

SIEMENS



# Piekarnik do zabudowy

CS636GB.2

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

pl Instrukcja obsługi

Register  
your  
product  
online



# Spis treści

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
|  <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .   | 4  | Rozmrażanie. . . . .  | 19 |
|  <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> . 5 |    | Napełnianie zbiornika na wodę. . . . .  | 19 |
| Informacje ogólne . . . . .  | 5  | Po zakończeniu trybu z użyciem pary. . . . .  | 20 |
| Para . . . . .   | 6  |  <b>Funkcje zegara</b> . . . . .               | 21 |
|  <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .                | 6  | Minutnik . . . . .  | 21 |
| Informacje ogólne . . . . .  | 6  | Czas trwania. . . . .   | 22 |
| Para . . . . .   | 7  | Czas zakończenia. . . . .   | 22 |
|  <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .                 | 7  |  <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . . | 23 |
| Oszczędność energii . . . . .  | 7  | Aktywacja i dezaktywacja . . . . .  | 23 |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . .   | 8  |  <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .        | 23 |
|  <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .     | 9  | Zmiana ustawień . . . . .   | 23 |
| Pulpit obsługi . . . . .   | 9  | Lista ustawień. . . . .   | 23 |
| Elementy obsługi . . . . .   | 9  | Zmiana ustawionej godziny . . . . .   | 24 |
| Wyświetlacz . . . . .  | 9  |  <b>Ustawienie szabasowe</b> . . . . .         | 24 |
| Menu trybów pracy. . . . .   | 10 | Włączanie ustawienia szabasowego. . . . .   | 24 |
| Rodzaje grzania . . . . .  | 10 |  <b>Środki czyszczące</b> . . . . .            | 24 |
| Para . . . . .   | 11 | Odpowiednie środki czyszczące. . . . .  | 24 |
| Pozostałe informacje . . . . .   | 12 | Utrzymywanie urządzenia w czystości . . . . .   | 26 |
| Funkcje komory piekarnika . . . . .  | 12 |  <b>Funkcja czyszczenia</b> . . . . .        | 26 |
| Zbiornik na wodę . . . . .   | 12 | Odkamienianie . . . . .   | 26 |
|  <b>Wyposażenie</b> . . . . .                      | 12 |  <b>Prowadnice</b> . . . . .                 | 27 |
| Dołączone wyposażenie. . . . .   | 12 | Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic. . . . .  | 27 |
| Wsuwanie wyposażenia . . . . .   | 13 |  <b>Drzwi urządzenia</b> . . . . .           | 28 |
| Wyposażenie dodatkowe . . . . .  | 13 | Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia. . . . .  | 28 |
|  <b>Przed pierwszym użyciem</b> . . . . .          | 14 | Zdejmowanie nakładki drzwi. . . . .   | 28 |
| Przed uruchomieniem: . . . . .   | 14 | Montaż i demontaż szyb w drzwiach . . . . .   | 29 |
| Pierwsze uruchomienie . . . . .  | 15 |  <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .  | 30 |
| Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika . . . . .  | 15 | Tabela usterek . . . . .  | 30 |
| Czyszczenie wyposażenia . . . . .  | 15 | Przekroczony został maksymalny czas pracy. . . . .  | 31 |
|  <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .               | 16 | Żarówki w komorze piekarnika. . . . .   | 31 |
| Włączanie i wyłączanie urządzenia. . . . .   | 16 |  <b>Serwis</b> . . . . .                     | 31 |
| Włączenie lub przerwanie trybu pracy . . . . .   | 16 | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . . .  | 31 |
| Wprowadzanie ustawień trybu pracy . . . . .  | 16 |  <b>Potrawy</b> . . . . .                    | 32 |
| Ustawianie rodzaju grzania i temperatury. . . . .  | 16 | Wskazówki dotyczące ustawień . . . . .  | 32 |
| Szybkie nagrzewanie . . . . .  | 17 | Wybór potrawy . . . . .   | 32 |
|  <b>Para</b> . . . . .                             | 17 | Wprowadzanie ustawień potrawy . . . . .   | 33 |
| Odgłosy . . . . .  | 17 |   |    |
| FullSteam - gotowanie na parze. . . . .  | 17 |   |    |
| Gotowanie z zastosowaniem pary . . . . .   | 18 |   |    |
| Odgrzewanie . . . . .  | 18 |   |    |
| Wyrastanie ciasta . . . . .  | 19 |   |    |

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Przetestowane w naszym studiu gotowania . . . 34</b> |
| Formy silikonowe . . . . .   | 34  |
| Ciasta i drobne wypieki . . . . .  | 34  |
| Chleb i bułki . . . . .  | 38  |
| Pizza, quiche i ciasta pikantne . . . . .  | 40  |
| Zapiekanka i suflet . . . . .  | 42  |
| Drób . . . . .   | 43  |
| Mięso . . . . .  | 45  |
| Ryby . . . . .   | 49  |
| Warzywa, dodatki i jaja . . . . .  | 51  |
| Deser . . . . .  | 53  |
| Gotowanie całego menu . . . . .  | 54  |
| Rodzaje grzania Eco . . . . .  | 55  |
| Akrylamid w produktach spożywczych . . . . .                                     | 56  |
| Delikatne pieczenie . . . . .  | 57  |
| Suszenie . . . . .   | 58  |
| Wekowanie i wyciskanie soku . . . . .  | 59  |
| Dezynfekcja butelek i higiena . . . . .  | 60  |
| Wyrastanie ciasta . . . . .  | 60  |
| Rozmrażanie . . . . .  | 61  |
| Odgrzewanie . . . . .  | 62  |
| Utrzymywanie temperatury potraw . . . . .  | 62  |
| Potrawy testowe . . . . .  | 63  |

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 12

## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Informacje ogólne

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

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

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

### **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.

## **Przyczyny uszkodzeń**

### **Informacje ogólne**

#### **Uwaga!**

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

## Para

### Uwaga!

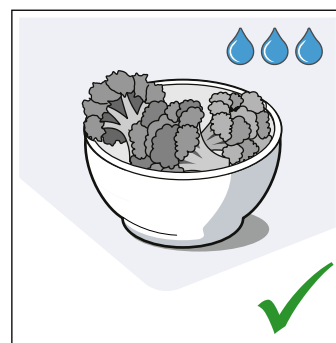
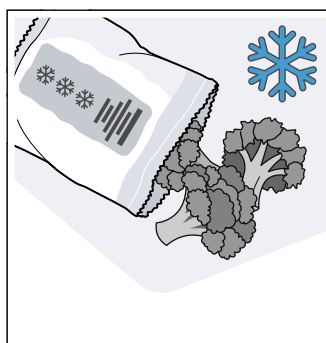
- **Formy do pieczenia:** Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie kombi w połączeniu z parą.
- **Naczynia ze śladami rdzy:** Nie używać naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą spowodować 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

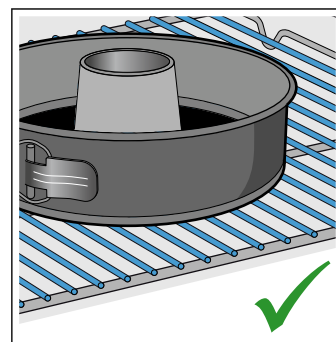
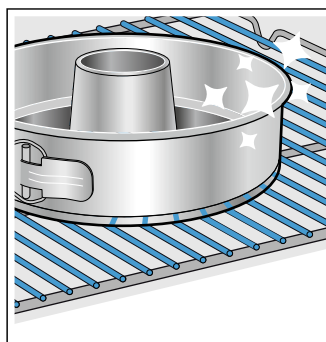
Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

### Oszczędność energii

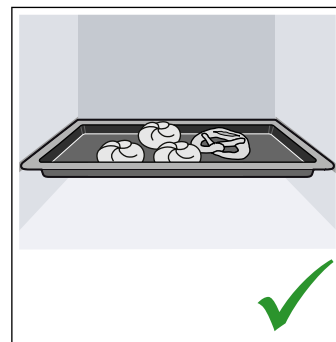
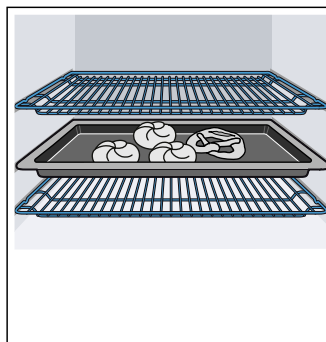
- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Zamrożone produkty należy rozmrozić przed włożeniem ich do piekarnika.



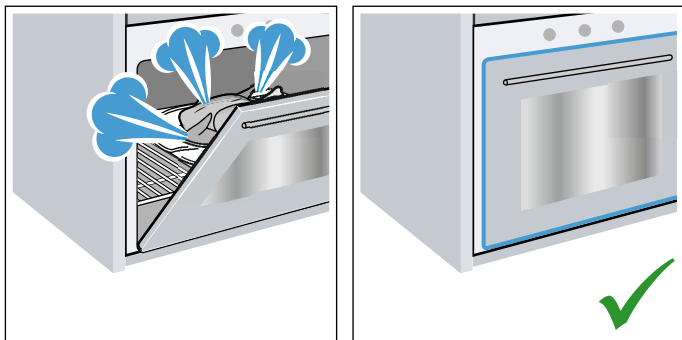
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.



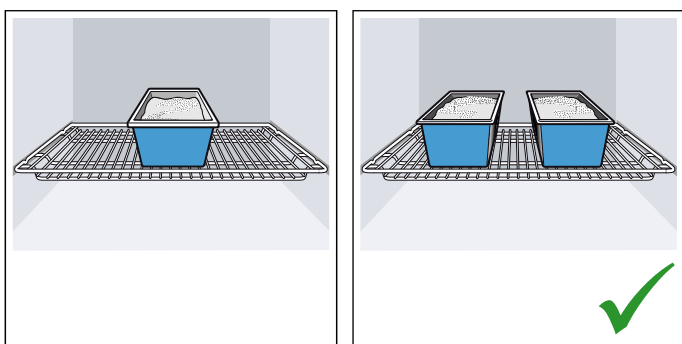
- Wyjąć z piekarnika wyposażenie, z którego się nie korzysta.



- 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.



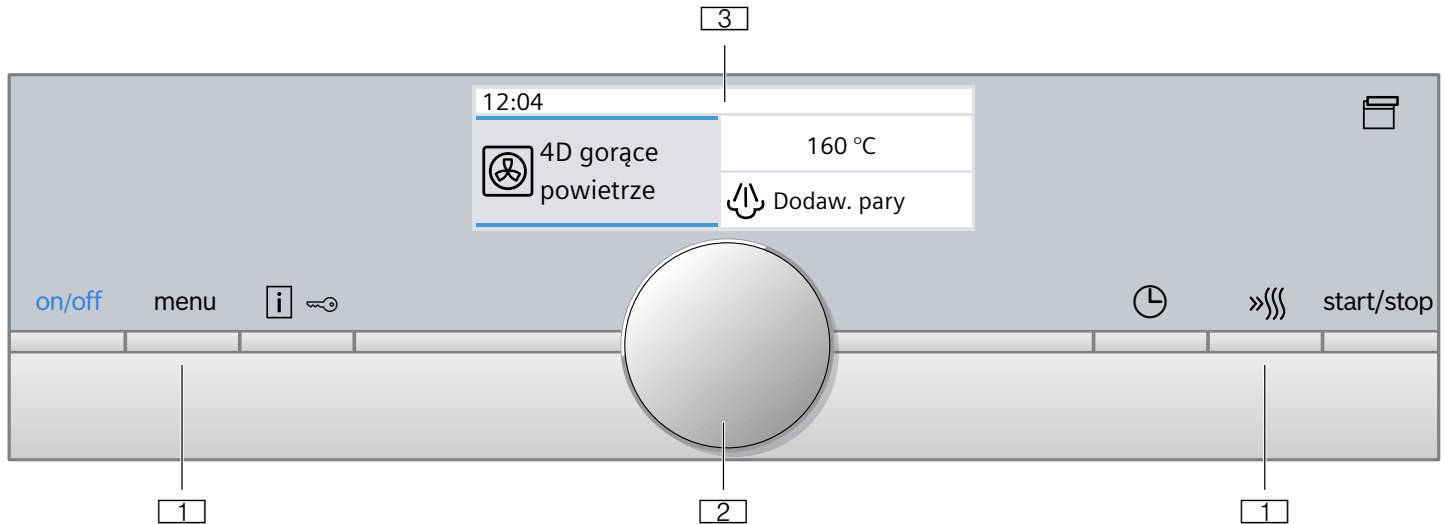
## Informacje na temat urządzenia

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.

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | Informacja<br>Zabezpieczenie przed dziećmi | Wyświetlanie informacji i wskazówek<br>Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi  |
|  | Funkcje zegara                             | Otwieranie menu funkcji zegara  |
|  | Szybkie nagrzewanie                        | Włączanie i wyłączanie szybkiego nagrzewania  |
|  | Otwieranie przestony                       | Napełnianie lub opróżnianie zbiornika na wodę → "Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 19 |
|  | start/stop                                 | Włączenie, wstrzymanie lub przerwanie trybu pracy   |

### Elementy obsługi

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

#### Przyciski

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków.

