

SIEMENS



Piekarnik do zabudowy

HB63AS.21

siemens-home.com/welcome

pl Instrukcja obsługi

Register
your
product
online

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Przetestowane w naszym studiu gotowania	20
Przyczyny uszkodzeń	5	Ciasta i wypieki	20
Nowy piekarnik	6	Porady dotyczące pieczenia	22
Pulpit obsługi	6	Mięso, drób, ryby	23
Przyciski i wskaźniki	6	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	25
Przełącznik funkcji	6	Zapiekanki, tosty	26
Regulator temperatury	6	Gotowe produkty	26
Komora piekarnika	7	Potrawy specjalne	27
Wyposażenie dodatkowe	7	Rozmrażanie	27
Wsuwanie wyposażenia dodatkowego	7	Suszenie	28
Wyposażenie dodatkowe	7	Wekowanie	28
Artykuły dodatkowe	9	Akrylamid w produktach spożywczych	29
Przed pierwszym użyciem	9	Potrawy testowe	29
Ustawianie godziny	9	Pieczenie ciast	29
Nagrzewanie piekarnika	9	Grillowanie	30
Czyszczenie wyposażenia	9		
Nastawianie piekarnika	9		
Rodzaj grzania i temperatura	9		
Szybkie nagrzewanie	10		
Ustawianie funkcji zegara	10		
Minutnik	10		
Czas trwania	10		
Czas zakończenia	11		
Godzina	11		
Zabezpieczenie przed dziećmi	12		
Zmiana ustawień podstawowych	12		
Automatyczne wyłączenie	12		
Samooczyszczanie	13		
Ważne wskazówki	13		
Przed samooczyszczaniem	13		
Ustawianie	13		
Po samooczyszczaniu	14		
Konserwacja i czyszczenie	14		
Środek czyszczący	14		
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	14		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika	15		
Zdejmowanie nakładki drzwiczek	15		
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	16		
Usterka, co robić?	17		
Tabela usterek	17		
Wymiana żarówki u góry piekarnika	17		
Oslona żarówki	17		
Serwis	18		
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	18		
Energia a środowisko naturalne	18		
Rodzaj grzania Gorące powietrze eco	18		
Oszczędność energii	19		
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	19		

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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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.

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda

lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

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.

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. Ostrożnie otwierać 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.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!


- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podczas samooczyszczania resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed przystąpieniem do samooczyszczania należy usunąć większe zanieczyszczenia z komory gotowania i wyposażenia.
- Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie wieszac łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas samooczyszczania komora gotowania jest gorąca. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia ani nie przesuwac ręką haka blokującego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

-  Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Poważne zagrożenie zdrowia!

Podczas samooczyszczania urządzenie bardzo się nagrzewa. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie czyścić blach ani form z powłoką antyadhezyjną podczas samooczyszczania gotowania. Podczas samooczyszczania można czyścić wyłącznie wyposażenie emaliowane.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

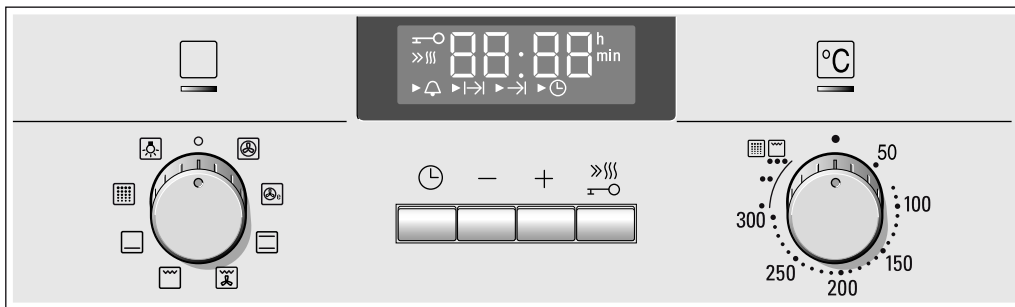
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa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

Nowy piekarnik

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

Pulpit obsługi

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



Pokręta włączników

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

Przyciski i wskaźniki

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

Przycisk	Zastosowanie
Funkcje zegara	Wybór minutnika , czasu trwania , czasu zakończenia i godziny .
- Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
+ Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.
Szybkie nagrzewanie	Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.
Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po strzałce przed odpowiednim symbolem. Wyjątek: w przypadku wskazania czasu zegarowego symbol świeci się tylko podczas zmiany godziny.

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania.

Pozycja	Zastosowanie
Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
3D gorące powietrze	Do ciast i wypieków na 1 - 3 poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
Gorące powietrze eco*	Do ciast i wypieków, zapiekanek, produktów mrożonych i gotowych, mięsa i ryb, na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika energię cieplną wytwarzaną przez grzałkę pierścieniową.

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

Pozycja	Zastosowanie
Grzanie górne/dolne	Do ciast, zapiekanek i chudych pieczeni, np. wołowych lub z dziczyzny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.
Grill z cyrkulacją powietrza	Pieczenie mięsa, drobiu i całych ryb. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
Grill o dużej powierzchni	Grillowanie steków, kielbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
Grzanie dolne	Wekowanie oraz dopiekanie lub zapiekanie. Grzanie z dołu.
Samooczyszczanie	Automatyczne czyszczenie komory piekarnika. Piekarnik nagrzewa się, aż rozłożą się zanieczyszczenia.
Lampka piekarnika	Włączanie lampki piekarnika.

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



Podczas ustawiania świeci się lampka kontrolna nad przełącznikiem funkcji. Włącza się lampka w komorze piekarnika.

Wskazówka: Aby w przypadku Grzania górnego i dolnego optymalnie rozprowadzić ciepło, podczas nagrzewania włącza się na krótko wentylator.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury, stopnia mocy grilla oraz stopnia czyszczenia.

Pozycja	Znaczenie
Pozycja zero	Piekarnik nie grzeje.
50-300	Zakres temperatury
	Temperatura w komorze piekarnika w °C.
	Wyjątek: maksymalna temperatura w przypadku programów 3D gorące powietrze i Gorące powietrze eco wynosi 275 °C.

Pozycja	Znaczenie
•, ••, •••	Stopnie mocy grilla Stopnie mocy dla grilla o dużej powierzchni 
	• = stopień 1, słaby •• = stopień 2, średni ••• = stopień 3, mocny
	Stopnie czyszczenia Stopnie czyszczenia w przypadku samooczyszczania 
	•I = stopień 1, lekki •• = stopień 2, średni ••• = stopień 3, intensywny

Lampka kontrolna

Dopóki piekarnik grzeje, nad regulatorem temperatury świeci się lampka kontrolna. Po osiągnięciu optymalnego czasu na wsunięcie potrawy, gdy piekarnik utrzymuje nastawioną temperaturę, lampka przestaje świecić.

Jeśli wybrany został stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia, lampka nie świeci się.

