Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony (nie nagrzewać piekarnika)	Ruszt	3		3	-	15-20
Burger, wysokość 3-4 cm	Ruszt	4		3	-	25-30
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	-	100-120
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	90-110
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-210	-	100-120
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	100-120
Jagnięcina						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	-	50-80
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	1	80-90
Schab jagnięcy z kością***	Ruszt	2		180-190	-	40-50
Schab jagnięcy z kością***	Naczynie bez pokrywki	3		200-210*	1	25-30
Kotlet jagnięcy	Ruszt	3		3	-	12-16
Kiełbaski						
Kiełbasa grillowa	Ruszt	4		3	-	10-15
Kiełbaski wiedeńskie	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80	-	14-20

* nagrzać piekarnik

** na początku wlać do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

*** bez odwracania

***** na początku wlać do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensyw-ność pary	Czas trwania w min.
Biała kiełbasa	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80	-	12-20
Potrawy z mięsa						
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	60-70
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	1	70-80
* nagrzać piekarnik ** na początku wlać do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy *** bez odwracania ***** na początku wlać do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy						

Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

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

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

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

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

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

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

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

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

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i 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 podstawce. 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 ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

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

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Ryb nie trzeba odwracać.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Pieczenie na parze

Funkcja pieczenia na parze umożliwia delikatniejsze pieczenie ryby, która po upieczeniu zachowuje wyjątkową soczystość.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania oraz dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Ryb nie trzeba odwracać.

Użyć perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Można też postawić na ruszcie szklaną miskę.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 26*

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 nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

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

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

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

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

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
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill o dużej powierzchni
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensyw-ność pary	Czas trwania w min.
Ryby						
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170-190	-	20-30
Ryba, smażona, cała 300 g, np. pstrąg	Blacha uniwersalna	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ryba, gotowana na parze, cała 300 g, np. pstrąg	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80-90	-	15-25
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Ruszt	2		170-190	-	30-40
Ryba, gotowana na parze, cała 1,5 g, np. dorsz	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80-90	-	35-50
Filety rybne						
Filet rybny, naturalny, grillowany	Ruszt	4		1*	-	15-25
Filet rybny, gotowany na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		80-100	-	10-16
Kotlety rybne						
Kotlet rybny, grubość 3 cm**	Ruszt	4		3	-	10-20
Ryba, mrożona						
Ryba, cała 300 g, np. pstrąg	Pojemnik do pieczenia na parze	3+1		80-100	-	20-25
Filet rybny, naturalny	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	20-30
Filet rybny, zapiekany	Ruszt	2		200-220	-	45-60
Filet rybny, zapiekany	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	1	35-45
Paluszki rybne (od czasu do czasu odwracać)	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	20-30
Potrawy z ryb						
Terrina rybna	Forma do terriny	2		70-80	-	45-80

* nagrzać piekarnik

** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej

Warzywa, dodatki i jaja

W tym miejscu znajdują się informacje dotyczące przygotowywania świeżych i mrożonych warzyw, ziemniaków, ryżu, produktów zbożowych i jaj z zastosowaniem funkcji pary. Poza tym są tu też podane informacje dotyczące pieczenia np. mrożonych frytek.

Pieczenie na parze

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Przy pieczeniu w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, rozmiar XL, zawsze wsuwać pod niego dodatkowo blachę uniwersalną. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.

Pieczenie na parze na jednym poziomie
Należy używać podanych w tabelach ustawień poziomów piekarnika.

Pieczenie na parze na dwóch poziomach
Pieczenie na parze na dwóch poziomach to doskonały sposób jednoczesnego pieczenia np. brokułów i ziemniaków. Jeżeli czas pieczenia artykułów spożywczych jest różny, włożyć artykuł o krótszym czasie pieczenia później.

- Ruszt i podwieszane pojemniki do gotowania na parze, rozmiar S, perforowane i/lub nieperforowane: poziom 5
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 3

Naczynia
Jeżeli używane są naczynia, stawiać je na ruszt albo perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL.