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

### Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

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

### Wyświetlacz

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

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

### Pasek stanu

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

### Linia stopnia zaawansowania

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

### Odliczanie czasu

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

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



### Wskaźnik kontroli temperatury


Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania piekarnika lub ciepło 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.<br>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.  |

### Rodzaje grzania

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

| Rodzaje grzania  | Temperatura | Zastosowanie  |
|--|-------------|---|
|  4D gorące powietrze * | 30-250 °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.<br>Równomierne grzanie z góry i z dołu.  |
|  Gorące powietrze Eco  | 30-250 °C   | Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika.<br>Wentylator rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.<br>Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-250 °C.<br>Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz klasy efektywności energetycznej. |

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



### Menu trybów pracy

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

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

| Tryb pracy  | Zastosowanie   |
|---|--|
| Rodzaje grzania                                     | Do przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.       |
| Gotowanie na parze → "Para" na stronie 17           | Do przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano odpowiednio dostosowane rodzaje grzania z użyciem pary. |
| Potrawy → "Potrawy" na stronie 32                   | Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.                           |
| Odkamienianie → "Funkcja czyszczenia" na stronie 26 | Tryb odkamieniania umożliwia usunięcie osadu z kamienia z parownika.                                       |
| Suszenie → "Para" na stronie 17                     | Stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem pary.  |
| Ustawienia → "Ustawienia podstawowe" na stronie 23  | Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.                                |

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

|  |                                |  |   |
|--|--------------------------------|--|---|
|    | Grzanie górne/dolne Eco        | 30-250°C   | Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw.<br>Grzanie z góry i z dołu.<br>Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 150-250°C.<br>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.<br>Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.  |
|    | Grill o dużej powierzchni      | Stopnie mocy grilla:<br>1 = słaby<br>2 = średni<br>3 = mocny | Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kielbasek i tostów oraz do zapiekania.<br>Nagrzewa się cała powierzchnia grzałki grilla.   |
|    | Grill o małej powierzchni      | Stopnie mocy grilla:<br>1 = słaby<br>2 = średni<br>3 = mocny | Do grillowania małych ilości steków, kielbasek i tostów oraz do zapiekania.<br>Nagrzewa się środkowa część pod grzałką grilla.  |
|    | Pizza                          | 30-250 °C  | Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu.<br>Nagrzewa się dolny element grzejny i grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.   |
|    | Powolne gotowanie              | 70-120 °C  | Do przyrządzania podsmażonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniu bez przykrycia przy wydłużonym czasie gotowania/pieczenia.<br>Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.   |
|   | Grzanie dolne                  | 30-250 °C  | Do potraw przyrządzanych w kąpielii wodnej oraz do dopiekania.<br>Grzanie z dołu.   |
|  | 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. |
|  | Utrzymywanie ciepła *          | 60-100 °C  | Do utrzymywania temperatury przyrządzonych potraw.  |
|  | 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.<br>Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.   |
|  | Stopień fermentacji | 30-50 °C     | Wyrastanie ciasta drożdżowego i zaczynu oraz dojrzewanie jogurtu.<br>Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha. |
|  | Rozmrażanie         | 30-60 °C     | Do warzyw, mięsa, ryb i owoców<br>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 naciśnięcie 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 otwarte, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

### Oświetlenie komory piekarnika

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

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

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

### Wentylator

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

### Uwaga!

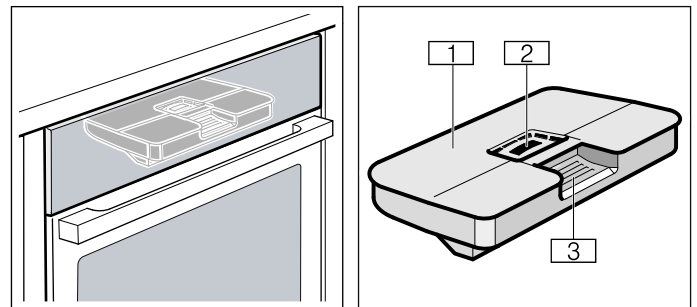
Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik ulegnie przegrzaniu.

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

**Wskazówka:** Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 23

## 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 17



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

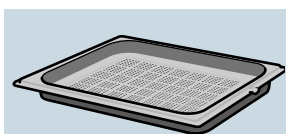
## Wyposażenie

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:

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Ruszt</b><br/>Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek. Do pieczenia, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.</p>  |
|  | <p><b>Blacha uniwersalna</b><br/>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.</p> |
|  | <p><b>Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość S</b><br/>Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania.</p>   |
|  | <p><b>Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość S</b><br/>Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż.</p>  |



### Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość XL

Do gotowania na parze dużych ilości produktów.

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

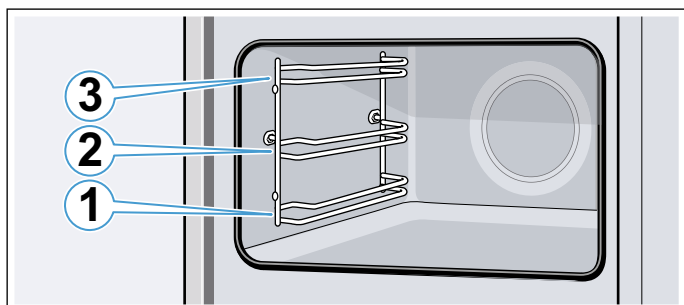
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet.

**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 3 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.



Wyposażenie wsuwać zawsze między oba drążki prowadzące na danej wysokości.


Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia.

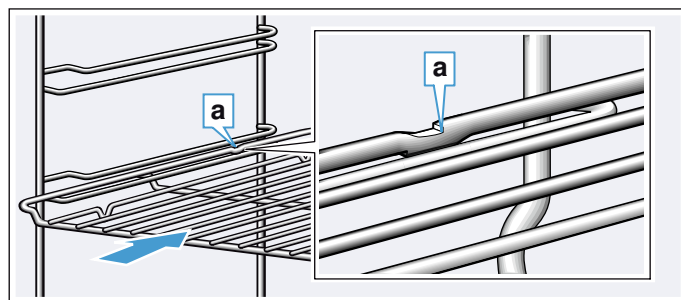
### Wskazówki

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

### Funkcja blokady

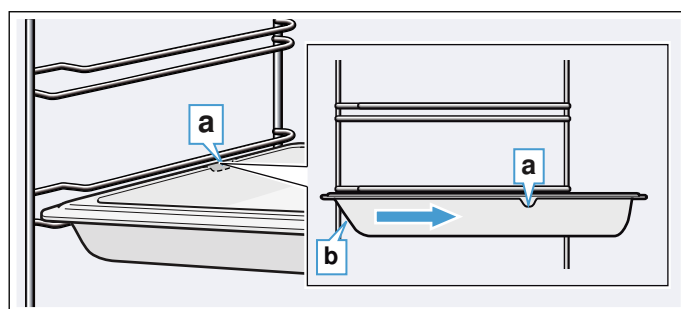
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

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



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

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna

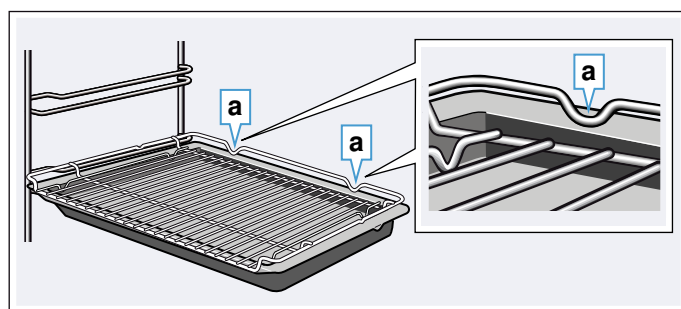


## Kombinacja wyposażenia

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

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

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



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 31

| Aksesoria dodatkowe   |
|---|
| <p><b>Ruszt</b><br/>Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczenia i grillowanych kawałków mięsa.</p>   |
| <p><b>Blacha uniwersalna</b><br/>Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.</p> |
| <p><b>Blacha do pieczenia</b><br/>Do ciast z blachy i drobnych wypieków.</p>  |
| <p><b>Ruszt wkładany w blachę</b><br/>Do mięsa, drobiu i ryb. Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.</p>  |
| <p><b>Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną</b><br/>Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Wypieki i pieczenie dają się łatwiej oddzielać od blachy uniwersalnej.</p> |
| <p><b>Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną</b><br/>Do ciast z blachy i drobnych wypieków. Wypieki nie przywierają do blachy.</p>  |
| <p><b>Profesjonalna blacha do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę</b><br/>Do przygotowywania dużych ilości potraw.</p>   |
| <p><b>Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia</b><br/>Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w profesjonalną brytfannę.</p>  |
| <p><b>Blacha do pizzy</b><br/>Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.</p>   |
| <p><b>Blacha do grillowania</b><br/>Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie w blasze uniwersalnej.</p>  |
| <p><b>Kamień do pieczenia</b><br/>Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.</p>                        |
| <p><b>Brytfanna szklana</b><br/>Do potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie "Potrawy".</p>  |
| <p><b>Forma szklana</b><br/>Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.</p>  |
| <p><b>Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość XL</b><br/>Do gotowania na parze dużych ilości produktów.</p>   |
| <p><b>Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, wielkość S</b><br/>Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania.</p>  |
| <p><b>Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość S</b><br/>Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż.</p>   |
| <p><b>Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, wielkość S</b><br/>Do gotowania na parze oraz podawania mięs, ryb i warzyw.</p>   |
| <p><b>Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, wielkość L</b><br/>Do gotowania na parze oraz podawania mięs, ryb i warzyw.</p>   |

### Pojedynczy system wysuwania blach

Szyny na wysokości 1 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 mieszać 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 "zmiękczonej".
- 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 zmiękczonej   |
| 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 23

### 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".

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 19
3. Ustawić podany rodzaj grzania, temperaturę oraz czas trwania kalibracji i włączyć tryb pracy. → "FullSteam - gotowanie na parze" na stronie 17

| 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. Oczyszczyć gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.
11. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika. → "Po zakończeniu trybu z użyciem pary" na stronie 20

### 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 szcieteczką.

## Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączenia 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.

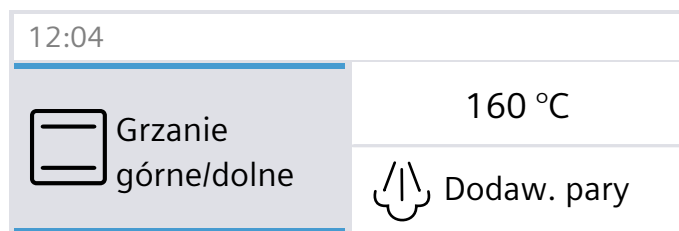
### Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

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.

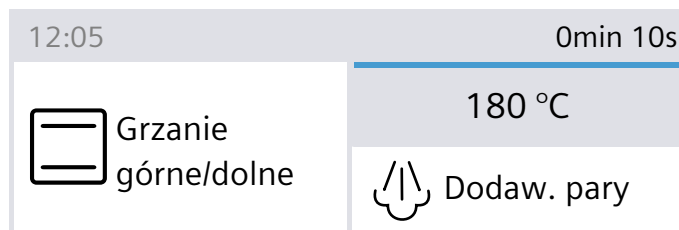
W przypadku innych ustawień wprowadzić odpowiednie zmiany, postępując w następujący sposób:

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

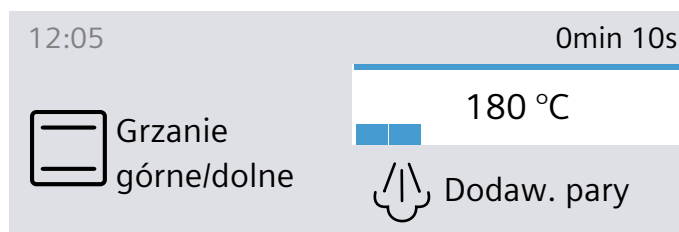
1. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania.



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:

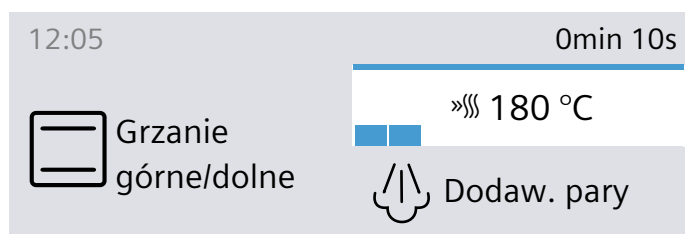
|   |                     |
|---|---------------------|
|  | 4D gorące powietrze |
|  | Grzanie górne/dolne |

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

- W przypadku zmiany rodzaju grzania lub temperatury szybkie nagrzewanie zostanie przerwane.
- Odliczanie ustawionego czasu trwania rozpoczyna się niezależnie od szybkiego nagrzewania bezpośrednio po włączeniu.
- Podczas szybkiego nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę w komorze piekarnika.

## Przerwanie

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

## 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 pomieszenia smaków. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 34

## 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 skórę
- 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 34

**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 23

### 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 płomień.

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrania zbiornika na wodę. Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie. Wyjąć ze zbiornika 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.

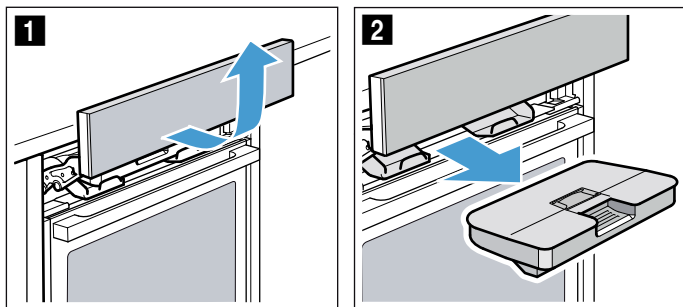
### Uwaga!