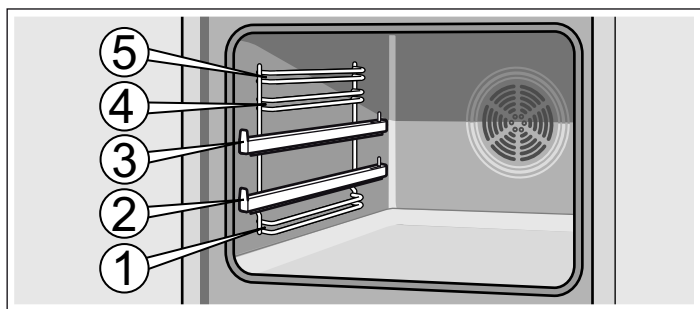
Wyposażenie dodatkowe

Dostarczone wyposażenie dodatkowe nadaje się do przyrządzania wielu potraw. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.

Aby potrawy były jeszcze smaczniejsze, a obsługa piekarnika jeszcze bardziej komfortowa, oferujemy szeroki wybór wyposażenia dodatkowego.

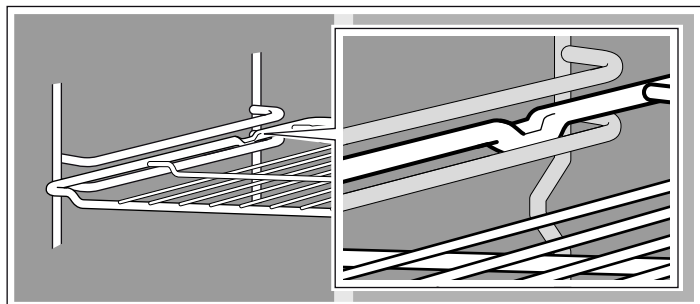
Wsuvanie wyposażenia dodatkowego

Wyposażenie dodatkowe można wsunąć do komory piekarnika na 5 różnych wysokościach. Zawsze należy wsuwać do oporu, aby wyposażenie dodatkowe nie dotykało do szyby drzwiczek.



Wyposażenie dodatkowe można wysunąć prawie do połowy, aż się zablokuje. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z urządzenia.

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




Komora piekarnika

W komorze piekarnika znajduje się lampka. Wentylator chroni piekarnik przed przegrzaniem.

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. W przypadku ustawienia temperatury nie przekraczającej 60 °C oraz podczas samooczyszczania lampka wyłącza się. Dzięki temu możliwa jest precyzyjna regulacja.

Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję  można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

Wyciągane szyny na wysokości 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów.

W zależności od wyposażenia urządzenia wysuwane szyny blokują się, gdy zostaną całkowicie wysunięte. Ułatwia to układanie form i brytfann. W celu odblokowania należy, używając nieco siły, wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika.


Wskazówka: Wyposażenie podczas nagrzewania może ulegać deformacjom. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HZ.



Ruszt

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

Wsunąć ruszt otwartą stroną w kierunku drzwiczek piekarnika i wygięciem do dołu .



Głęboka blacha do pieczenia

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

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Szeroką ofertę wyposażenia do zakupionego piekarnika można znaleźć w naszych prospektach lub w internecie. Dostępność i możliwość zamówienia online wyposażenia dodatkowego różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załączniku do instrukcji obsługi.

Nie każde wyposażenie dodatkowe pasuje do wszystkich urządzeń. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HZ	Zastosowanie	Nadaje się do samooczyszczania
Ruszt	HZ334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.	nie
Emaliowana blacha do pieczenia	HZ331072	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.	tak
Głęboka blacha do pieczenia	HZ332073	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz, w przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.	tak
Ruszt wkładany w blachę	HZ324000	Do pieczenia. Ruszt wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.	nie
Blacha do grillowania	HZ325070	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.	tak
Blacha do pizzy	HZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.	nie
Kamień do pieczenia	HZ327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.	tak
Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym w blachę	HZ333072	Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.	tak
Pokrywa do blachy profesjonalnej	HZ333001	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.	nie
Brytfanna szklana	HZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekaneek w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.	nie
Teleskopowy system wysuwania blach			
Podwójny	HZ338250	Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.	nie
Potrójny	HZ338352	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny teleskopowy system wysuwania blach nie nadaje się do stosowania w urządzeniach z różnem.	nie
Potrójny system całkowitego wysuwania blach	HZ338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny system całkowitego wysuwania blach nie nadaje się do stosowania w urządzeniach z różnem.	nie
Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania	HZ338357	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Wysuwane szyny zablokują się, dzięki czemu można łatwo włożyć wyposażenie. Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania nie nadaje się do stosowania w urządzeniach z różnem.	nie
Filtr oparów	HZ329000	Piekarnik można dodatkowo wyposażyć w filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy. Tylko do urządzeń z 6, 7 lub 8 jako drugą liczbą symbolu produktu (nr E) (np. HB78AB570)	tak
Parowar systemowy	HZ24D300	Do delikatnego przygotowywania warzyw i ryb.	nie

Artykuły dodatkowe


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


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

Przed pierwszym użyciem

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

Ustawianie godziny

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

1. Nacisnąć przycisk .


Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.


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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

środki czyszczące i konserwujące oraz wyposażenie do urządzeń domowych. Zawsze należy podać numer artykułu.

Nagrzewanie piekarnika

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

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

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

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


Czyszczenie wyposażenia

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

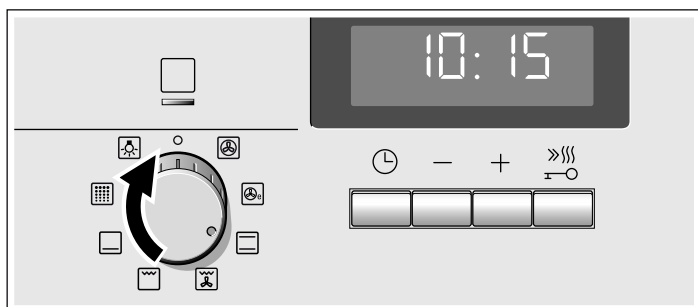
Nastawianie piekarnika

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

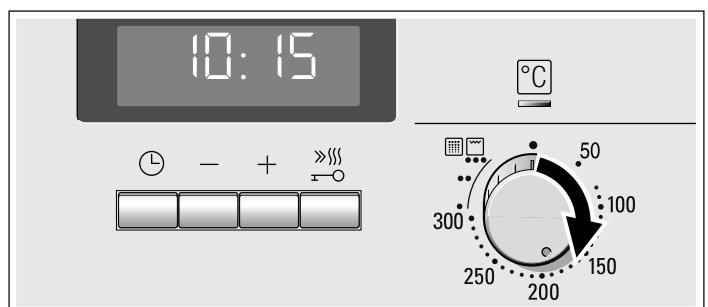
Rodzaj grzania i temperatura

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

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.



Zmiana ustawień

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

Szybkie nagrzewanie

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


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

- 3D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 


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

1. Nastawić rodzaj grzania oraz temperaturę.



2. Nacisnąć krótko przycisk .

Na wyświetlaczu świeci się symbol . Piekarnik zaczyna się nagrzewać.