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Pieczenie w naczyniach o grubych ściankach trwa dłużej.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

Czas pieczenia i ilość produktów
W przypadku pieczenia na parze czas pieczenia zależy od wielkości kawałków, a nie od całkowitej ilości potrawy. Przy większej ilości potrawy wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Większe kawałki wymagają dłuższego nagrzewania oraz dłuższego pieczenia. Jeżeli pieczonych jest kilka kawałków o takiej samej wadze, wydłuża się czas nagrzewania, ale nie czas pieczenia.

Należy zachowywać wielkości kawałków podane w tabeli ustawień. W przypadku mniejszych kawałków skraca się czas pieczenia, w przypadku większych kawałków wydłuża się czas pieczenia. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas pieczenia. W związku z tym podane tu ustawienia są tylko wartościami orientacyjnymi.

Należy zawsze równomiernie rozkładać artykuły spożywcze w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, pieką się nierównomiernie. W pojemnikach do pieczenia warstwa produktów wrażliwych na nacisk nie powinna być zbyt gruba. Lepiej użyć dwóch pojemników.

Ryż i produkty zbożowe
Dodać wodę lub inny płyn w podanych proporcjach. Przykład: 1:1,5 oznacza, że na każde 100 g ryżu należy dodać 150 ml płynu.

Pieczenie i grillowanie

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia.

Przygotowywanie na jednym poziomie
Należy używać podanych w tabelach ustawień poziomów piekarnika.

Przygotowywanie potraw na dwóch poziomach
Używać trybu grzania gorące powietrze 4D. Artykuły wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach nie zawsze są gotowe w jednakowym czasie.
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 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.

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 nagrzaniu.

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
- Gotowanie na parze

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Warzywa, świeże						
Karczochy, całe, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	30-35
Kalafior, cały, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	25-35
Różyczki brokułów, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	7-8
Zielona fasolka, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	18-25
Marchew w plastrach, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-20
Kalarepa w plastrach, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	20-25
Por w pierścieniach na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	8-10
Kolby kukurydzy, pieczenie na parze	Forma do terriny	3		100	-	30-40
* stosować się do informacji podanych na opakowaniu						

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Burak, cały, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	43-50
Kapusta czerwona szatkowana, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	30-35
Szparagi białe, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	7-15
Szpinak, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	2-3
Cukinia w plastrach, pieczenie na parze	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	3-4
Warzywa, mrożone						
Szpinak	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-25
Kalafior	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	5-8
Zielona fasolka	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	6-10
Brokuły	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	6-10
Groszek	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	2-15
Marchew	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	4-6
Brukselka	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	8-12
Warzywa mieszane, 1 kg	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-15
Potrawy z warzyw						
Grillowane warzywa	Blacha uniwersalna	5		3	-	10-15
Budyń jarzynowy, pieczenie na parze	Foremki na małe porcje	2		100	-	50-70
Ziemniaki						
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	45-60
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		180-190	1	40-50
Ziemniaki w mundurkach, całe	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	35-45
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	20-25
Kluski	Pojemnik do pieczenia na parze	3		95	-	20-25
Produkty ziemniaczane, mrożone						
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
Ryż						
Ryż basmati 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	20-30
Ryż długoziarnisty, 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	20-30
Ryż naturalny, 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	35-45
Ryż podgotowany, 1:1,5	Naczynie płaskie	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Naczynie płaskie	3		100	-	25-35
Produkty zbożowe						
Kuskus, 1:1	Naczynie płaskie	3		100	-	6-10
Proso całe, 1:2,5	Naczynie płaskie	3		100	-	25-35
Polenta/kaszka kukurydziana, FS 1:5	Naczynie płaskie	3		100	-	7-10
Pęczak, 1:3	Naczynie płaskie	3		80-100	-	20-45

* stosować się do informacji podanych na opakowaniu

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Soczewica, 1:2	Naczynie płaskie	3		100	-	35-50
Fasola biała, namoczona, 1:2	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	65-75
Kluski z kaszy manny	Pojemnik do pieczenia na parze	3		95	-	6-10
Jajo						
Kluseczki jajeczno-mleczne z 2 jaj	Naczynie bez pokrywki	2		80	-	14-16
Jaja, gotowane na twardo	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	10-12
Jaja, gotowane na miękko	Pojemnik do pieczenia na parze	3		100	-	5-8
* stosować się do informacji podanych na opakowaniu						

Deser

Urządzenie umożliwia bardzo łatwe przyrządzanie różnych deserów.