Woda filtrowana lub zdemineralizowana może powodować zakłócenia działania.

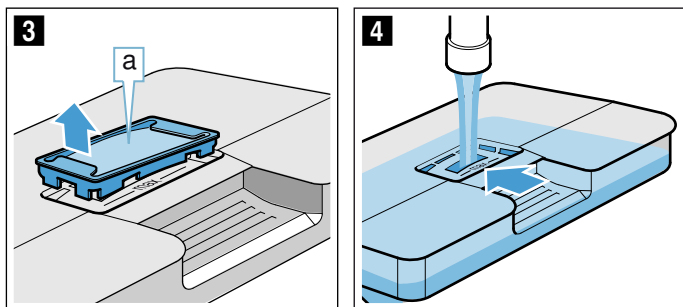
Urządzenie może sygnalizować konieczność ponownego napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik wody jest napełniony, jak również wyłączyć tryb pracy z zastosowaniem pary po upływie około 2 minut. W razie potrzeby zmieszać przefiltrowaną lub zdemineralizowaną wodę z butelkowaną, niegazowaną wodą mineralną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

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

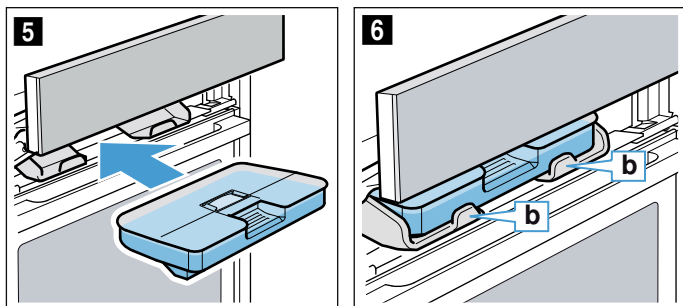
- Przesłonę pociągnąć oburącz do przodu, a następnie przesunąć do góry, aż zaskoczy na miejsce (rys. 1).
- Zbiornik na wodę unieść i wyjąć z komory zbiornika (rys. 2).



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



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



- 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.

- Otworzyć przesłonę.
- Wyjąć i napełnić zbiornik na wodę.
- 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

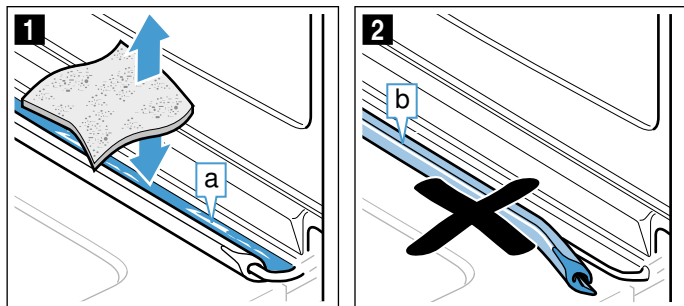
#### Uwaga!

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

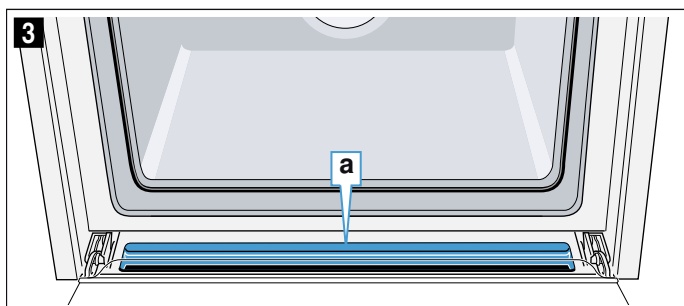
- Otworzyć przesłonę.
- Wyjąć zbiornik na wodę.
- Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
- Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
- Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywę.
- Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
- Pokrywę nałożyć na zbiornik na wodę i docisnąć.
- 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 28

## 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 "Suszenie".
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 osuszenie 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.                                       |
| Koniec         | 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.
- Naciśnięcie przycisku umożliwi 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 .

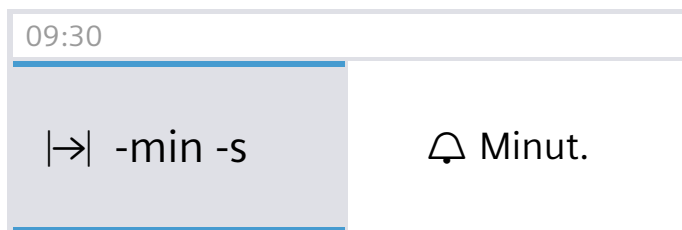
### Czas trwania

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

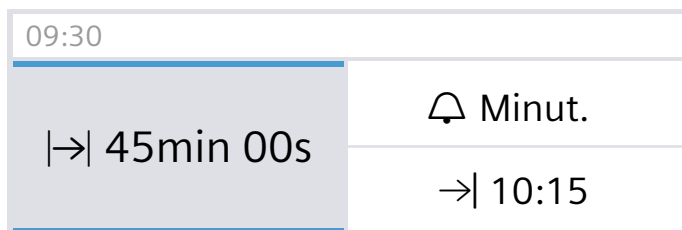
Warunek: Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury.


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

1. Nacisnąć przycisk .  
Otwiera się menu funkcji zegara.




2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.




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


### Upłynął nastawiony czas trwania

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

### Anulowanie ustawionego czasu trwania


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

### Zmiana ustawionego czasu trwania


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

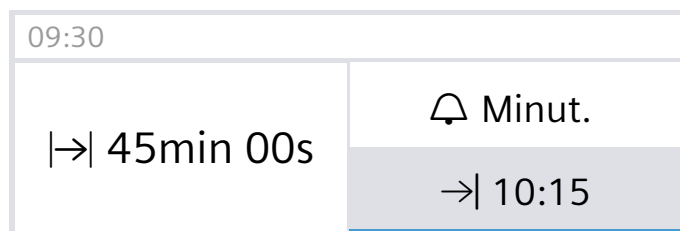
### Czas zakończenia

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

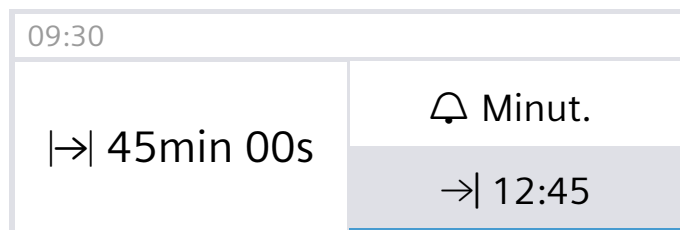
Warunek: Ustawiony tryb pracy nie został włączony. Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania. Menu funkcji zegara  jest otwarte.

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

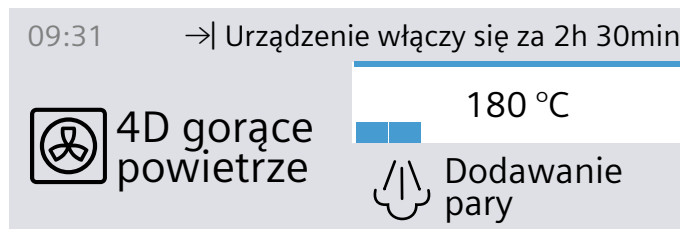
1. Nacisnąć lekko na pole "Koniec ".  
Wyświetlany jest czas zakończenia.




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  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 za pomocą przełącznika obrotowego skorygować czas zakończenia. Za pomocą przycisku  zamknąć menu.

## Anulowanie ustawionego czasu zakończenia

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



## Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

## Aktywacja i dezaktywacja

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

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

## Ustawienia podstawowe

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

## Zmiana ustawień

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

## Lista ustawień

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

Możliwa jest zmiana następujących ustawień:

| Ustawienie                                      | Możliwości   |
|---|--|
| Wybór języka                                    | Możliwy jest wybór innego języka   |
| Godzina   | Ustawianie aktualnej godziny   |
| Data  | Ustawianie aktualnej daty  |
| Stopień twardości wody                          | 0 (zmiękczona)<br>1 (miękka)<br>2 (średnia)<br>3 (twarda)<br>4 (bardzo twarda)     |
| Czas trwania sygnału                            | Krótki (30 s)<br>Średni (1 m)<br>Długi (5 m)                                       |
| Dźwięk przycisków                               | Wył. (dźwięk słychać tylko podczas włączania i wyłączania za pomocą on/off)<br>Wł. |
| Jasność wyświetlacza                            | 5-stopniowa regulacja  |
| Wskazanie godziny                               | Cyfrowe wraz z datą<br>Analogowe<br>Wył.   |
| Oświetlenie                                     | Podczas użytkowania wł.<br>Podczas użytkowania wył.                                |
| Zabezpieczenie przed dziećmi*                   | Blokada drzwi + blokada przycisków<br>Tylko blokada przycisków                     |
| Tryb po włączeniu                               | Menu główne<br>Rodzaje grzania<br>Gotowanie na parze<br>Potrawy*                   |
| Przyciemnienie w nocy                           | Wył.<br>Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59)           |
| Logo firmy                                      | Wyświetlać<br>Nie wyświetlać   |
| Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia | Zalecane<br>Minimalne  |
| System wysuwania blach                          | Niedoposażone<br>Doposażone  |
| Ustawienie szabasowe                            | Wł.<br>Wył.  |
| Ustawienia fabryczne                            | Przywrócić<br>Nie przywracać   |

\*) Funkcja jest dostępna, w zależności od typu urządzenia

**Uwaga!**

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

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

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

**Zmiana ustawionej godziny**

Zmiana godziny dokonywana jest w ustawieniach podstawowych.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

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

**Zanik zasilania prądem**

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

Należy ponownie wprowadzić ustawienia języka, godziny oraz daty.

**Ustawienie szabasowe**

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

**Włączanie ustawienia szabasowego**

Warunek: w ustawieniach podstawowych aktywowano "Ustawienie szabasowe Włączone". → "Ustawienia podstawowe" na stronie 23

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

1. Nacisnąć przycisk on/off.  
Na wyświetlaczu widoczny jest proponowany rodzaj grzania oraz temperatura.
2. Obrócić przełącznik obrotowy w lewo i wybrać rodzaj grzania "Ustawienie szabasowe".
3. Nacisnąć lekko na proponowaną temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.

4. Za pomocą przycisku ⊖ otworzyć menu funkcji zegara i nacisnąć lekko na pole "Czas trwania". Proponowany czas trwania to 25:00 godzin.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.  
Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

**Upłynął nastawiony czas trwania**

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

**Przesunięcie czasu zakończenia**

Nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

**Anulowanie ustawienia szabasowego**

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

**Środki czyszczące**

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

**Odpowiednie środki czyszczące**

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

**Uwaga!****Uszkodzenia powierzchni**

Nie używać

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie 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  |
|------------------------------|--|
| <b>Urządzenie z zewnątrz</b> |  |
| Front ze stali nierdzewnej   | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja.<br>Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego. |
| Tworzywo sztuczne            | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.   |
| Powierzchnie lakierowane     | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.  |
| Panel obsługi                | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.<br>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:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.   |
| Uchwyt drzwi                 | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.  |
| <b>Wnętrze urządzenia</b>    |  |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Powierzchnie emaliowane              | Gorąca woda z detergentem lub octem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Przypalone resztki jedzenia odmoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej wodą z detergentem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.<br><b>Uwaga!</b><br>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.<br><br>Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika.<br><b>Wskazówka:</b> Pozostałości potraw mogą spowodować powstanie białego nalotu. Nie ma on wpływu na działanie urządzenia.<br>W razie potrzeby usunąć go za pomocą kwasu cytrynowego. |
| Oslona oświetlenia komory piekarnika | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.  |
| Uszczelka drzwi<br>Nie zdejmować!    | Gorąca woda z detergentem:<br>Myć zmywakiem.<br>Nie szorować.   |
| Nakładka drzwi-czek                  | Ze stali nierdzewnej:<br>Używać środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.<br>Z tworzywa sztucznego:<br>Czyścić zmywakiem z gorącą wodą z detergentem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.<br>Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.   |
| Prowadnice                           | Gorąca woda z detergentem:<br>Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.   |
| System wysuwania blach               | Gorąca woda z detergentem:<br>Czyścić zmywakiem lub szczoteczką.<br>Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.   |
| Wyposażenie                          | Gorąca woda z detergentem:<br>Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.<br>Zanieczyszczenia frontów ze stali nierdzewnej spowodowane produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem.   |
| Zbiornik na wodę                     | Gorąca woda z detergentem:<br>W celu usunięcia pozostałości detergentu myć zmywakiem i dokładnie wypłukać czystą wodą.<br>Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.<br>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.

### Utrzymywanie urządzenia w czystości

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

#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

#### Porady

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

## Funkcja czyszczenia

Urządzenie ma zaprogramowany tryb pracy "Odkamienianie". Tryb "Odkamienianie" umożliwia usunięcie osadu z kamienia z parownika.

### 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" umożliwi 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.