Szybkie nagrzewanie zakończone

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

Przerwanie szybkiego nagrzewania


Nacisnąć krótko przycisk . Na wyświetlaczu gaśnie symbol .



Ustawianie funkcji zegara



Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Przycisk  służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Strzałka  wskazuje funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku  lub , jeśli przed symbolem zegara znajduje się strzałka .


Minutnik


Minutnik można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.


1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, strzałka  znajduje się przed .


2. Za pomocą przycisku  lub  nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk  = 10 minut



Wartość proponowana, przycisk  = 5 minut

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


Upłynął czas odliczany przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz pokazuje 0:00. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.


Zmiana ustawień minutnika







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

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku  cofnąć minutnik na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka .

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , należy tyle razy naciskać przycisk , aż strzałka  będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Czas trwania

Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie się wyłącza. Dzięki temu nie trzeba przerywać



innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

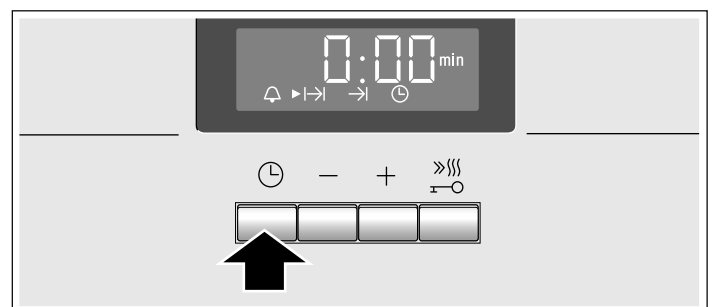
Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.


2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.


3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk .

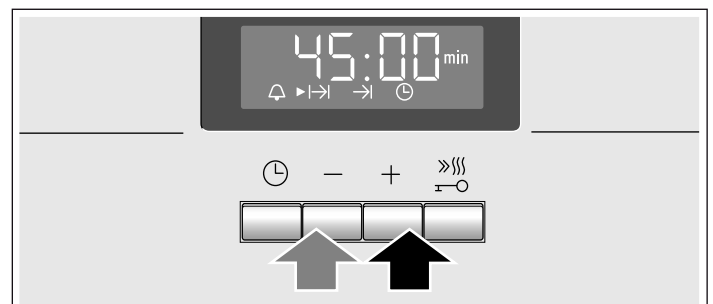
Wyświetlacz pokazuje 0:00. Symbole czasu świecą się, strzałka  znajduje się przed .




4. Za pomocą przycisku  lub  nastawić czas trwania.





Wartość proponowana, przycisk  = 30 minut

Wartość proponowana, przycisk  = 10 minut






Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wyświetlaczu widać upływ czasu trwania i świeci się symbol . Inne symbole czasu gasną.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 0:00. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku  lub  można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk  i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku  lub  zmienić czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk .

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk **⌚**.

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka **▶**.

Aby sprawdzić minutnik **⌚**, czas trwania **I→I**, czas zakończenia **→I** lub godzinę **⌚**, należy tyle razy naciskać przycisk **⌚**, aż strzałka **▶** będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Czas zakończenia

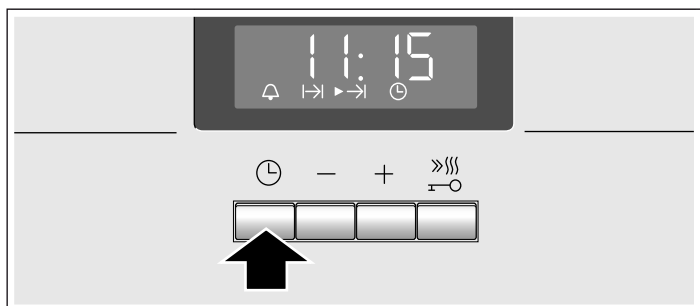
Czas, o którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

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

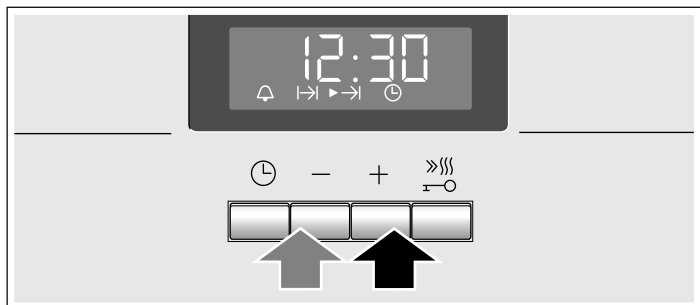
Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

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

Strzałka **▶** znajduje się przed **→I**. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



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



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wyświetlacz pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a przed symbolem **→I** znajduje się strzałka **▶**. Gaśnie symbol **⌚** i **⌚**. Gdy piekarnik się włączy, na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a strzałka **▶** znajduje się przed symbolem **I→I**. Symbol **→I** gaśnie.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 0:00. Nacisnąć przycisk **⌚**. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk **⌚** i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu zakończenia

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

Kasowanie czasu zakończenia

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

Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka **▶**.

Aby sprawdzić minutnik **⌚**, czas trwania **I→I**, czas zakończenia **→I** lub godzinę **⌚**, należy tyle razy naciskać przycisk **⌚**, aż strzałka **▶** będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu miga symbol **⌚** i trzy zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk **⌚**.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana ustawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Czterokrotnie nacisnąć przycisk **⌚**.

Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, strzałka **▶** znajduje się przed **⌚**.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienia godziny.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie wyświetlania godziny

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


Zabezpieczenie przed dziećmi


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

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


Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi


Przełącznik funkcji musi być ustawiony na pozycję zero.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

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

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zmiana ustawień podstawowych



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

Ustawienie podstawowe	Wybór 0	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c0 Jasność podświetlenia wyświetlacza**	-	noc*	średnia*	dzień
c1 Czas trwania sygnału po upływie czasu trwania pieczenia lub czasu odliczanego przez minutnik	-	ok. 10 sek.	ok. 2 min*	ok. 5 min
c2 Wskazanie godziny	tylko w trakcie pracy	zawsze*	-	-
c3 Czas zapisywania ustawień	-	ok. 2 sek.	ok. 5 sek.*	ok. 10 sek.
c5 Doposażenie w teleskopowy system wysuwania blach	nie	tak*	-	-
c6 Przywrócenie wszystkich ustawień fabrycznych	nie*	tak	-	-




* Ustawienie fabryczne


** W przypadku czerwonych wskazań ustawiony jest fabrycznie wybór 1, w przypadku białych wybór 2.

Piekarnik musi być wyłączony.

1. Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.
Na wyświetlaczu pojawia się aktualne ustawienie podstawowe czasu trwania sygnału, np. c1 2 dla wyboru 2.
2. Za pomocą przycisku  zmienić ustawienie podstawowe.

3. Zatwierdzić za pomocą przycisku .

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

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

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisane.

Wszystkie ustawienia podstawowe można w każdej chwili ponownie zmienić.