Przygotowywanie jogurtu

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

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

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż i dodać do niego 2,5-krotność mleka.
2. Umieścić mleko i ryż do wysokości maks. 2,5 cm w misce.
   Do przyrządzania dużych ilości można też użyć blachy uniwersalnej.
3. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.
4. Po przyrządzeniu zamieszać.

   Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Kompot

Odważyć owoce, dodać do nich ok. ⅓-krotność wody. Dodać cukier i przyprawy do smaku. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Krem karmelowy i Crème Brûlée

Foremki napełnić masą na wysokość 2-3 cm. Wstawić foremki bezpośrednio do perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL. Kąpiel wodna nie jest potrzebna. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpieli wodnej, należy przykryć folią.

Jeżeli foremki wykonane są z bardzo grubego materiału, czas pieczenia może ulec wydłużeniu.

Kluski na parze

Przygotować ciasto drożdżowe według własnego przepisu bez dojrzewania. Uformowane kluski umieścić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, rozmiar XL i zaczekać, aż wyrosną. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Zalecane wartości ustawień

Używane rodzaje grzania:
- Gotowanie na parze
- Wyrastanie ciasta

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Crème brulée	Foremki na małe porcje	3		85	20-30
Krem karmelowy	Foremki na małe porcje	3		85	25-35
Kluski na parze	Blacha uniwersalna	3		100	20-30
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno piekarnika		35-40	300-360
Ryż na mleku, 1:2,5	Blacha uniwersalna	3		100	35-45
Kompot owocowy, 1/3 wody	Blacha uniwersalna	3		100	10-20

Gotowanie całego menu

W tym urządzeniu można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym przenikania smaków lub oddziaływania aromatów.

Najpierw należy wstawić do komory piekarnika potrawę o najdłuższym czasie gotowania, a pozostałe potrawy dostawiać w odpowiednim czasie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze.

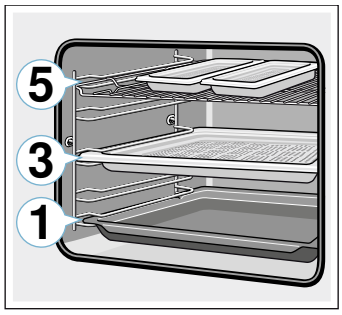
Pieczenie na parze

Całkowity czas gotowania menu na parze wydłuża się, ponieważ podczas każdego otwarcia drzwi uchodzi z urządzenia nieco pary i konieczne jest jej ponowne nagrzanie.

Należy przestrzegać wskazówek podanych w odpowiednich punktach w tym rozdziale:
- czas nagrzewania zmienia się w zależności od wielkości i wagi potraw
- czas gotowania jest niezależny od ilości
- używać naczyń odpornych na parę
- suflet przykrywać folią
- głęboką blachę do pieczenia zawsze wsuwać na wysokość 1

Wysokości wsunięcia wyposażenia

Wyposażenie należy wsuwać zawsze w poniższej kolejności:
- wys. 5: ruszt z pojemnikami do gotowania na parze, wielkość S
- wys. 3: pojemniki do gotowania na parze, wielkość XL
- wys. 1: blacha uniwersalna



Zalecane wartości ustawień

Używany rodzaj grzania:
- Gotowanie na parze

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Mrożony filet z łososia	Nieperforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar S	5		100	20
Brokuły	Perforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar XL	3		100	9
Gotowane ziemniaki w ćwiartkach	Perforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar S	5		100	25

Rodzaje grzania Eco

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

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

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. W przypadku rodzaju grzania Gorące powietrze Eco wybrać temperaturę w przedziale 125-250°C, natomiast w przypadku rodzaju grzania Grzanie górne/dolne Eco w przedziale 150-250°C. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Potrawy przyrządzać wyłącznie na jednym poziomie.