## Prowadnice

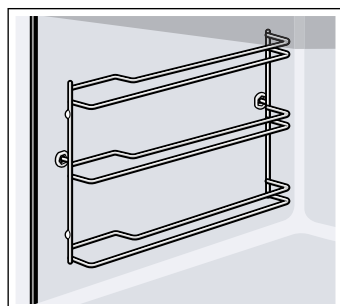
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

### Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

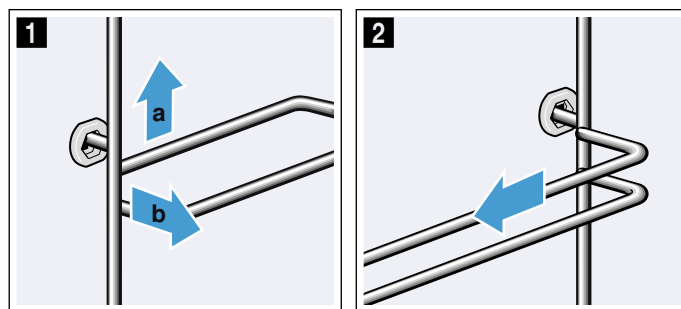
#### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

#### Zdejmowanie prowadnic



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

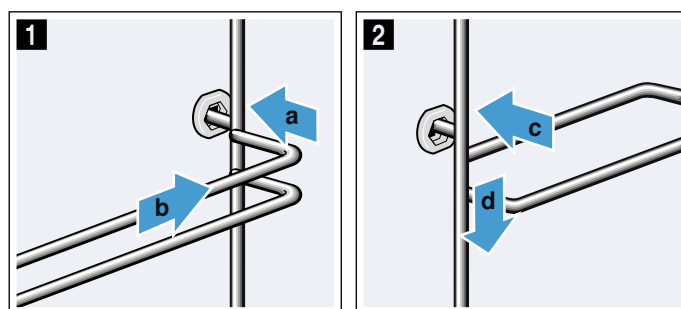


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

#### Zawieszanie prowadnic

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

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



## Drzwi urządzenia

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

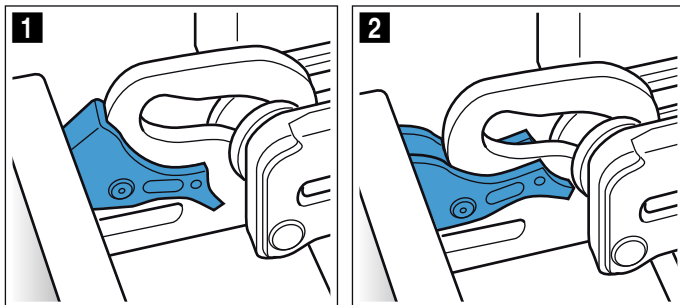
### Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia

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

Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą.

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

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



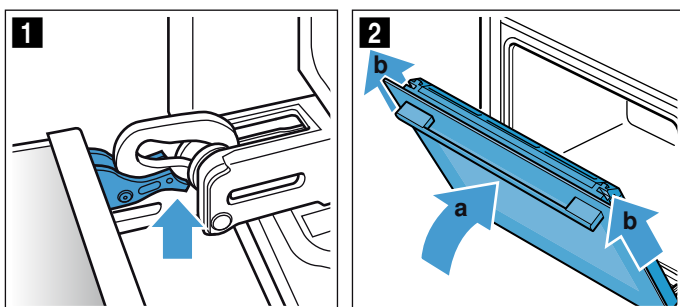
#### **⚠ Ostrzeżenie**

##### Niebezpieczeństwo zranienia!

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

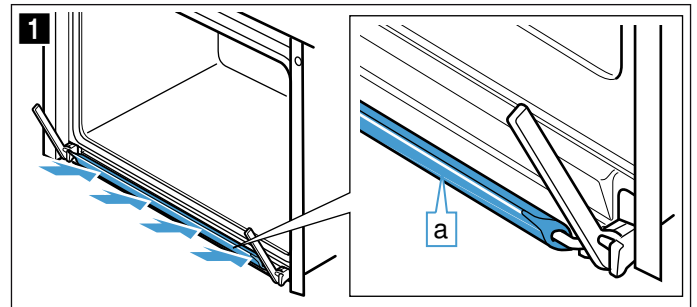
### Zdejmowanie drzwi urządzenia

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

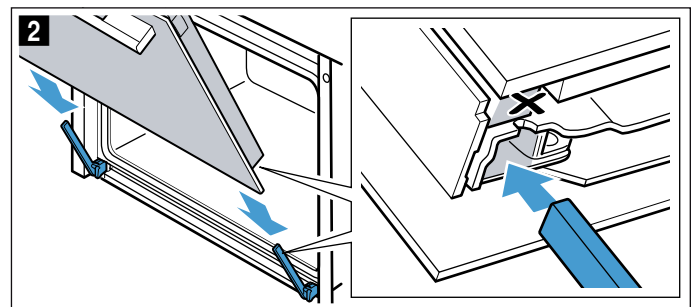


### Zakładanie drzwi urządzenia

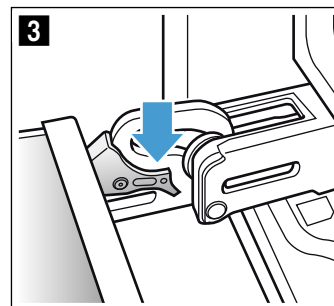
1. Docisnąć uszczelkę **a** wzdłuż rynienki na skropliny (rys. 1), ponieważ uszczelka **a** może oderwać się podczas czyszczenia.



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 przewodnicy. 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).



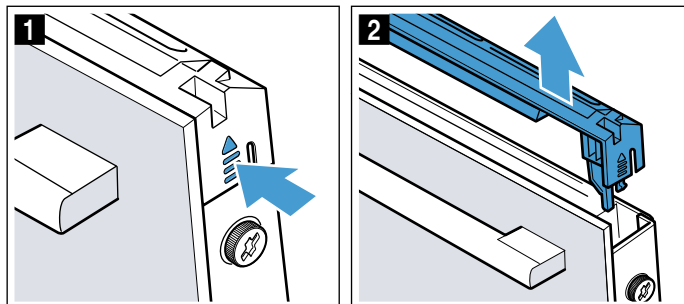
4. Zamknąć drzwi komory piekarnika.

### Zdejmowanie nakładki drzwi

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

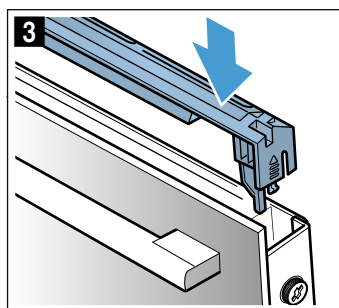
1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).

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).



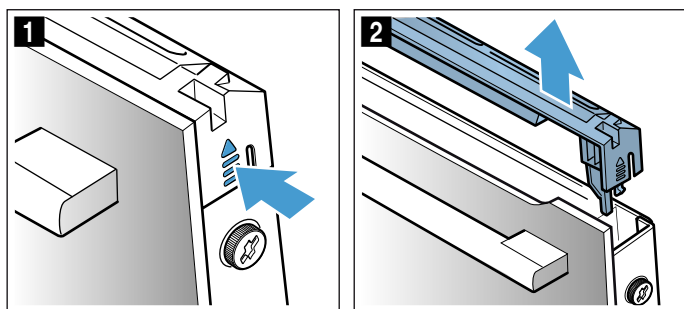
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

## Montaż i demontaż szyb w drzwiach

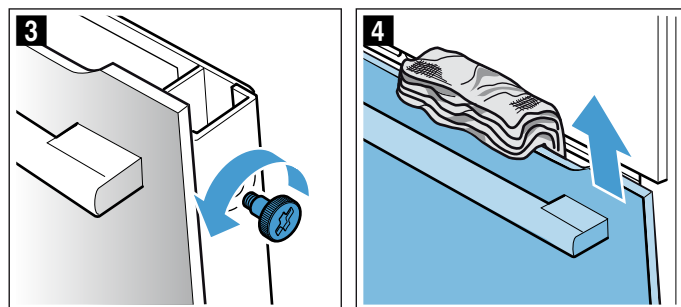
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

### 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.

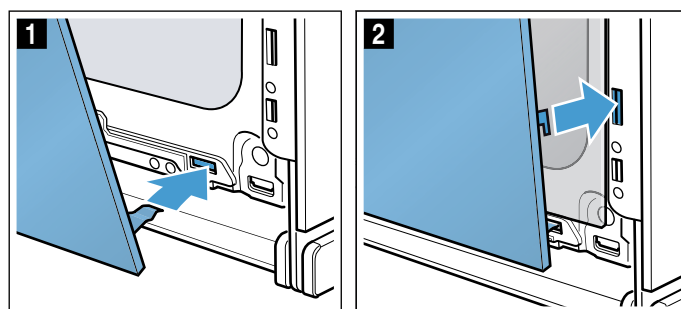
### **⚠ Ostrzeżenie**

#### **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

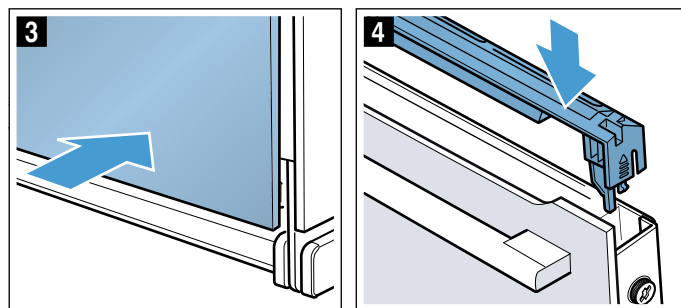
- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

### Montowanie w urządzeniu

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



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



7. Zamknąć drzwi urządzenia.

### **Uwaga!**

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

## Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często 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 34

### 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 lub 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 odkamieniania, bez wcześniejszego pojawienia się licznika   | Ustawiony zakres twardości wody jest za niski   | Przeprowadzić odkamienianie<br>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  |
| Potrava 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<br>→ "Para" na stronie 17  |
|  | Uszkodzony czujnik  | Wezwać serwis  |
|  | Zbiornik na wodę spadł. Wstrząs spowodował obluźzenie 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<br>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

Komorę 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.

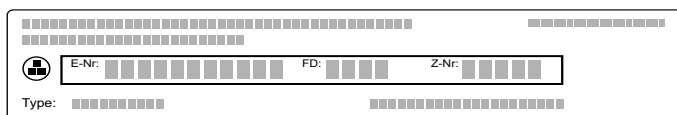
## Serwis

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 otwarciu drzwi urządzenia.

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



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

Nr E

Nr FD

Serwis 

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

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

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

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

## Potrawy

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

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

### Wskazówki dotyczące ustawień

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

- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.  
→ "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 34

### Para

W przypadku niektórych potraw automatycznie aktywowana jest funkcja pary. Ogólne informacje dotyczące funkcji pary zamieszczone są w odpowiednim rozdziale. → "Para" na stronie 17

Po włączeniu wyświetlany jest czas gotowania/pieczenia. Odliczanie czasu rozpocznie się dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.

### 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.

### Wybór potrawy

Potrawy są usystematyzowane według jednolitej struktury:

- Kategoria
- Potrawa
- Danie

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

| Kategorie              | Potrawy  |
|------------------------|--|
| Ciasto                 | Ciasto w formach   |
|                        | Ciasto na blasze   |
|                        | Wypieki drobne   |
|                        | Ciasteczka   |
| Chleb, bułki           | Chleb  |
|                        | Bułki  |
| Pizza, ciasta pikantne | Pizza  |
|                        | Ciasta pikantne, quiche                                  |
| Zapiekanki, suflety    | Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanych składników     |
|                        | Lasagne, świeża  |
|                        | Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wysokość 4 cm |
|                        | Zapiekanka, na słodko, świeża                            |
| Produkty mrożone       | Suflet w foremkach                                       |
|                        | Pizza  |
|                        | Bułki  |
|                        | Zapiekanki   |
|                        | Produkty ziemniaczane                                    |
|                        | Drób, ryby   |
|                        | Warzywa  |



| Kategorie                               | Potrawy               |
|---|-----------------------|
| Drób                                    | Kurczak               |
|   | Kaczka, gęś           |
|   | Indyk                 |
| Mięso                                   | Wieprzowina           |
|   | Wołowina              |
|   | Cielęcina             |
|   | Jagnięcina            |
|   | Dziczyzna             |
|   | Potrawy mięsne        |
|   |                       |
| Ryby                                    | Ryba, cała            |
|   | Filety rybne          |
|   | Potrawy z ryb         |
|   | Owoce morza           |
| Dodatki, warzywa                        | Warzywa               |
|   | Ziemniaki             |
|   | Ryż                   |
|   | Produkty zbożowe      |
|   | Warzywa strączkowe    |
|   | Makaron, kluski       |
| Jaja                                    |                       |
| Desery, owoce prażone                   | Desery, owoce prażone |
| Wekowanie, odsączenie soku, dezynfekcja | Wekowanie             |
|   | Odsączenie soku       |
|   | Dezynfekcja butelek   |
| Odgrzewanie, dopiekanie                 | Warzywa               |
|   | Menu                  |
|   | Wypieki               |
|   | Dodatki               |
| Rozmrażanie potraw                      | Owoce, warzywa        |

## 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

### 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 "Smaczno".

### 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 21

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.

### Formy silikonowe

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

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

Formy silikonowe nie nadają się do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary i pieczenia na parze.

### 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 następującego poziomu piekarnika:

- Poziom 1

#### 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.

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.

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 nagrany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.