Automatyczne wyłączenie

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, aktywowana zostanie funkcja automatycznego wyłączenia. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Kiedy się to stanie, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

Automatyczne wyłączenie aktywne

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się F8. Piekarnik przestaje się nagrzewać.

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zniesienie automatycznego wyłączenia

Aby funkcja automatycznego wyłączenia nie została niepożądanie aktywowana, należy ustawić czas trwania. Piekarnik nagrzewa się, aż upłynie nastawiony czas trwania.

Samooczyszczanie

Podczas samooczyszczania komora piekarnika nagrzewa się do ok. 500 °C. W ten sposób zostają spalone wszelkie pozostałości ze smażenia, grillowania lub pieczenia i trzeba tylko wytrzeć powstały popiół z komory piekarnika.

Można wybrać jeden z trzech stopni czyszczenia.

Stopień	Stopień czyszczenia	Czas trwania
1	lekki	ok. 1 godziny, 15 minut
2	średni	ok. 1 godziny, 30 minut
3	intensywny	ok. 2 godzin

Im silniejsze i starsze zabrudzenia, tym wyższy powinien być stopień czyszczenia. Komorę piekarnika wystarczy czyścić co 2 - 3 miesiące. W razie potrzeby można również czyścić częściej. Jedno czyszczenie zużywa tylko ok. 2,5 - 4,7 kilowatogodzin.

Ważne wskazówki

Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika automatycznie się blokują. Drzwiczki piekarnika można otworzyć dopiero, gdy piekarnik nieco ostygnie i na wyświetlaczu zgaśnie symbol blokady.

Podczas samooczyszczania lampka piekarnika nie świeci się.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Podczas samooczyszczania komora piekarnika jest gorąca. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia ani nie przesuwając ręką haka blokującego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie wieszac łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Nie zastawiać ani nie zastaniać frontu urządzenia.

Przed samooczyszczaniem

Komora piekarnika musi być pusta. Z komory piekarnika należy wyjąć elementy wyposażenia, naczynia i prowadnice. Sposób wyjęcia prowadnic opisano w rozdziale *Konserwacja i czyszczenie*. Jeśli prowadnice nie zostały wyjęte, rozlegnie się sygnał. Samooczyszczanie nie włączy się.

Oczyścić drzwiczki i brzozy piekarnika w okolicy uszczelki. Nie czyścić uszczelki!

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!!

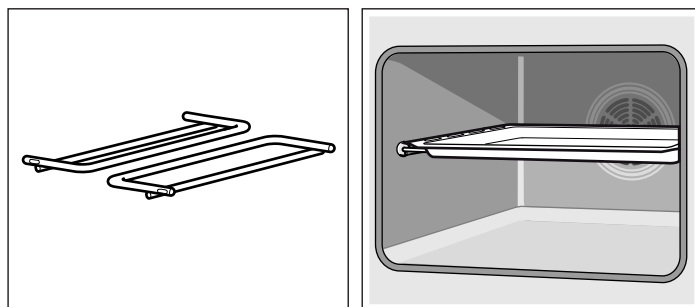
Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Komorę piekarnika i wyposażenie, które będą czyszczone w procesie samooczyszczania, wytrzeć wilgotną ściereczką.

Zastosowanie programu samooczyszczania do czyszczenia wyposażenia

Prowadnice nie są przystosowane do samooczyszczania. Należy wyjąć je z komory piekarnika. Do czyszczenia wyposażenia podczas samooczyszczania można dokupić belki wspornikowe.

Belki wspornikowe (nr art. 466546) można nabyć w serwisie lub przez internet.

Belki wspornikowe należy zamocować z lewej i prawej strony.



Dzięki ich zastosowaniu można przy użyciu tego programu czyścić emaliowane wyposażenie, np. głęboką blachę do pieczenia bez powłoki antyadhezyjnej. Podczas samooczyszczania należy czyścić tylko jeden element wyposażenia.

Nieemaliowane wyposażenie, np. ruszt, nie nadaje się do czyszczenia przy użyciu programu samooczyszczania. Należy wyjąć je z komory piekarnika.


⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!!

Nigdy nie stosować programu samooczyszczania do czyszczenia blach i form pokrytych powłoką antyadhezyjną. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów.



Wskazówka: Jakie wyposażenie nadaje się do samooczyszczania, można sprawdzić również w tabeli wyposażenia dodatkowego na początku instrukcji obsługi.

Ustawianie


Jeśli stopień czyszczenia został wybrany, należy ustawić piekarnik.

1. Ustawić przełącznik funkcji na Samooczyszczanie .
2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić stopień czyszczenia.

Wyświetlacz pokazuje godzinę, o której zakończy się samooczyszczanie, a przed symbolem →I znajduje się strzałka ►. Po kilku sekundach samooczyszczanie włącza się. Na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a strzałka ► znajduje się przed symbolem I→I. Symbol →I gaśnie.

Krótko po włączeniu się samooczyszczania drzwiczki piekarnika zablokują się. Na wyświetlaczu świeci się symbol . Dopiero gdy symbol  zgaśnie, można ponownie otworzyć drzwiczki piekarnika.


Samooczyszczanie zakończone

Wyświetlacz pokazuje 0:00. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony. Dopiero gdy na wyświetlaczu zgaśnie symbol , można znowu otworzyć drzwiczki piekarnika.

Zmiana stopnia czyszczenia

Po włączeniu się samooczyszczania nie można już zmienić stopnia czyszczenia.

Przerwanie samooczyszczania

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony. Dopiero gdy na wyświetlaczu zgaśnie symbol , można znowu otworzyć drzwiczki piekarnika.

Przesunięcie czasu zakończenia

Czas zakończenia samooczyszczania można zmienić. Samooczyszczanie można przeprowadzić np. w nocy, aby w ciągu dnia móc korzystać z piekarnika.

Nastawić, jak opisano w punktach 1 i 2. Zanim piekarnik włączy się, należy za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.

Piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Na wyświetlaczu pojawia się godzina, o której zakończy się samooczyszczanie, a

przed symbolem \rightarrow ! znajduje się strzałka \blacktriangleright . Gdy samooczyszczanie się włączy, na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a strzałka \blacktriangleright znajduje się przed symbolem \rightarrow !. Symbol \rightarrow ! gaśnie.

Po samooczyszczaniu

Gdy komora piekarnika ostygnie, wytrzeć powstały popiół wilgotną ściereczką.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

- Nieznaczące różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać nieznaczące przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to działania zabezpieczenia antykorozyjnego.

Środek czyszczący

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

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek i druciaków,
- myjek wysokociśnieniowych i parowych.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Pulpit obsługi	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: Czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Nakładka drzwiczek	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej (do nabycia w serwisie lub sklepie specjalistycznym): Przestrzegać wskazówek producenta.