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

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	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasta w formach					
Ciasto ucierane w formie	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		140-160	60-80
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaj	Tortownica Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	50-60
Babka drożdżowa	Forma na babkę	2		150-170	50-70
Ciasto na blasze					
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3		150-170	25-40
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		170-180	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-190	15-20
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
Wypieki drobne					
Muffiny	Blacha do muffinów	2		160-180	15-25
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150-160	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	35-45
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	15-30
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-45
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	25-35
Chleb i bułki					
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Forma prostokątna	2		200-210	35-45
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		240-250	20-25
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190	15-20
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
Mięso					
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	120-140
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	140-160
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		190-210	25-35

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
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, pierniczków, kruchych herbatników).

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach	
Informacje ogólne	■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. ■ Potrawy przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.
Ciasteczka	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C. 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.

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

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

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

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

Naczynia

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

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 2.

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

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

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

Zalecane wartości ustawień

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

Używany rodzaj grzania:
■ Powolne gotowanie

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

Porady dotyczące delikatnego pieczenia

Delikatne pieczenie piersi kaczki	Pierś kaczki położyć na zimnej patelni i obsmażyć, najpierw stronę ze skórą. Po zakończeniu delikatnego pieczenia grillować do zrumienienia, przez 3 do 5minut.
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

Urządzenie dysponuje trybem suszenia, który umożliwia idealne suszenie owoców, warzyw i ziół. Ten rodzaj konserwacji polega na koncentracji substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

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

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

Warzywa potrzeć na wiórki i wyblanszować. Zaczekać, aż wyblanszowane warzywa dokładnie obciekną 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 dotychące suszenia różnych wrtykułów 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:
- Suszenie

Potrawa	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	4-8
Owoce pestkowe (śliwki)	1-2 ruszty		80	8-10
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	1-2 ruszty		80	6-8
Grzyby w plastrach	1-2 ruszty		60	7-9
Zioła, umyte	1-2 ruszty		60	2-4

Wekowanie i wyciskanie soku

Urządzenie nadaje się też do wekowania i wyciskania soku.

Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!
Słoiki z nieprawidłowo zawekowanymi produktami spożywczymi mogą pękać. Przestrzegać zaleceń dotyczących wekowania.

Słoiki
Należy używać tylko czystych i nieuszkodzonych słoików do wekowania. Używać wyłącznie żaroodpornych, czystych i nieuszkodzonych gumowych uszczelek. Przed użyciem sprawdzić klamry i sprężynki.

Porada: Słoiki można czyścić przy użyciu funkcji dezynfekowania.

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 do wekowania znajdujące się w komorze piekarnika nie mogą się ze sobą stykać.

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

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

Owoce: zalać owoce w słoikach do wekowania gorącą, odpienioną wodą z cukrem (ok. 400 ml na każdy słoik 1-litrowy). Na jeden litr wody:
- ok. 250 g cukru w przypadku słodkich owoców
- ok. 500 g cukru w przypadku kwaśnych owoców

Warzywa: zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

Brzegi słoików wytrzeć, muszą one być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami. Słoiki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, rozmiar XL, w taki sposób, by się ze sobą nie stykały. Do blachy uniwersalnej wlać 500 ml gorącej wody (ok. 80°C). Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Kończenie wekowania
Po upływie ustawionego czasu otworzyć drzwi urządzenia. Wyjąć weki z komory piekarnika dopiero, gdy całkowicie wystygną.

Następnie wytrzeć komorę piekarnika.

Odsączanie soku

Owoce jagodowe przez odsączeniem soku włożyć do misy i zasypać cukrem. Odstawić na co najmniej godzinę, aby owoce puściły sok.

Owoce jagodowe przełożyć następnie do perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć na poziom 2 piekarnika. W celu wyłapania soku wstawić pod pojemnik blachę uniwersalną. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Po upływie ustawionego czasu przełożyć owoce jagodowe do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

Następnie wytrzeć komorę piekarnika.

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabeli ustawień są wartościami orientacyjnymi obowiązującymi przy wekowaniu

owoców i warzyw oraz odsączania soku z owoców. Mogą się one zmieniać pod wpływem temperatury pomieszczenia, liczby weków, ilości, ciepłoty i jakości zawartości słoika. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych.