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

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

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

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

Używane rodzaje grzania:

-  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. |
|--|---------------------------------------|-------------------|--|------------------|-------------------|---------------------|
| <b>Ciasta w formach</b>                    |                                       |                   |  |                  |                   |                     |
| Ciasto ucierane, proste                    | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 1                 |    | 150-170          | -                 | 55-70               |
| Ciasto ucierane, proste                    | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 1                 |    | 150-160          | 1                 | 50-70               |
| Ciasto ucierane, delikatne                 | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 1                 |  | 150-170          | -                 | 60-80               |
| Ciasto owocowe ucierane, delikatne         | Tortownica / forma na babkę           | 1                 |  | 160-180          | -                 | 45-60               |
| Spód tortu z ciasta ucieranego             | Forma na spód tortu                   | 1                 |  | 150-170          | -                 | 20-40               |
| Spód tortu z ciasta ucieranego             | Forma na spód tortu                   | 2                 |  | 160-170          | 1                 | 25-35               |
| Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie | Tortownica Ø26 cm                     | 1                 |  | 170-180          | -                 | 60-80               |
| Placek szwajcarski                         | Blacha do pizzy                       | 1                 |  | 190-210          | -                 | 40-55               |
| Tarta                                      | Forma do tarty, blacha czarna         | 1                 |  | 190-210          | -                 | 25-40               |
| Babka drożdżowa                            | Forma z kominkiem                     | 1                 |  | 150-160          | -                 | 65-75               |
| Babka drożdżowa                            | Forma z kominkiem                     | 1                 |  | 150-160          | 1                 | 60-70               |
| Ciasto drożdżowe w tortownicy              | Tortownica Ø28 cm                     | 1                 |  | 150-160          | -                 | 25-35               |
| Ciasto drożdżowe w tortownicy              | Tortownica Ø28 cm                     | 1                 |  | 160-170          | 2                 | 25-35               |
| Spód biszkoptowy, 2 jaja                   | Forma na spód tortu                   | 1                 |  | 170-180          | -                 | 20-30               |
| Spód biszkoptowy, 2 jaja                   | Forma na spód tortu                   | 1                 |  | 150-160          | 1                 | 25-35               |
| Tort biszkoptowy, 3 jaja                   | Tortownica Ø26 cm                     | 1                 |  | 160-170*         | -                 | 25-35               |
| Tort biszkoptowy, 3 jaja                   | Tortownica Ø26 cm                     | 1                 |  | 150-160          | 1                 | 10                  |
|  |                                       |                   |  |                  | -                 | 20-30               |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj                    | Tortownica Ø28 cm                     | 1                 |  | 150-170*         | -                 | 30-50               |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj                    | Tortownica Ø28 cm                     | 1                 |  | 150-160          | 1                 | 10                  |
|  |                                       |                   |  |                  | -                 | 25-35               |
| <b>Ciasto na blasze</b>                    |                                       |                   |  |                  |                   |                     |
| Ciasto ucierane z dodatkami                | Blacha do pieczenia                   | 1                 |  | 160-180          | -                 | 20-40               |
| Ciasto ucierane z dodatkami                | Blacha do pieczenia                   | 1                 |  | 160-170          | 1                 | 30-40               |

\* 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. |
|---|--|-------------------|---|------------------|-------------------|---------------------|
| Ciasto ucierane, 2 poziomy                                | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |    | 150-170          | -                 | 35-50               |
| Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią                  | Blacha do pieczenia                      | 1                 |    | 170-190          | -                 | 25-40               |
| Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy       | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |    | 150-170          | -                 | 40-55               |
| Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią               | Blacha uniwersalna                       | 1                 |    | 160-180          | -                 | 60-80               |
| Placek szwajcarski  | Blacha uniwersalna                       | 1                 |    | 180-200          | -                 | 45-50               |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią               | Blacha do pieczenia                      | 1                 |    | 160-180          | -                 | 15-25               |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią               | Blacha do pieczenia                      | 1                 |    | 150-160          | 1                 | 25-35               |
| Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią            | Blacha uniwersalna                       | 1                 |    | 180-200          | -                 | 30-45               |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy    | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |    | 160-170          | -                 | 25-35               |
| Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią, 2 poziomy | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |    | 150-160          | -                 | 45-60               |
| Chałka, wieniec drożdżowy                                 | Blacha do pieczenia                      | 1                 |    | 150-160          | -                 | 35-45               |
| Chałka, wieniec drożdżowy                                 | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 150-170          | 2                 | 30-40               |
| Rolada biszkoptowa  | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 190-210*         | -                 | 10-15               |
| Rolada biszkoptowa  | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 190-210*         | 1                 | 10-15               |
| Strucla z 500 g mąki                                      | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 150-160          | -                 | 50-60               |
| Strucla z 500 g mąki                                      | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 140-150          | 2                 | 80-90               |
| Strudel, słodki   | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 170-180          | -                 | 40-60               |
| Strudel, słodki   | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 180-190          | 2                 | 50-60               |
| Strudel, mrożony  | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 190-210          | -                 | 35-50               |
| Strudel, mrożony  | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 180-190          | 1                 | 35-45               |
| <b>Wypieki drobne</b>                                     |  |                   |   |                  |                   |                     |
| Ciastka   | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 160**            | -                 | 25-35               |
| Ciastka   | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 150**            | -                 | 25-35               |
| Ciastka, 2 poziomy  | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |  | 150**            | -                 | 25-35               |
| Muffiny   | Blacha do muffinów                       | 1                 |  | 170-190          | -                 | 15-30               |
| Muffiny   | Blacha do muffinów                       | 1                 |  | 150-160          | 1                 | 25-30               |
| Muffiny, 2 poziomy  | Blachy do muffinów                       | 3+1               |  | 150-170*         | -                 | 20-30               |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego                       | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 160-170          | -                 | 30-40               |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego                       | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 160-180          | 2                 | 25-35               |
| Wypieki z ciasta francuskiego                             | Blacha do pieczenia                      | 2                 |  | 170-190*         | -                 | 20-45               |
| Wypieki z ciasta francuskiego                             | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 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 parzonego                                | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 200-220          | -                 | 30-45               |
| Wypieki z ciasta parzonego                                | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 200-220*         | 1                 | 25-35               |

\* 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. |
|---|--|-------------------|----------------|------------------|-------------------|---------------------|
| Bułki słodkie   | Błacha do pieczenia                      | 1                 |                | 160-180          | -                 | 20-30               |
| Bułki słodkie   | Błacha do pieczenia                      | 1                 |                | 160-180          | 2                 | 25-35               |
| <b>Ciasteczka</b>   |  |                   |                |                  |                   |                     |
| Ciasteczka wyciskane  | Błacha do pieczenia                      | 1                 |                | 150-160**        | -                 | 25-40               |
| Ciasteczka wyciskane  | Błacha do pieczenia                      | 1                 |                | 140-150**        | -                 | 25-40               |
| Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy   | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |                | 140-150**        | -                 | 30-40               |
| Ciasteczka  | Błacha do pieczenia                      | 2                 |                | 140-160          | -                 | 15-30               |
| Ciasteczka, 2 poziomy   | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |                | 130-150          | -                 | 20-35               |
| Bezy  | Błacha do pieczenia                      | 2                 |                | 90-100*          | -                 | 100-130             |
| Bezy, 2 poziomy   | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |                | 90-100*          | -                 | 100-150             |
| Makaroniki  | Błacha do pieczenia                      | 2                 |                | 90-110           | -                 | 20-40               |
| Makaroniki, 2 poziomy   | Błacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |                | 90-110           | -                 | 20-40               |
| * nagrzać piekarnik<br>** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania. |  |                   |                |                  |                   |                     |

### Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

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

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

## Chleb i bułki

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

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

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

### 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 następującego poziomu piekarnika:

- Poziom 1

#### 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.

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 nagrany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

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

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



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




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

**Uwaga!**

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika ani nie stawiać na dnie piekarnika naczyń 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
-  Grill o małej powierzchni

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

| Potrawa   | Wyposażenie                               | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|---|---|-------------------|---|--|-------------------|---------------------|
| <b>Chleb</b>  |   |                   |   |  |                   |                     |
| Chleb biały, 750 g                                    | Blacha uniwersalna albo forma prostokątna | 1                 |    | 210-220*                               | -                 | 10-15               |
|   |   |                   |   | 180-190                                | -                 | 25-35               |
| Chleb biały, 750 g                                    | Blacha uniwersalna albo forma prostokątna | 1                 |    | 210-220                                | 3                 | 10-15               |
|   |   |                   |   | 180-190                                | -                 | 25-35               |
| Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg                        | Blacha uniwersalna albo forma prostokątna | 1                 |    | 210-220*                               | -                 | 10-15               |
|   |   |                   |   | 180-190                                | -                 | 40-50               |
| Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg                        | Blacha uniwersalna albo forma prostokątna | 1                 |    | 210-220                                | 3                 | 10-15               |
|   |   |                   |   | 180-190                                | -                 | 45-55               |
| Chleb pełnoziarnisty, 1 kg                            | Blacha uniwersalna                        | 1                 |    | 210-220*                               | -                 | 10-15               |
|   |   |                   |   | 180-190                                | -                 | 40-50               |
| Chleb pełnoziarnisty, 1 kg                            | Blacha uniwersalna                        | 1                 |  | 210-220                                | 3                 | 10-15               |
|   |   |                   |   | 180-190                                | -                 | 40-50               |
| Chleb pita  | Blacha uniwersalna                        | 1                 |  | 220-240                                | -                 | 25-35               |
| Chleb pita  | Blacha uniwersalna                        | 2                 |  | 220-230                                | 3                 | 20-30               |
| <b>Bułki</b>  |   |                   |   |  |                   |                     |
| Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone | Blacha uniwersalna                        | 2                 |  | 200-220                                | -                 | 10-20               |
| Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone | Blacha do pieczenia                       | 2                 |  | 200-220                                | 2                 | 10-20               |
| Bułki, słodkie, świeże                                | Blacha do pieczenia                       | 1                 |  | 170-180*                               | -                 | 15-25               |
| Bułki, słodkie, świeże                                | Blacha do pieczenia                       | 1                 |  | 160-170                                | 3                 | 25-35               |
| Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy                     | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia  | 3+1               |  | 150-160*                               | -                 | 20-30               |
| Bułki, świeże   | Blacha do pieczenia                       | 1                 |  | 180-200                                | -                 | 25-35               |
| Bułki, świeże   | Blacha do pieczenia                       | 1                 |  | 200-220                                | 2                 | 20-25               |
| Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona             | Blacha uniwersalna                        | 2                 |  | 200-220                                | -                 | 10-20               |
| Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona             | Blacha do pieczenia                       | 2                 |  | 200-220                                | 2                 | 10-20               |
| Bułki, bagietki, odświeżanie                          | Ruszt                                     | 1                 |  | 150-160*                               | -                 | 10-20               |
| <b>Bułki, mrożone</b>                                 |   |                   |   |  |                   |                     |
| Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone | Blacha uniwersalna                        | 2                 |  | 200-220                                | -                 | 15-25               |
| Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone | Blacha do pieczenia                       | 2                 |  | 180-200                                | 1                 | 15-25               |
| Pieczyno ługowane, z ciasta surowego                  | Ruszt                                     | 1                 |  | 220-240                                | -                 | 15-25               |

\* nagrzać piekarnik

| Potrawa                              | Wyposażenie         | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania   | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|--|--|-------------------|---------------------|
| Pieczyno ługowane, z ciasta surowego | Blacha do pieczenia | 2                 |  | 210-230                                | 1                 | 18-25               |
| Croissanty, z ciasta surowego        | Blacha do pieczenia | 1                 |  | 150-170*                               | -                 | 20-35               |
| Croissanty, z ciasta surowego        | Blacha do pieczenia | 1                 |  | 180-200                                | 1                 | 20-30               |
| Bułki, bagietki, odświeżanie         | Ruszt               | 1                 |  | 160-170*                               | -                 | 10-20               |
| <b>Tosty</b>                         |                     |                   |  |  |                   |                     |
| Tosty zapiekane, 4 sztuki            | Ruszt               | 2                 |  | 3                                      | -                 | 5-15                |
| Tosty zapiekane, 12 sztuk            | Ruszt               | 2                 |  | 250                                    | -                 | 5-15                |
| Opiekanie tostów                     | Ruszt               | 3                 |  | 3                                      | -                 | 3-6                 |
| * nagrzać piekarnik                  |                     |                   |  |  |                   |                     |

## Pizza, quiche i ciasta pikantne

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

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

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

### 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 następującego poziomu piekarnika:

- Poziom 1

#### 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.

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.