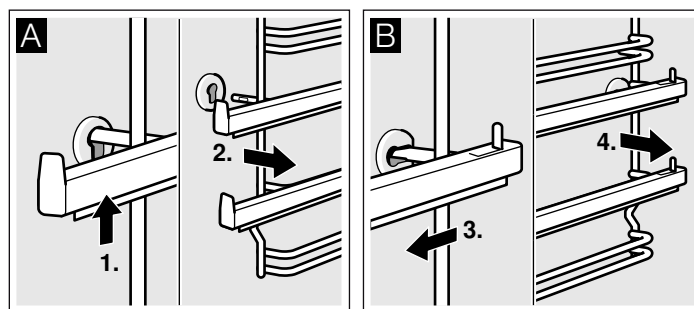
Powierzchnia	Środek czyszczący
Komora piekarnika	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń lub octem: Myć zmywakiem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Najlepiej stosować samooczyszczanie. Patrz rozdział <i>Samooczyszczanie</i> .
Ostona żarówki piekarnika	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem.
Prowadnice	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Teleskopowy system wysuwania blach	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie namaczać, nie myć w zmywarce ani podczas samooczyszczania urządzenia. Teleskopowy system wysuwania blach zostanie uszkodzony i zablokowany.
Wyposażenie	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

Zdejmowanie prowadnic

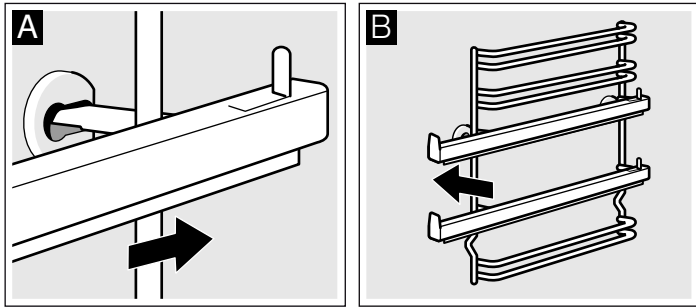
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry
2. i wyczepić (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

Zawieszanie prowadnic

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

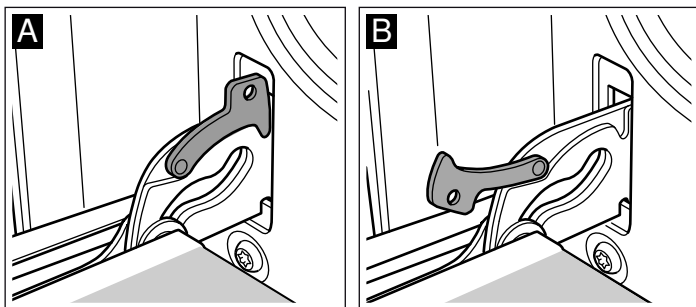


Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Należy zwrócić uwagę, aby zostały zawieszane zgodnie z rysunkiem B: wys. 1 i 2 na dole oraz wys. 3, 4 i 5 na górze. Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

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

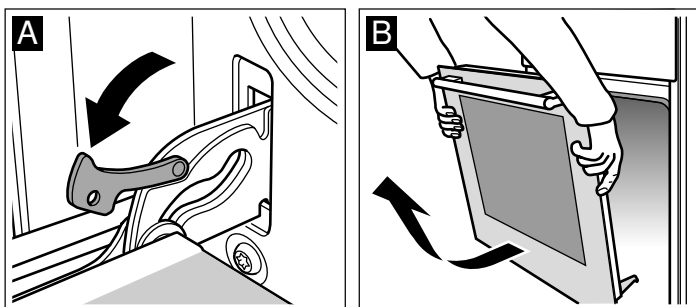


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Zdejmowanie drzwiczek

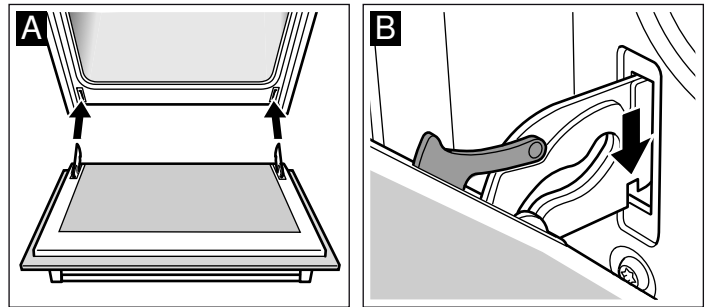
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



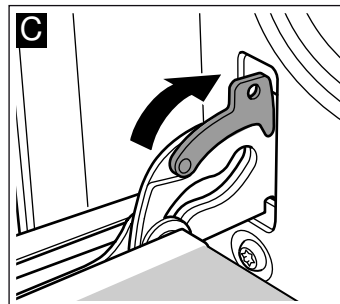
Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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



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



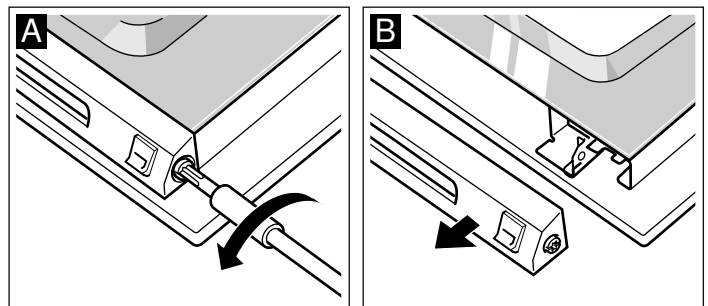
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Zdejmowanie nakładki drzwiczek

Nakładka drzwiczek piekarnika może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwiczek można zdjąć nakładkę.

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Odkręcić nakładkę drzwiczek. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Zdjąć nakładkę (rys. B).



Gdy nakładka jest zdjęta, nie wolno zamykać drzwiczek piekarnika. Szyba wewnętrzna może ulec uszkodzeniu. Nakładkę czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

4. Z powrotem założyć i zamocować nakładkę.
5. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

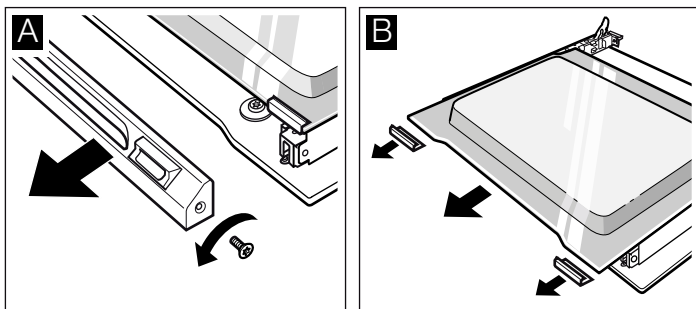
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

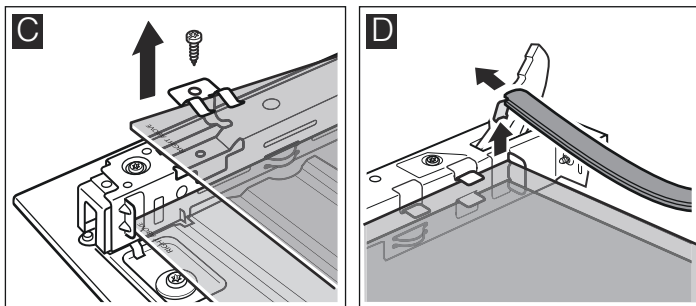
Podczas wyjmowania szyb wewnętrznych należy zapamiętać, w jakiej kolejności zostały wymontowane. Aby zamontować szyby w odpowiedniej kolejności, należy orientować się po numerach na szymbach.