Używany rodzaj grzania:
- Gotowanie na parze

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wekowanie					
Warzywa, np. marchew	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	30-120
Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	25-30
Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki	1-litrowe słoiki wekowe	2		100	25-30
Odsączanie soku					
Maliny	Pojemnik do pieczenia na parze XL	3		100	30-45
Porzeczki	Pojemnik do pieczenia na parze XL	3		100	40-50

Dezynfekcja butelek i higiena

Przy użyciu tego urządzenia można łatwo dezynfekować naczynia i butelki do karmienia niemowląt. Program ten odpowiada wygotowywaniu naczyń.

Dezynfekcja butelek

Od razu po opróżnieniu butelki należy wyczyścić szczotką do butelek. Następnie umyć w zmywarce.

Butelki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze tak, by nie dotykały się wzajemnie. Uruchomić program "Dezynfekcja butelek". Po zakończeniu dezynfekcji wytrzeć urządzenie. Po dezynfekcji wytrzeć butelki do sucha czystą ściereczką.

Higiena

Urządzenie nadaje się też do przygotowywania słoików do marmolad i weków oraz ich pokrywek.

Możliwa jest także dodatkowa obróbka cieplna marmolady. Przedłuża to jej przydatność do spożycia.

Zalecane wartości ustawień

Używać tylko nieuszkodzonych, czystych słoików i pokrywek. Najlepiej umyć je przed użyciem w zmywarce do naczyń. Naczynia muszą być żaro- i paroodporne.

Zalecane czasy są zależne od używanych słoików.

Używany rodzaj grzania:
- Gotowanie na parze

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Higiena					
Przygotowywanie słoików do marmolady albo weków	Pojemnik do gotowania na parze XL	2		100	10-15
Dogotowywanie słoików do marmolady	Pojemnik do gotowania na parze XL	2		100	15-20
Sterylizowanie czystych naczyń*	Pojemnik do gotowania na parze XL	2		100	15-20
* Ten program odpowiada typowemu wygotowywaniu.					

Wyrastanie ciasta

W trybie wyrastania ciasta ciasto wyrasta w piekarniku znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. 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
Do wyrośnięcia ustawić miskę z ciastem na ruszcie. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

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

Czas dojrzewania
Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.

Przed przystąpieniem do pieczenia wytrzeć skroploną wodę z komory piekarnika.

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:
- Wyrastanie ciasta

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Krok	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe, słodkie						
Np. drożdżówki	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	30-45
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	10-20
Ciasto o dużej zawartości tłuszczu, np. panettone	Miska	2		Czas wyrastania	40-45	40-90
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	40-45	30-60
Ciasto drożdżowe, pikantne						
Np. pizza	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	20-30
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	10-15
Ciasto chlebowe						
Chleb biały	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	30-40
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	15-25
Chleb z mąki mieszanej	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	25-40
	Blacha do pieczenia	2		Czas dojrzewania	35-40	10-20
Bułki	Miska	2		Czas wyrastania	35-40	30-40
	Blacha do pieczenia	3		Czas dojrzewania	35-40	15-25

Rozmrażanie

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

Zamrożony artykuł spożywczy przeznaczony do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania i zważyć.

Włożyć zamrożone owoce i warzywa do perforowanego pojemnika do gotowania na parze, rozmiar XL i wsunąć pod niego blachę uniwersalną. Dzięki temu artykuł nie będzie leżeć w wodzie, a skropliny będą wyłapywane. W przypadku mrożonych produktów, które jako składnik potrawy muszą zachować zawartą w nich wodę, np. mrożonego szpinaku, należy użyć blachy uniwersalnej lub innego naczynia na ruszcie.

Położyć wypiek na ruszcie.

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości artykułów spożywczych.

W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

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

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Rozmrażanie

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb, bułki					
Chleb i bułki ogólne	Blacha do pieczenia	2		50	40-70
Ciasto					
Ciasto soczyste	Blacha do pieczenia	2		50	70-90
Ciasto, suche	Blacha do pieczenia	2		60	60-75
Owoce, warzywa					
Owoce jagodowe	Pojemnik do pieczenia na parze	3		30-40	10-15
Warzywa	Pojemnik do pieczenia na parze	3		40-50	15-50

Odgrzewanie

Tryb odgrzewania pozwala delikatnie odgrzewać potrawy z dodatkowym zastosowaniem pary. Potrawy wyglądają i smakują tak, jakby zostały świeżo przyrządzone. Można w ten sposób podpiekać także pieczywo z poprzedniego dnia.