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 nagrany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

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

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




















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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Pizza
-  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. |
|---|--|-------------------|--|------------------|-------------------|---------------------|
| <b>Pizza</b>                                |  |                   |  |                  |                   |                     |
| Pizza, świeża                               | Blacha do pieczenia                      | 1                 |    | 200-220          | -                 | 20-30               |
| Pizza, świeża, 2 poziomy                    | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |    | 180-200          | -                 | 35-45               |
| Pizza, świeża, cienki spód                  | Blacha do pizzy                          | 1                 |    | 210-230          | -                 | 20-30               |
| Pizza, chłodzona                            | Ruszt                                    | 1                 |    | 210-230          | -                 | 10-20               |
| <b>Pizza, mrożona</b>                       |  |                   |  |                  |                   |                     |
| Pizza, cienki spód, 1 sztuka                | Ruszt                                    | 1                 |  | -                | -                 | -                   |
| Pizza, cienki spód, 2 sztuki                | Ruszt + blacha do pieczenia              | 3+1               |  | 200-220          | -                 | 15-25               |
| Pizza, gruby spód, 1 sztuka**               | Ruszt                                    | 1                 |  | -                | -                 | -                   |
| Pizza, gruby spód, 2 sztuki                 | Blacha uniwersalna + ruszt               | 3+1               |  | 160-180          | -                 | 25-35               |
| Pizza-bagietka                              | Ruszt                                    | 1                 |  | 200-220          | -                 | 20-30               |
| Mini-pizza**                                | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | -                | -                 | -                   |
| <b>Ciasta pikantne i quiche</b>             |  |                   |  |                  |                   |                     |
| Pikantne ciasta w formie                    | Tortownica Ø28 cm                        | 1                 |  | 170-190          | -                 | 50-60               |
| Pikantne ciasta w formie                    | Tortownica Ø28 cm                        | 1                 |  | 180-190          | 1                 | 65-75               |
| Quiche                                      | Forma do tarty, blacha czarna            | 1                 |  | 190-210          | -                 | 30-45               |
| Podpłomyk                                   | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 260-280*         | -                 | 10-20               |
| Podpłomyk                                   | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 200-220*         | 2                 | 15-25               |
| Pieróg                                      | Forma do zapiekank                       | 1                 |  | 190-200          | -                 | 40-50               |
| Pierozki nadziewane                         | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 180-190          | -                 | 35-45               |
| Pierozki nadziewane                         | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 180-190          | 2                 | 30-40               |
| Börek                                       | Blacha uniwersalna                       | 1                 |  | 180-200          | -                 | 35-45               |
| * nagrzać piekarnik                         |  |                   |  |                  |                   |                     |
| ** stosować się do informacji na opakowaniu |  |                   |  |                  |                   |                     |

## Zapiekanek i suflet

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

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

### Poziomy piekarnika

Należy zawsze używać podanych poziomów piekarnika.

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

- Formy na ruszcie: poziom 1

- Blacha uniwersalna: poziom 1

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 kąpeli 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 wewnątrz jeszcze surowe.

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

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








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

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  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

| Potrava                                  | Wyposażenie i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|--|------------------------|-------------------|---|------------------|-------------------|---------------------|
| Zapiekanek, pikantna, gotowane składniki | Forma do zapiekanek    | 1                 |  | 200-220          | -                 | 35-55               |
| Zapiekanek, pikantna, gotowane składniki | Forma do zapiekanek    | 1                 |  | 160-170          | 2                 | 40-50               |
| Zapiekanek, na słodko                    | Forma do zapiekanek    | 1                 |  | 170-190          | -                 | 45-60               |
| Lasagne, świeża, 1 kg                    | Forma do zapiekanek    | 1                 |  | 160-180          | -                 | 50-60               |
| Lasagne, świeża, 1 kg                    | Forma do zapiekanek    | 1                 |  | 170-180          | 2                 | 35-45               |
| Lasagne, mrożona, 400 g*                 | Blacha uniwersalna     | 1                 |  | -                | -                 | -                   |
| Lasagne, mrożona, 400 g                  | Naczynie bez pokrywki  | 1                 |  | 180-190          | 2                 | 40-50               |

\* nagrzać piekarnik

\*\* stosować się do informacji na opakowaniu

| Potrawa  | Wyposażenie i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania   | Temperatura w °C | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|--|------------------------|-------------------|--|------------------|-------------------|---------------------|
| Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm | Forma do zapiekaneek   | 1                 |  | 170-180          | -                 | 50-60               |
| Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm | Forma do zapiekaneek   | 1                 |  | 170-190          | 2                 | 60-70               |
| Suflet   | Forma do zapiekaneek   | 1                 |  | 160-170*         | -                 | 40-50               |
| Suflet   | Forma do zapiekaneek   | 1                 |  | 170-180          | 2                 | 30-40               |
| Suflet   | Foremki na małe porcje | 1                 |  | 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 12

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

### Pieczenie mięs w naczyniu

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

#### Naczynia otwarte

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

#### Naczynia zamknięte

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

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może uciec 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 szczególnie 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 szklaną 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 wyłączenia zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

### Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

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







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

### Porady

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

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


















Używane rodzaje grzania:

-  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. |
|---|--------------------------------|-------------------|--|--|-------------------|---------------------|
| <b>Kurczak</b>                                  |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Kurczak, 1 kg                                   | Ruszt                          | 1                 |  | 200-220                                | -                 | 60-70               |
| Kurczak, 1 kg                                   | Ruszt                          | 1                 |  | 200-220                                | 2                 | 50-60               |
| Filety z piersi kurczaka, po 150 g (grillowane) | Ruszt                          | 2                 |  | 3*                                     | -                 | 15-20               |
| Filety z piersi kurczaka (pieczenie na parze)   | Pojemnik do pieczenia na parze | 2+1               |  | 100                                    | -                 | 15-25               |
| Drobne części kurczaka, po 250 g                | Ruszt                          | 2                 |  | 220-230                                | -                 | 30-35               |
| Drobne części kurczaka, po 250 g                | Ruszt                          | 2                 |  | 200-220                                | 2                 | 30-45               |
| Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone**         | Blacha uniwersalna             | 2                 |  | -                                      | -                 | -                   |
| Pularda, 1,5 kg                                 | Ruszt                          | 1                 |  | 200-220                                | -                 | 70-90               |
| Pularda, 1,5 kg                                 | Ruszt                          | 1                 |  | 180-200                                | 2                 | 65-75               |
| * podgrzewać przez 5 min                        |                                |                   |  |  |                   |                     |
| ** stosować się do informacji na opakowaniu     |                                |                   |  |  |                   |                     |

| Potrawa                                     | Aksesoria i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|---|----------------------|-------------------|---|--|-------------------|---------------------|
| <b>Kaczka i gęś</b>                         |                      |                   |   |  |                   |                     |
| Kaczka, 2 kg                                | Ruszt                | 1                 |    | 180-200                                | -                 | 90-110              |
| Kaczka, 2 kg                                | Ruszt                | 1                 |    | 150-160                                | 2                 | 70-90               |
|   |                      |                   |    | 180-190                                | -                 | 30-40               |
| Pierś kaczki, po 300 g                      | Ruszt                | 2                 |    | 230-250                                | -                 | 25-30               |
| Pierś kaczki, po 300 g                      | Ruszt                | 2                 |    | 220-240                                | 2                 | 25-30               |
| Gęś, 3 kg                                   | Ruszt                | 1                 |    | 160-180                                | -                 | 120-150             |
| Gęś, 3 kg                                   | Ruszt                | 1                 |    | 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                | 2                 |    | 190-200                                | 2                 | 45-55               |
| <b>Indyk</b>                                |                      |                   |   |  |                   |                     |
| Młody indyk, 2,5 kg                         | Ruszt                | 1                 |    | 180-190                                | -                 | 70-90               |
| Młody indyk, 2,5 kg                         | Ruszt                | 1                 |    | 140-150                                | 2                 | 70-80               |
|   |                      |                   |    | 170-180                                | -                 | 20-30               |
| Pierś z indyka, bez kości, 1 kg             | Naczynie z pokrywą   | 1                 |    | 240-250                                | -                 | 80-110              |
| Udziec indyka, z kością, 1 kg               | Ruszt                | 1                 |   | 180-200                                | -                 | 80-100              |
| Udziec indyka, z kością, 1 kg               | Ruszt                | 1                 |  | 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 1/2 ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje

dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

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

### Pieczenie i duszenie w naczyniu

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

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

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

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

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

### Naczynia otwarte

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

### Naczynia zamknięte

Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. 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 szczególnie wariacyjny 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, wydłuży 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 szklaną 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 wyłączenia zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

### Zalecane wartości ustawień

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

Podane wartości ustawień dotyczą mięsa o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, 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.  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{2}{3}$  podanego czasu.




Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach

dotyczących pieczenia, duszenia i grillowania po tabeli ustawień.

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























Używane rodzaje grzania:

-  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   | Wypożyczenie i naczynia        | Wy-<br>kość wsu-<br>nięcia | Rodzaj<br>grzania   | Temperatura w<br>°C / stopień mocy<br>grilla | Intensyw-<br>ność pary | Czas<br>trwania w<br>min. |
|---|--------------------------------|----------------------------|---|--|------------------------|---------------------------|
| <b>Wieprzowina</b>  |                                |                            |   |  |                        |                           |
| Pieczeń wieprzowa bez skóry np. kar-<br>kówka, 1,5 kg                   | Ruszt                          | 1                          |    | 180-200                                      | -                      | 120-130                   |
| Pieczeń wieprzowa bez skóry np. kar-<br>kówka, 1,5 kg                   | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |    | 180-190                                      | 1                      | 110-130                   |
| Pieczeń wieprzowa ze skórą, np.<br>łopatka, 2 kg                        | Ruszt                          | 1                          |    | 190-200                                      | -                      | 130-140                   |
| Pieczeń wieprzowa ze skórą, np.<br>łopatka, 2 kg                        | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |    | 100  | -                      | 25-30                     |
|   |                                |                            |    | 170-180                                      | 1                      | 60-80                     |
|   |                                |                            |    | 200-210                                      | -                      | 25-30                     |
| Pieczona polędwica wieprzowa,<br>1,5 kg                                 | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |    | 220-230                                      | -                      | 70-80                     |
| Pieczona polędwica wieprzowa,<br>1,5 kg                                 | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |  | 170-180                                      | 1                      | 80-90                     |
| Filet wieprzowy, 400 g  | Ruszt                          | 2                          |  | 220-230                                      | -                      | 20-25                     |
| Filet wieprzowy, 400 g  | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |  | 210-220*                                     | 1                      | 25-30                     |
| Filet wieprzowy, 400 g  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                          |  | 100  | -                      | 18-20                     |
| Schab peklowany z kością, 1 kg (z<br>dodatkiem niewielkiej ilości wody) | Naczynie z pokrywką            | 1                          |  | 210-220                                      | -                      | 60-80                     |
| Schab peklowany z kością, 1 kg*   | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |  | 160-170                                      | 1                      | 70-80                     |
| Steki wieprzowe, grubość 2 cm   | Ruszt                          | 3                          |  | 2  | -                      | 16-20                     |
| Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm<br>(piekarnik nagrzewać przez 5 min)  | Ruszt                          | 3                          |  | 3*   | -                      | 8-12                      |
| <b>Wołowina</b>   |                                |                            |   |  |                        |                           |
| Filet wołowy, średnio wypieczony,<br>1 kg                               | Ruszt                          | 1                          |  | 210-220                                      | -                      | 40-50                     |
| Filet wołowy, średnio wypieczony,<br>1 kg                               | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |  | 190-200                                      | 1                      | 50-60                     |
| Sztufada wołowa, 1,5 kg   | Naczynie z pokrywką            | 1                          |  | 200-220                                      | -                      | 130-140                   |
| Sztufada wołowa, 1,5 kg**   | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |  | 150  | 3                      | 30                        |
|   |                                |                            |   | 130  | 2                      | 120-150                   |
| Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg                                     | Ruszt                          | 1                          |  | 220-230                                      | -                      | 60-70                     |
| Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg                                     | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |  | 190-200                                      | 1                      | 65-80                     |
| Wołowina gotowana w rosole, 1,5 kg                                      | Naczynie bez pokrywki          | 1                          |  | 95   | -                      | 120-150                   |

\* nagrzać piekarnik

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

\*\*\* blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1 poniżej

\*\*\*\* odwrócić po upływie 2/3 czasu

\*\*\*\*\* bez odwracania

| Potrawa  | Wyposażenie i naczynia         | Wysokość wsunięcia | Rodzaj grzania | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|--|--------------------------------|--------------------|----------------|--|-------------------|---------------------|
| Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony   | Ruszt                          | 2                  |                | 3                                      | -                 | 15-20               |
| Burger, wysokość 3-4 cm****  | Ruszt                          | 2                  |                | -                                      | -                 | 25-35               |
| <b>Cielęcina</b>   |                                |                    |                |  |                   |                     |
| Pieczeń cielęca, 1,5 kg  | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 160-170                                | -                 | 100-120             |
| Pieczeń cielęca, 1,5 kg  | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 170-180                                | 1                 | 90-110              |
| Gicz cielęca, 1,5 kg   | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 200-210                                | -                 | 100-110             |
| Gicz cielęca, 1,5 kg   | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 170-180                                | 1                 | 100-120             |
| <b>Jagnięcina</b>  |                                |                    |                |  |                   |                     |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg  | Ruszt                          | 1                  |                | 170-190                                | -                 | 50-70               |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg  | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 170-180                                | 1                 | 80-90               |
| Schab jagnięcy z kością****  | Ruszt                          | 1                  |                | 180-190                                | -                 | 40-50               |
| Schab jagnięcy z kością****  | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 200-210*                               | 1                 | 25-30               |
| Kotlet jagnięcy***   | Ruszt                          | 2                  |                | 3                                      | -                 | 12-18               |
| <b>Kiełbaski</b>   |                                |                    |                |  |                   |                     |
| Kiełbasa grillowa  | Ruszt                          | 2                  |                | 3                                      | -                 | 10-20               |
| Kiełbaski wiedeńskie   | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                  |                | 80                                     | -                 | 14-18               |
| Biała kiełbasa   | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                  |                | 80                                     | -                 | 12-20               |
| <b>Potrawy z mięsa</b>   |                                |                    |                |  |                   |                     |
| Pieczeń rzymska, 1 kg  | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 170-180                                | -                 | 70-80               |
| Pieczeń rzymska, 1 kg  | Naczynie bez pokrywki          | 1                  |                | 190-200                                | 1                 | 70-80               |
| * nagrzać piekarnik  |                                |                    |                |  |                   |                     |
| ** na początku włączyć do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy |                                |                    |                |  |                   |                     |
| *** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1 poniżej  |                                |                    |                |  |                   |                     |
| **** odwrócić po upływie 2/3 czasu   |                                |                    |                |  |                   |                     |
| ***** bez odwracania   |                                |                    |                |  |                   |                     |

## Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

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



## Ryby

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

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

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

### Pieczenie i grillowanie na ruszcie

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

W zależności od wielkości i rodzaju ryby włączyć na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Umożliwia to wylapywanie 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 szpiczami do grillowania. Nakłucie ryby widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

### Wskazówki

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

### Pieczenie i duszenie w naczyniu

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

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

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

### Naczynia otwarte

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

### Naczynia zamknięte

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

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

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

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

### 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.

### 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. 1/2 do 2/3 podanego czasu.

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















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

Używane rodzaje grzania:

-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Pizza
-  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. |
|--|--------------------------------|-------------------|--|--|-------------------|---------------------|
| <b>Ryba</b>                                      |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg         | Ruszt                          | 1                 |    | 170-190                                | -                 | 20-30               |
| Ryba, pieczona, cała 300 g, np. pstrąg           | Blacha uniwersalna             | 1                 |    | 170-180                                | 2                 | 15-20               |
|  |                                |                   |  | 160-170                                | -                 | 5-10                |
| Ryba, pieczona na parze, cała, 300 g, np. pstrąg | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 80-90                                  | -                 | 15-25               |
| Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś         | Ruszt                          | 1                 |    | 170-190                                | -                 | 30-40               |
| Ryba, pieczona na parze, cała, 1,5 g, np. dorsz  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 80-90                                  | -                 | 35-50               |
| <b>Filety rybne</b>                              |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Filet rybny, naturalny, grillowany               | Ruszt                          | 2                 |  | 1*                                     | -                 | 15-25               |
| Filet rybny, naturalny, pieczony na parze        | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 80-100                                 | -                 | 10-16               |
| <b>Kotlety rybne</b>                             |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Kotlet rybny, grubość 3 cm**                     | Ruszt                          | 2                 |  | 3                                      | -                 | 18-22               |
| <b>Ryba, mrożona</b>                             |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Ryba, cała, 300 g, np. pstrąg                    | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 80-100                                 | -                 | 20-25               |
| Filet rybny, naturalny                           | Naczynie z pokrywką            | 1                 |  | 210-230                                | -                 | 25-40               |
| Filet rybny, zapiekany***                        | Blacha uniwersalna             | 1                 |  | -                                      | -                 | -                   |
| Filet rybny, zapiekany                           | Naczynie bez pokrywki          | 1                 |  | 200-220                                | 2                 | 35-45               |
| Paluszki rybne***                                | Blacha do pieczenia            | 1                 |  | -                                      | -                 | -                   |
| <b>Potrawy z ryb</b>                             |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Terrina rybna                                    | Forma do terriny               | 1                 |  | 70-80                                  | -                 | 45-80               |
| * nagrzać piekarnik                              |                                |                   |  |  |                   |                     |
| ** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1 poniżej |                                |                   |  |  |                   |                     |
| *** stosować się do informacji na opakowaniu     |                                |                   |  |  |                   |                     |

## 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 3
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 2

### 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 kąpeli 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 nagraniu.





























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         | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania   | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|--|--------------------------------|-------------------|--|--|-------------------|---------------------|
| <b>Warzywa, świeże</b>                   |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Karczochy, całe, pieczenie na parze      | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 30-35               |
| Kalafior, cały, pieczenie na parze       | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 25-35               |
| Różyczki brokułów, pieczenie na parze    | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 6-9                 |
| Zielona fasolka, pieczenie na parze      | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 18-25               |
| Marchew w plastrach, pieczenie na parze  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 10-20               |
| Kalarepa w plastrach, pieczenie na parze | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 20-25               |
| Por w pierścieniach na parze             | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 6-9                 |
| Kolby kukurydzy, pieczenie na parze      | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 30-40               |
| Burak, cały, pieczenie na parze          | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 43-50               |
| Szparagi białe, pieczenie na parze       | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 7-15                |
| Szpinak, pieczenie na parze              | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 2-3                 |
| Cukinia w plastrach, pieczenie na parze  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |    | 100                                    | -                 | 3-4                 |
| <b>Warzywa, mrożone</b>                  |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Szpinak                                  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 15-25               |
| Kalafior                                 | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 5-8                 |
| Zielona fasolka                          | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 6-10                |
| Brokuły                                  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 6-7                 |
| Groszek                                  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 3-10                |
| Marchew                                  | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 4-6                 |
| Brukselka                                | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 5-10                |
| Warzywa mieszane, 1 kg                   | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 10-15               |
| <b>Potrawy z warzyw</b>                  |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Grillowane warzywa                       | Blacha uniwersalna             | 3                 |  | 3                                      | -                 | 10-15               |
| Budyń jarzynowy, pieczenie na parze      | Foremki na małe porcje         | 1                 |  | 100                                    | -                 | 50-70               |
| <b>Ziemniaki</b>                         |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Pieczone ziemniaki, w połówkach          | Blacha uniwersalna             | 1                 |  | 160-180                                | -                 | 45-60               |
| Pieczone ziemniaki, w połówkach          | Blacha uniwersalna             | 2                 |  | 180-190                                | 1                 | 40-50               |
| Ziemniaki w mundurkach, całe             | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 35-45               |
| Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach         | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 100                                    | -                 | 20-25               |
| Kluski                                   | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |  | 95                                     | -                 | 20-25               |
| <b>Produkty ziemniaczane, mrożone</b>    |                                |                   |  |  |                   |                     |
| Rösti ziemniaczane*                      | Blacha uniwersalna             | 2                 |  | -                                      | -                 | -                   |

\* stosować się do informacji podanych na opakowaniu

| Potrawa   | Wyposażenie i naczynia                   | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Intensywność pary | Czas trwania w min. |
|---|--|-------------------|----------------|--|-------------------|---------------------|
| Kieszonki ziemniaczane, faszerowane*                | Blacha uniwersalna                       | 1                 |                | -                                      | -                 | -                   |
| Krokiety*   | Blacha do pieczenia                      | 1                 |                | -                                      | -                 | -                   |
| Frytki*   | Blacha do pieczenia                      | 1                 |                | -                                      | -                 | -                   |
| Frytki, 2 poziomy (od czasu do czasu odwracać)      | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |                | 200-220                                | -                 | 30-40               |
| <b>Ryż</b>  |  |                   |                |  |                   |                     |
| Ryż basmati 1:1,5                                   | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 20-30               |
| Ryż długoziarnisty, 1:1,5                           | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 20-30               |
| Ryż naturalny, 1:1,5                                | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 35-45               |
| Ryż podgotowany, 1:1,5                              | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 15-20               |
| Risotto, 1:2  | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 25-35               |
| <b>Produkty zbożowe</b>                             |  |                   |                |  |                   |                     |
| Kuskus, 1:1   | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 6-10                |
| Proso całe, 1:2,5                                   | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 25-35               |
| Kaszka kukurydziana/polenta, 1:5                    | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 20-45               |
| Pęczak, 1:2,5                                       | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 80-100                                 | -                 | 35-45               |
| Soczewica, 1:2                                      | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 35-50               |
| Fasola biała, namoczona, 1:2                        | Naczynie płaskie                         | 1                 |                | 100                                    | -                 | 65-75               |
| Kluski z kaszy manny                                | Pojemnik do pieczenia na parze           | 2                 |                | 95                                     | -                 | 6-10                |
| <b>Jajo</b>   |  |                   |                |  |                   |                     |
| Kluseczki jajeczno-mleczne z 2 jaj                  | Naczynie bez pokrywki                    | 1                 |                | 80                                     | -                 | 14-16               |
| Jaja, gotowane na twardo                            | Pojemnik do pieczenia na parze           | 2                 |                | 100                                    | -                 | 9-11                |
| Jaja, gotowane na miękko                            | Pojemnik do pieczenia na parze           | 2                 |                | 100                                    | -                 | 6-8                 |
| * 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. 1/3-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 kąpeli 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 dojrzewiania. 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 i naczynia   | Poziom piekarni-ka | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C / stopień fermentacji | Czas trwania w min. |
|---------------------|------------------------|--------------------|---|--|---------------------|
| Crème brûlée        | Foremki na małe porcje | 1                  |  | 85                                     | 20-30               |
| Krem karmelowy      | Foremki na małe porcje | 1                  |  | 85                                     | 25-35               |
| Kluski na parze     | Blacha uniwersalna     | 1                  |  | 100                                    | 25-30               |
| Jogurt              | Foremki na małe porcje | Dno piekarnika     |  | 1                                      | 300-360             |
| Ryż na mleku, 1:2,5 | Blacha uniwersalna     | 1                  |  | 100                                    | 35-45               |
| Owoce prażone       | Blacha uniwersalna     | 1                  |  | 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.

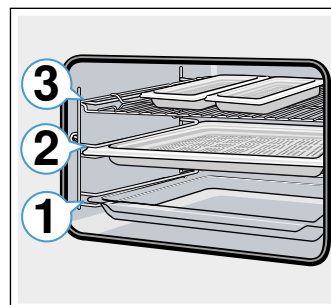
Należy przestrzegać wskazówek podanych w odpowiednich punktach w tym rozdziale:

- 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. 3: ruszt z pojemnikami do gotowania na parze, wielkość S
- wys. 2: 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 piekarni-ka | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---------------------------------|--|--------------------|---|------------------|---------------------|
| Mrożony filet z łososia         | Nieperforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar S | 3                  |  | 100              | 20                  |
| Brokuły                         | Perforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar XL   | 2                  |  | 100              | 9                   |
| Gotowane ziemniaki w ćwiartkach | Perforowany pojemnik do pieczenia na parze, rozmiar S    | 3                  |  | 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 otwarcie drzwi urządzenia podczas przyrządzania potrawy lub użycie funkcji podgrzewania sprawia, że jest to niemożliwe.

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

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. W przypadku rodzaju grzania Gorące powietrze Eco wybrać temperaturę w przedziale 125-250°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                | Wy-<br>sokość wsu-<br>nięcia | Rodzaj<br>grzania   | Temperatu-<br>ra w °C | Czas<br>trwania w<br>min. |
|---|---------------------------------------|------------------------------|---|-----------------------|---------------------------|
| <b>Ciasta w formach</b>                     |                                       |                              |   |                       |                           |
| Ciasto ucierane w formie                    | Forma z kominkiem / forma prostokątna | 1                            |  | 140-160               | 60-80                     |
| Spód tortu z ciasta ucieranego              | Forma na spód tortu                   | 1                            |  | 140-160               | 20-40                     |
| Spód biszkoptowy, 2 jaja                    | Forma na spód tortu                   | 1                            |  | 150-170               | 20-30                     |
| Tort biszkoptowy, 3 jaj                     | Tortownica Ø26 cm                     | 1                            |  | 160-170               | 25-35                     |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj                     | Tortownica Ø28 cm                     | 1                            |  | 150-160               | 50-60                     |
| Babka drożdżowa                             | Forma na babkę                        | 1                            |  | 150-160               | 65-75                     |
| <b>Ciasto na blasze</b>                     |                                       |                              |   |                       |                           |
| Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą  | Blacha do pieczenia                   | 1                            |  | 160-180               | 20-40                     |
| Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią    | Blacha do pieczenia                   | 1                            |  | 170-180               | 25-35                     |
| Chałka, wieniec drożdżowy                   | Blacha do pieczenia                   | 1                            |  | 150-160               | 35-45                     |
| Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią | Blacha do pieczenia                   | 1                            |  | 150-170               | 20-35                     |

| Potrawa  | Wyposażenie i naczynia | Wysokość wsunięcia | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|------------------------|--------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>Wypieki drobne</b>                            |                        |                    |                |                  |                     |
| Muffiny  | Błacha do muffinów     | 2                  |                | 160-180          | 15-30               |
| Ciastka  | Błacha do pieczenia    | 1                  |                | 150-160          | 25-35               |
| Wypieki z ciasta francuskiego                    | Błacha do pieczenia    | 2                  |                | 170-190          | 25-50               |
| Wypieki z ciasta parzonego                       | Błacha do pieczenia    | 1                  |                | 200-220          | 35-45               |
| Ciasteczka                                       | Błacha do pieczenia    | 2                  |                | 140-160          | 15-30               |
| Ciasteczka wyciskane                             | Błacha do pieczenia    | 2                  |                | 140-150          | 25-40               |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego              | Błacha do pieczenia    | 1                  |                | 150-160          | 30-40               |
| <b>Chleb i bułki</b>                             |                        |                    |                |                  |                     |
| Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg                   | Forma prostokątna      | 1                  |                | 200-210          | 35-45               |
| Chleb pita                                       | Błacha uniwersalna     | 1                  |                | 240-250          | 20-25               |
| Bułki, słodkie, świeże                           | Błacha do pieczenia    | 1                  |                | 170-190          | 15-20               |
| Bułki, świeże                                    | Błacha do pieczenia    | 1                  |                | 180-200          | 25-35               |
| <b>Mięso</b>                                     |                        |                    |                |                  |                     |
| Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg | Naczynie bez pokrywki  | 1                  |                | 180-190          | 120-140             |
| Sztofada wołowa, 1,5 kg                          | Naczynie z pokrywką    | 1                  |                | 200-220          | 140-160             |
| Pieczeń cielęca, 1,5 kg                          | Naczynie bez pokrywki  | 1                  |                | 170-180          | 110-130             |
| <b>Ryby</b>                                      |                        |                    |                |                  |                     |
| Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg       | Naczynie z pokrywką    | 1                  |                | 190-210          | 25-35               |
| Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś            | Naczynie z pokrywką    | 1                  |                | 190-210          | 45-55               |
| Filet rybny, naturalny, duszony                  | Naczynie z pokrywką    | 1                  |                | 190-210          | 15-35               |

## Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich

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

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



## Delikatne pieczenie

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

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

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

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

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

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

### Naczynia

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

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 1.