Demontaż

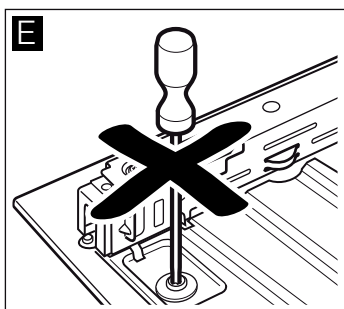
1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić na górze nakładkę drzwiczek piekarnika. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Unieść i wyciągnąć górną szymbę i zdjąć obie małe uszczelki (rys. B).



4. Odkręcić klamry mocujące z lewej i prawej strony. Unieść szymbę i zdjąć z niej klamry (rys. C).
5. Zdjąć uszczelkę na dole szyby (rys. D). W tym celu, ciągnąc za uszczelkę, wyjąć ją do góry. Wyjąć szymbę.



6. Wyciągnąć dolną szymbę ukośnie do góry.
7. NIE wykręcać śrub z lewej i prawej strony elementu blaszanego (rys. E).



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

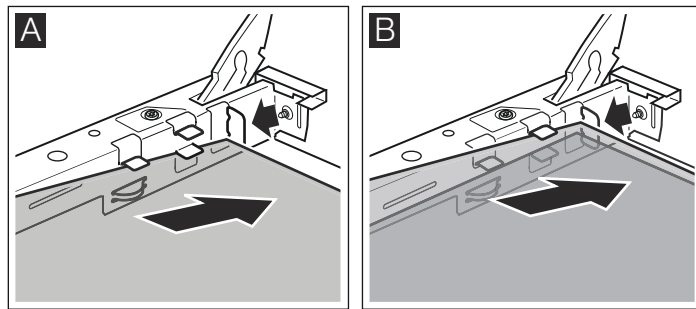
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

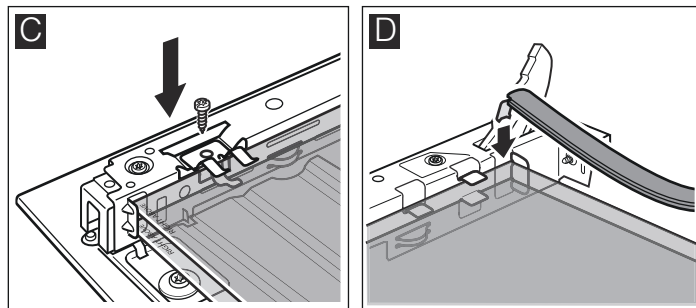
Montaż

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

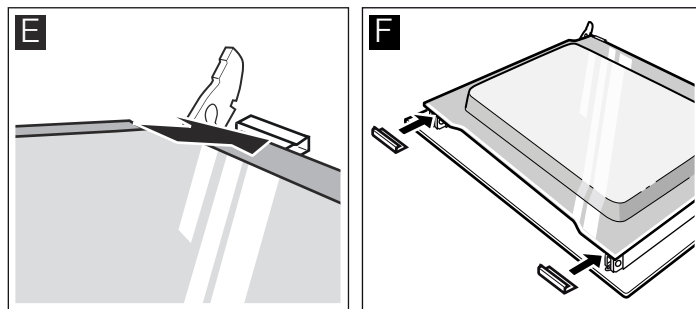
1. Wsunąć dolną szymbę ukośnie do tyłu (rys. A).
2. Wsunąć środkową szymbę (rys. B).



3. Klamry mocujące nasadzić z lewej i prawej strony na szymbę w taki sposób, aby znajdowały się nad otworami na śruby, a następnie przykręcić (rys. C).
4. Z powrotem zamocować uszczelkę na dole szyby (rys. D).



5. Wsunąć górną szymbę ukośnie do tyłu w oba mocowania. Uważać przy tym, aby nie przesunąć uszczelki do tyłu (rys. E).
6. Obie małe uszczelki z powrotem nasadzić na szymbę z lewej i z prawej strony (rys. F).



7. Nakładkę nasadzić i przykręcić.
8. Założyć drzwiczki piekarnika.

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

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

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/Wskazówki
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony. Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny. Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wyświetlaczu świeci się ☹ i trzy zera.	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakurzone.	Wielokrotnie obracać pokrętkę włączników w prawo i w lewo.
Nie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Na wyświetlaczu świeci się symbol 🔒.	Drzwiczki piekarnika są zablokowane przez samooczyszczanie 🧼.	Należy odczekać, aż piekarnik ostygnie i zgaśnie symbol 🔒.
Piekarnik nie grzeje. Na wyświetlaczu miga dwukropki.	Piekarnik znajduje się w trybie demonstracyjnym.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 20 sekundach. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć i przytrzymać przycisk \Rightarrow przez ok. 4 sekundy, aż dwukropki będzie się stale świecił.
Na wyświetlaczu pojawia się F8.	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane.	Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero.

Komunikaty o usterek

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o usterek z symbolem E , należy nacisnąć przycisk ☹. Następnie ponownie nastawić godzinę. Jeśli komunikat ponownie się pojawi, wezwać serwis.

W przypadku poniższych komunikatów o usterek można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o usterek	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/Wskazówki
E011	Przycisk był za długo naciśnięty lub został wciśnięty do środka.	Pojedynczo naciskać wszystkie przyciski. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.

Komunikat o usterek	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/Wskazówki
E115	Temperatura w komorze piekarnika jest zbyt wysoka.	Zablokowane drzwiczki piekarnika oraz przerwy w nagrzewaniu. Należy poczekać, aż piekarnik ostygnie. Nacisnąć przycisk ☹ i na nowo ustawić godzinę.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

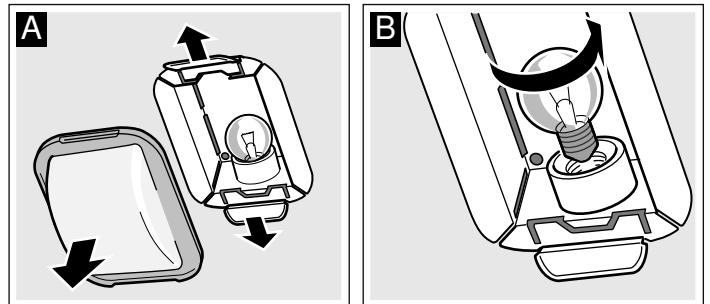
Wymiana żarówki u góry piekarnika

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłóż ścierkę w zimnym piekarniku.
2. Zdjąć osłonę żarówki. W tym celu metalowe zatrzaski nacisnąć kciukiem w tył (rys. A).
3. Wykręcić żarówkę i wkręcić nową tego samego typ (rys. B).