Używać jak najszerszych, płaskich i żaroodpornych naczyń. Zimne naczynia przedłużają proces odgrzewania.

W miarę możliwości odgrzewać wyłącznie potrawy tego samego rodzaju i tej samej wielkości. Jeżeli jest to niemożliwe, czas zależy od składnika o najdłuższym czasie odgrzewania.

W czasie odgrzewania nie przykrywać potraw.

Potrawę w naczyniu wstawić na ruszt albo położyć bezpośrednio na ruszt na poziomie 2.

W czasie pracy piekarnika nie otwierać drzwiczek, ponieważ uleciałaby przez nie duża ilość pary.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne ustawienia dla różnego rodzaju potraw. Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i właściwości artykułu spożywczego. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania. W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja.

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

Używany rodzaj grzania:
- Odgrzewanie

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Warzywa, chłodzone					
1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	15-25
250 g	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	5-15
Potrawy, chłodzone					
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	15-25
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	10-25
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	8-25
Zapiekanki, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	2		120-140	10-25
Pizza, pieczona	Ruszt	2		170-180*	5-15
Wypieki					
Bułki, bagietki, pieczone	Ruszt	2		150-160*	10-20
Paszteciki (vol au vents)	Ruszt	2		180*	4-10
Wypieki, mrożone					
Pizza, pieczona	Ruszt	2		170-180*	5-15
Bułki, bagietki, pieczone	Ruszt	2		160-170*	10-20

* nagrzać piekarnik

Utrzymywanie temperatury potraw

Gotowe potrawy można utrzymywać w żądanej temperaturze w trybie utrzymywania temperatury. Dzięki różnym poziomom wilgotności można zapobiec wyschnięciu gotowych potraw.

Nie przykrywać potraw.

Nie należy utrzymywać temperatury gotowych potraw dłużej niż przez dwie godziny. Należy pamiętać, że wiele potraw dodatkowo mięknie podczas utrzymywania temperatury. Nie przykrywać potraw.

Poziomy nasycenia parą nie nadają się do utrymywania temperatury następujących potraw:
- poziom 1: kawałki pieczeni i podsmażane potrawy
- poziom 2: zapiekanki i dodatki
- poziom 3: potrawy jednogarnkowe i zupy

Potrawy testowe

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

Zgodnie z EN 60350-1.

Pieczenie

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

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia: poziom 5
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

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

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

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

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
- Grzanie intensywne

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pieczenie						
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	4D gorące powietrze	140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	4D gorące powietrze	140-150*	-	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1	4D gorące powietrze	130-140*	-	35-55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	160*	-	20-30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3	4D gorące powietrze	150*	-	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	4D gorące powietrze	150*	-	25-35
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1	4D gorące powietrze	140*	-	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2	Grzanie górne/dolne	160-170**	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2	4D gorące powietrze	160-170**	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2	4D gorące powietrze	150-160	1	10
					-	20-25

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

** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	-	75-95
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						

Gotowanie na parze

Jeżeli w tabeli znajduje się taka instrukcja, pod perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL, należy zawsze wsuwać blachę uniwersalną. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na parze na jednym poziomie (użyć maksymalnie 2,5 kg):

- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 3

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na parze na dwóch poziomach (użyć maksymalnie 1,8 kg na poziom):

- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 5
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 3

Używany rodzaj grzania:

- Gotowanie na parze

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Gotowanie na parze					
Groszek, mrożony, dwa pojemniki	2x pojemnik do pieczenia na parze XL + blacha uniwersalna	5+3+1		100	**
Brokuły, świeże, 300 g	Pojemnik do gotowania na parze XL	3		100*	7-8***
Brokuły, świeże, jeden pojemnik	Pojemnik do gotowania na parze XL	3		100*	7-8***
* nagrzać piekarnik ** Kontrola jest zakończona, gdy w najzimniejszym miejscu zostanie osiągnięta temperatura 85°C (patrz IEC 60350-1) *** Porównywalny stopień ugotowania próbki referencyjnej i próbki głównej jest osiągany po gotowaniu próbki referencyjnej przez 5 minut (wykonanej zgodnie z opisem w normie IEC 60350-1).					

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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

9001038905
980504