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. 10 minut).

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

### Zalecane wartości ustawień

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

Używany rodzaj grzania:

- □ Powolne gotowanie

| Potrawa   | Naczynie              | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Czas obsmażenia w min. | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|-------------------|----------------|------------------------|------------------|---------------------|
| <b>Drób</b>   |                       |                   |                |                        |                  |                     |
| Pierś kaczki, różowa po 300 g                                 | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 6-8                    | 95*              | 45-60               |
| Filety z piersi kurczaka, po 200 g, wypieczone                | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 4                      | 120*             | 45-60               |
| Pierś z indyka, bez kości, 1 kg, wypieczona                   | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 6-8                    | 120*             | 100-130             |
| <b>Wieprzowina</b>  |                       |                   |                |                        |                  |                     |
| Pieczona polędwica wieprzowa, grubość 5-6 cm, 1,5 kg          | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 6-8                    | 85*              | 130-180             |
| Filet wieprzowy, cały   | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 4-8                    | 85*              | 45-70               |
| <b>Wołowina</b>   |                       |                   |                |                        |                  |                     |
| Pieczeń wołowa (rumsztyk), grubość 6-7 cm, 1,5 kg, wypieczona | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 6-8                    | 100*             | 150-190             |
| Filet wołowy, 1 kg  | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 4-6                    | 85*              | 90-120              |
| Rostbef, grubość 5-6 cm                                       | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 6-8                    | 85*              | 120-180             |
| Medaliony wołowe/rumsztyk, grubość 4 cm                       | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 4                      | 85*              | 40-60               |
| <b>Cielęcina</b>  |                       |                   |                |                        |                  |                     |
| Pieczeń cielęca, grubość 4-5 cm, 1,5 kg                       | Naczynie bez pokrywki | 1                 | □              | 6-8                    | 85*              | 100-130             |

\* nagrzać piekarnik

| Potrawa   | Naczynie              | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Czas obsmażania w min. | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|-------------------|----------------|------------------------|------------------|---------------------|
| Pieczeń cielęca, grubość 7-10 cm, 1,5 kg                    | Naczynie bez pokrywki | 1                 |                | 6-8                    | 85*              | 150-210             |
| Filet cielęcy, cały, 800 g                                  | Naczynie bez pokrywki | 1                 |                | 4-6                    | 85*              | 70-120              |
| Medaliony cielęce, grubość 4 cm                             | Naczynie bez pokrywki | 1                 |                | 4                      | 80*              | 40-60               |
| <b>Jagnięcina</b>   |                       |                   |                |                        |                  |                     |
| Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g                         | Naczynie bez pokrywki | 1                 |                | 4                      | 85*              | 30-45               |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1 kg wiązany | Naczynie bez pokrywki | 1                 |                | 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 5 minut. |
| Delikatnie upieczone mięso nie jest tak gorące jak pieczone konwencjonalnie. | Aby upieczone mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorące sosy.   |

### Suszenie

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

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

Pokroić je w razie potrzeby w jednakowej wielkości kawałki albo cienkie plastry. Nieobrane owoce układać na stronach pokrytych skórą, 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 łądkami. Rozłożyć zioła równomiernie, w małych stosikach na ruszcie.

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:

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

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

### Zalecane wartości ustawień

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

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

Używany rodzaj grzania:

- 4D gorące powietrze

| Potrawa  | Wyposażenie | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w godzinach |
|--|-------------|-------------------|----------------|------------------|--------------------------|
| Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g) | Ruszt       | 2                 |                | 80               | 4-7                      |
| Owoce pestkowe (śliwki)  | Ruszt       | 2                 |                | 80               | 8-10                     |
| Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane                 | Ruszt       | 2                 |                | 80               | 4-7                      |
| Grzyby w plastrach   | Ruszt       | 2                 |                | 60               | 6-8                      |
| Zioła, umyte   | 1-2 ruszty  | -                 |                | 60               | 2-6                      |

## 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 1/2, 1 lub 1 1/2 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, odpioną 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.

#### Odsączenie soku

Owoce jagodowe przez odsączeniem soku włożyć do miski 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 odsączenia 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. |
|--|---|-------------------|---|------------------|---------------------|
| <b>Wekowanie</b>                       |   |                   |   |                  |                     |
| Warzywa, np. marchew                   | 1-litrowe słoiki wekowe + pojemnik do pieczenia na parze XL | 1                 |  | 100              | 30-120              |
| Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki   | 1-litrowe słoiki wekowe + pojemnik do pieczenia na parze XL | 1                 |  | 100              | 25-30               |
| Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki | 1-litrowe słoiki wekowe + pojemnik do pieczenia na parze XL | 1                 |  | 100              | 25-30               |
| <b>Odsączenie soku</b>                 |   |                   |   |                  |                     |
| Maliny                                 | Pojemnik do pieczenia na parze                              | 2                 |  | 100              | 30-45               |
| Porzeczki                              | Pojemnik do pieczenia na parze                              | 2                 |  | 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 paro odporne.

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. |
|---|-----------------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| <b>Higiena</b>                                  |                                   |                   |   |                  |                     |
| Przygotowywanie słoików do marmolady albo weków | Pojemnik do gotowania na parze XL | 1                 |  | 100              | 10-15               |
| Dogotowywanie słoików do marmolady              | Pojemnik do gotowania na parze XL | 1                 |  | 100              | 15-20               |
| Sterylizowanie czystych naczyń*                 | Pojemnik do gotowania na parze XL | 1                 |  | 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 spowodowałoby 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. |
|---|------------------------|-------------------|--|------------------|------------------|---------------------|
| <b>Ciasto drożdżowe, słodkie</b>                  |                        |                   |  |                  |                  |                     |
| Np. drożdżówki                                    | Miska                  | 1                 |  | Czas wyrastania  | 35-40            | 30-45               |
|   | Blacha uniwersalna     | 1                 |  | Czas dojrzewania | 35-40            | 10-20               |
| Ciasto o dużej zawartości tłuszczu, np. panettone | Miska                  | 1                 |  | Czas wyrastania  | 35-40            | 20-40               |
|   | Forma na ruszcie       | 1                 |  | Czas dojrzewania | 35-40            | 10-20               |

| Potrawa                           | Wyposażenie i naczynia | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Krok             | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|-----------------------------------|------------------------|-------------------|----------------|------------------|------------------|---------------------|
| <b>Ciasto drożdżowe, pikantne</b> |                        |                   |                |                  |                  |                     |
| Np. pizza                         | Miska                  | 1                 |                | Czas wyrastania  | 40-45            | 40-90               |
|                                   | Blacha uniwersalna     | 1                 |                | Czas dojrzewania | 40-45            | 30-60               |
| <b>Ciasto chlebowe</b>            |                        |                   |                |                  |                  |                     |
| Chleb biały                       | Miska                  | 1                 |                | Czas wyrastania  | 35-40            | 30-40               |
|                                   | Blacha uniwersalna     | 1                 |                | Czas dojrzewania | 35-40            | 15-25               |
| Chleb z mąki mieszanej            | Miska                  | 1                 |                | Czas wyrastania  | 35-40            | 25-40               |
|                                   | Blacha uniwersalna     | 1                 |                | Czas dojrzewania | 35-40            | 10-20               |
| Bułki                             | Miska                  | 1                 |                | Czas wyrastania  | 35-40            | 30-40               |
|                                   | Blacha uniwersalna     | 1                 |                | 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 wylapywane. 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                    | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|-----------------------|--------------------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>Chleb, bułki</b>   |                                |                   |                |                  |                     |
| ogólnie               | Blacha do pieczenia            | 1                 |                | 50               | 40-70               |
| <b>Ciasto</b>         |                                |                   |                |                  |                     |
| Ciasto soczyste       | Blacha do pieczenia            | 1                 |                | 50               | 70-90               |
| Ciasto, suche         | Blacha do pieczenia            | 1                 |                | 60               | 60-75               |
| <b>Owoce, warzywa</b> |                                |                   |                |                  |                     |
| Owoce jagodowe        | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |                | 30-40            | 10-15               |
| Warzywa               | Pojemnik do pieczenia na parze | 2                 |                | 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 najszerzych, 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 1.

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. |
|--|------------------------|-------------------|---|------------------|---------------------|
| <b>Warzywa, chłodzone</b>                    |                        |                   |   |                  |                     |
| 1 kg   | Naczynie bez pokrywki  | 1                 |    | 120-130          | 15-25               |
| 250 g  | Naczynie bez pokrywki  | 1                 |   | 120-130          | 5-15                |
| <b>Potrawy, chłodzone</b>                    |                        |                   |   |                  |                     |
| Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja       | Naczynie bez pokrywki  | 1                 |  | 120-130          | 15-25               |
| Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml          | Naczynie bez pokrywki  | 1                 |  | 120-130          | 10-25               |
| Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż | Naczynie bez pokrywki  | 1                 |  | 120-130          | 8-25                |
| Zapiekanek, np. lasagne, gratin ziemniaczane | Naczynie bez pokrywki  | 1                 |  | 120-140          | 10-25               |
| Pizza, pieczona                              | Ruszt                  | 1                 |  | 170-180*         | 5-15                |
| <b>Wypieki</b>                               |                        |                   |   |                  |                     |
| Bułki, bagietki, pieczone                    | Ruszt                  | 1                 |  | 150-160*         | 10-20               |
| Paszteciki (vol au vents)                    | Ruszt                  | 1                 |  | 180*             | 4-10                |
| <b>Wypieki, mrożone</b>                      |                        |                   |   |                  |                     |
| Pizza, pieczona                              | Ruszt                  | 1                 |  | 170-180*         | 5-15                |
| Bułki, bagietki, pieczone                    | Ruszt                  | 1                 |  | 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 utrzymywania 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 ciast

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

### Szarlotka z pierzynką




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

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
-  Pizza

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. |
|--|--|-------------------|---|------------------|-------------------|---------------------|
| <b>Pieczenie</b>   |  |                   |   |                  |                   |                     |
| Ciasteczka wyciskane   | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 150-160*         | -                 | 25-40               |
| Ciasteczka wyciskane   | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 140-150*         | -                 | 25-35               |
| Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy  | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |  | 140-150*         | -                 | 30-40               |
| Ciastka  | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 160*             | -                 | 25-35               |
| Ciastka  | Blacha do pieczenia                      | 1                 |  | 150*             | -                 | 25-35               |
| Ciastka, 2 poziomy   | Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia | 3+1               |  | 150*             | -                 | 25-35               |
| Biskopt na wodzie  | Tortownica Ø26 cm                        | 1                 |  | 160-170**        | -                 | 25-35               |
| Biskopt na wodzie  | Tortownica Ø26 cm                        | 1                 |  | 160-170**        | -                 | 25-35               |
| Biskopt na wodzie  | Tortownica Ø26 cm                        | 1                 |  | 150-160          | 1                 | 10                  |
|  |  |                   |   |                  | -                 | 20-30               |
| Szarlotka z pierzynką  | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm        | 1                 |  | 180-200          | -                 | 60-70               |
| Szarlotka z pierzynką  | 2 czarne formy do pieczenia Ø20cm        | 1                 |  | 170-180          | -                 | 60-80               |
| * 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 2

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 3
- Perforowany pojemnik do gotowania na parze, rozmiar XL: poziom 2

Używany rodzaj grzania:


-  Gotowanie na parze

| Potrawa  | Akcesoria  | Poziom piekarnika | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|--|-------------------|---|------------------|---------------------|
| <b>Gotowanie na parze</b>  |  |                   |   |                  |                     |
| Groszek, mrożony, dwa pojemniki, po 1,8 kg   | 2 x pojemnik do pieczenia na parze XL + blacha uniwersalna | 3+2+1             |  | 100              | 3-15**              |
| Brokuły, świeże, 300 g   | Pojemnik do gotowania na parze XL                          | 2                 |  | 100*             | 6-7***              |
| Brokuły, świeże, jeden pojemnik  | Pojemnik do gotowania na parze XL                          | 2                 |  | 100*             | 6-7***              |
| * 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. |
|----------------------------------|-------------|-------------------|---|---------------------|---------------------|
| <b>Grillowanie</b>               |             |                   |   |                     |                     |
| Opiekanie tostów                 | Ruszt       | 3                 |  | 3                   | 3-6                 |
| Hamburger wołowy, 12 sztuk*      | Ruszt       | 2                 |  | 3                   | 20-30               |
| ** odwrócić po upływie 2/3 czasu |             |                   |   |                     |                     |









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

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

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



9001401718  
980626