4. Ponownie założyć osłonę żarówki. W tym celu nasadzić osłonę z jednej strony, a następnie wcisnąć z drugiej. Osłona zaskoczy na swoje miejsce.
5. Wyjąć ścierkę i włączyć bezpiecznik.

Osłona żarówki

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

Serwis

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

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

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

E-Nr	FD-Nr
------	-------

Serwis

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 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.

Energia a środowisko naturalne

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. W tym rozdziale znajdują się informacje dotyczące energetycznie zoptymalizowanego rodzaju grzania Gorące powietrze eco. Poza tym zawarte są tu porady na temat, w jaki sposób używając urządzenia zaoszczędzić jeszcze więcej energii oraz jak prawidłowo utylizować urządzenie.

Rodzaj grzania Gorące powietrze eco

Przy użyciu energooszczędnego rodzaju grzania Gorące powietrze eco można przygotować wiele potraw na jednym poziomie. Wentylator równomiernie rozprowadza energetycznie zoptymalizowane ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Do pieczenia ciast i mięs oraz gotowania nie trzeba podgrzewać piekarnika.

Wskazówki


- Potrawy należy wstawiać do pustej zimnej komory piekarnika. Tylko wówczas działa energetyczna optymalizacja.
- Podczas gotowania lub pieczenia drzwiczki piekarnika otwierać wyłącznie, gdy jest to konieczne.


Tabela

Tabele zawierają wybór potraw, które najlepiej udają się przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco. Znajdują się tu dane dotyczące odpowiedniej temperatury i czasu pieczenia. Informujemy również, jakie wyposażenie należy wsunąć na jaki poziom.

Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego. Dlatego w tabeli podane są przedziały czasowe i temperatury. Zaleca się nastawić najpierw niższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. Przy niższej temperaturze ciasto rumieni się bardziej równomiernie. W razie konieczności, następnym razem należy wybrać nieco wyższą temperaturę lub dłuższy czas pieczenia.

Formy i naczynia zawsze stawiać na środku rusztu. W przypadku układania produktów bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa, a piekarnik pozostaje czysty.

Potrawy przygotowane przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco 	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasta i wypieki				
Ciasto ucierane na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto ucierane w formach	Forma prostokątna	2	160-180	50-60
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	2	160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2	160-180	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto kruche na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3	170-190	15-25
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma do ciasta z owocami	2	150-170	20-30
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica	2	150-170	40-50
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	130-150	15-25
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	140-150	30-45

Potrawy przygotowane przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco 	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3	210-230	35-45
Bułki z żytniej mąki	Blacha do pieczenia	3	200-220	20-30
Zapiekanki				
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekanek	2	160-180	60-80
Lasagne	Forma do zapiekanek	2	180-200	40-50
Produkty mrożone				
Pizza, cienki spód	Głęboka blacha do pieczenia	3	190-210	15-25
Pizza, gruby spód	Głęboka blacha do pieczenia	2	180-200	20-30
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	3	200-220	20-30
Chicken wings	Głęboka blacha do pieczenia	3	220-240	20-30
Paluszki rybne	Głęboka blacha do pieczenia	3	220-240	10-20
Bułki do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	3	180-200	10-15
Mięso				
Sztufada, 1,5 kg	Naczynie z przykryciem	2	190-210	130-150
Pieczeń wieprzowa, karkówka, 1 kg	Naczynie bez przykrycia	2	190-210	110-130
Pieczeń cielęca, szynka, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2	190-210	110-130
Ryba				
Dorada, 2 sztuki po 750 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	50-60
Dorada w skorupce z soli, 900 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	60-70
Szczupak, 1000 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	60-70
Pstrąg, 2 sztuki po 500 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	45-55
Filety rybne, sztuki po 100 g	Naczynie z przykryciem	2+1	190-210	30-40

Oszczędność energii

- Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabeli w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane lub emaliowane na czarno formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczony 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.

Przetestowane w naszym studiu gotowania


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


Wskazówki

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

Ciasta i wypieki


Pieczenie na jednym poziomie

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

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

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

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym rodzajem grzania jest 3D gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

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

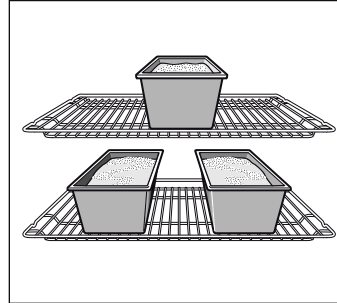
Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:

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

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

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

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



Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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








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

Tabele

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

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

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		160-180	50-60
	3 formy prostokątne	3+1		140-160	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	3		160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2		160-180	50-60
Spód biszkoptowy, 2 jaja (podgrzać piekarnik)	Forma do ciasta z owocami	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj (podgrzać piekarnik)	Tortownica	2		150-170	40-50

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1		180-200	25-35
Tort owocowy lub serowy, spód z ciasta kruchego*	Tortownica	1		160-180	70-90
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	1		220-240	35-45
Babka	Forma z kominkiem	2		150-170	60-70
Pizza, cienki spód z niewielką ilością dodatków (podgrzać piekarnik)	Blacha do pizzy	1		280-300	10-15
Ciasto pikantne*	Tortownica	1		170-190	45-55

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

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto ucierane z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	40-50
Ciasto drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia	3		170-180	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-160	50-60
Ciasto kruche z suchą wierzchnią warstwą	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	20-30
Ciasto kruche z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		160-180	60-70
Placek szwajcarski	Głęboka blacha do pieczenia	1		210-230	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	60-70
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	55-65
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	40-50
Podpłomyk (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2		280-300	10-12
Börek	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	40-50

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka	Głęboka blacha do pieczenia	3	☉	140-160	15-25
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	130-150	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	130-150	30-40
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia	3	☉	140-150	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	110-130	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	100-120	35-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	100-120	40-50
Bezy	Głęboka blacha do pieczenia	3	☉	80-100	100-150
Muffiny	Ruszt z blachą do muffinów	3	☐	180-200	20-25
	2 ruszty z blachą do muffinów	3+1	☉	160-180	25-30
Wypieki z ciasta parzonego	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	210-230	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Głęboka blacha do pieczenia	3	☉	180-200	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	180-200	25-35
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1	☉	170-190	35-45
Wypieki drożdżowe	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	190-210	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	160-180	25-35

Chleb i bułki



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

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	300	5
				200	30-40
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	300	8
				200	35-45
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	300	10-15
Bułki (nie podgrzewać piekarnika)	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	200	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	180-200	15-20
				150-170	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉		

Porady dotyczące pieczenia

Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.
Sposób na sprawdzenie, czy ciasto uci-rane jest gotowe.	Około 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłóć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, jest gotowe.
Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisach czasów pozostawienia ciasta do ostygnięcia.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.

Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne  . Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem należy użyć głębszej blachy do pieczenia.
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego zrastają się podczas pieczenia.	Wypieki powinny leżeć od siebie w odległości ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby wypieki wyrosły i równomiernie się zrumieniły.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypieki na górnej blasze są ciemniejsze, niż na dolnej.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować 3D gorące powietrze  . Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

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

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

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia

Naczynie z pokrywką = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie.

Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Pieczenie mięs

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

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

Ilość wody zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie. Jeśli mięso przyrządzane jest w brytfannie emaliowanej, należy dodać nieco więcej wody niż do szklanego naczynia.

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

Grillowanie

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

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

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

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

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








Mięso

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

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

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

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

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Wołowina	Sztufada	Z przykryciem	2		200-220	100
			2		190-210	120
			2		180-200	140
Filet wołowy, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbef, średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	1		220-240	60
Steki, 3 cm grubości, średnio wypieczone		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	15

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Cielęcina						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Gicz cielęca	1,5 kg	Bez przykrycia	2	☐	210-230	140
Wieprzowina						
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Pieczeń ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Filet wieprzowy	500 g	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1	☒	230-240	30
Pieczeń wieprzowa, chuda	1,0 kg	Bez przykrycia	2	☐	190-210	120
	1,5 kg		2	☐	180-200	140
	2,0 kg		2	☐	170-190	160
Schab peklowany z kością	1,0 kg	Z przykryciem	2	☐	210-230	70
Steki, 2 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1	☒	3	15
Medaliony wieprzowe, 3 cm grubości		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1	☒	3	10
Jagnięcina						
Schab jagnięcy z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2	☒	190-210	60
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1	☒	160-180	120
Dziczyzna						
Schab sarni z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2	☐	200-220	50
Udziec sarni bez kości	1,5 kg	Z przykryciem	2	☐	210-230	100
Pieczeń z dzika	1,5 kg	Z przykryciem	2	☐	180-200	140
Pieczeń z jelenia	1,5 kg	Z przykryciem	2	☐	180-200	130
Królik	2,0 kg	Z przykryciem	2	☐	220-240	60
Mięso mielone						
Pieczeń rzymska	z 500 g mięsa	Bez przykrycia	1	☒	180-200	80
Kiełbaski						
Kiełbaski		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1	☒	3	15

Drób

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

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

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

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

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

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

Ryba

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

Ryby w całości nie trzeba obracać. Rybę w całości wstawić do piekarnika w pozycji na sztorc, płetwą grzbietową do góry. Aby

ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięciu na brzuchu włożyć przekrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

W przypadku duszenia fileta rybnego dodać kilka łyżek wody.

Ryba	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Ryba cała	po ok. 300 g	Ruszt	2		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Ruszt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Z przykryciem	2		190-210	70-80
Kotlet rybny, 3 cm grubości		Ruszt	3		2	20-25
Filet rybny		Z przykryciem	2		210-230	25-30

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

Zapiekanki, tosty

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

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

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

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

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Pizza mrożona					
Pizza z cienkim spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	200-220	15-25
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza z grubym spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	190-210	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-bagietka	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	190-210	20-30
Minipizza	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	190-210	10-20
Pizza, chłodzona					
Pizza (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	190-210	10-15
Produkty ziemniaczane, mrożone					
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	190-210	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	180-200	30-40
Krokiety	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	200-220	20-25
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	210-230	15-25

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Pieczywo, mrożone					
Bułki, bagietki	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	180-200	10-20
Precele z ciasta surowego	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	210-230	15-25
Pieczywo, wstępnie podpieczone					
Bułki lub bagietki do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	190-210	10-20
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1	☒	160-180	20-25
Półprodukty do smażenia, mrożone					
Paluszki rybne	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	220-240	10-20
Paluszki z kurczaka, kotleczki nuggets z kurczaka	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	200-220	15-25
Strudel, mrożony					
Strudel	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	200-220	35-40

Potrawy specjalne

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

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

Przygotowanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) ostudzić do 40 °C.
2. Domieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).

3. Przełożyć do filiżanek lub małych stoiczek i przykryć folią spożywczą.

4. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.

5. Ustawić filiżanki lub stoiczki na dnie piekarnika i przygotowywać jogurt, jak podano poniżej.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

1. Ciasto drożdżowe przygotować jak zwykle, włożyć do żaroodpornego naczynia ceramicznego i przykryć.
2. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.
3. Piekarnik wyłączyć i wstawić ciasto do wyrośnięcia.

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

Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.


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

Drób układać na talerzu, piersią do dołu.

Wskazówka: W temperaturze do 60 °C lampka piekarnika nie świeci się. Dzięki temu możliwa jest precyzyjna regulacja.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
Delikatne mrożonki np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce itp.	Ruszt	1	☐	Regulator temperatury jest wyłączony
Inne produkty mrożone kurczak, kiełbasa i mięso, chleb i bułki, ciasto i inne wypieki	Ruszt	1	☒	50 °C

Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie rodzaj grzania 3D gorące powietrze .





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

Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.

Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać.

Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

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

Wekowanie

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

Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywkę mogą popękać.

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

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


Przygotowanie

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

4. Słoiki zamknąć klamrami.

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

Ustawianie

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

Wekowanie

Owoce

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

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

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

Warzywa

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

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

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

Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

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

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. ■ Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.
Ciasteczka	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Potrawy testowe

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

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

Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:

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

Pieczenie na 3 poziomach:

Głęboką blachę do pieczenia wsuwać na środek.

Ciasteczka wyciskane:

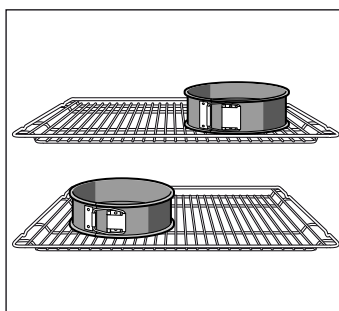
Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.


Szarlotka z pierzynką pieczona na 1 poziomie:

Ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.










Szarlotka z pierzynką pieczona na 2 poziomach:

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



Ciasto w tortownicach z blachy ocynkowanej:
Piec na 1 poziomie z zastosowaniem trybu grzanie górne/dolne . Zamiast rusztu użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownice.

Wskazówka: Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane (podgrzać piekarnik*)	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-150	30-45
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-140	35-50
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	 / 	140-150	30-45
Ciastka (podgrzać piekarnik*)	Blacha do pieczenia	3		150-170	20-30
	Blacha do pieczenia	3		150-160	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	25-40
	2 blachy do pieczenia + głęboka blacha do pieczenia	5+3+1		130-150	35-55

* Do podgrzania piekarnika nie stosować szybkiego nagrzewania.

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Biskopt na wodzie (podgrzać piekarnik*)	Tortownica na ruszcie	2		150-160	30-40
Biskopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Do podgrzania piekarnika nie stosować szybkiego nagrzewania.

Grillowanie

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

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

* Obrócić po upływie 2/3 czasu.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com



9000772230 940107