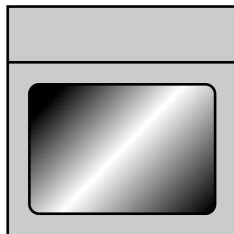


SIEMENS



PL Instrukcja obsługi

3



Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	5
Przed zabudową	5
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6
Przyczyny szkód	6
Państwa nowa kuchenka	7
Panel obsługi	7
Przycisk sterujący	8
Regulacja temperatury	8
Przyciski kontrolne i panel wskaźników	9
Chowane gałki obrotowe	9
Rodzaje grzania	9
Piekarnik i wyposażenie	11
Wentylator	13
Przed pierwszym użytkowaniem	13
Rozgrzewanie piekarnika	13
Pierwsze czyszczenie wyposażenia	14
Nastawianie piekarnika	14
Programuje się w następujący sposób	14
Piekarnik wyłączy się automatycznie	15
Piekarnik włącza się i wyłącza automatycznie	16
Godzina	17
Programowanie w następujący sposób	17
Minutnik	18
Programowanie w następujący sposób	19
Ustawienia podstawowe	20
Zmiana ustawień podstawowych	20

Spis treści

Zabezpieczenie przed dziećmi	22
Pielęgnacja i oczyszczanie	22
Urządzenie z zewnątrz	22
Piekarnik	23
Czyszczenie szklanych szyb	25
Oczyszczanie wieszaków	26
Uszczelka	26
Wyposażenie	26
Usterka, co robić?	27
Wymiana lampki w piekarniku	27
Serwis	28
Opakowanie i stare urządzenie	28
Tabele i wskazówki	29
Placki i wyroby cukiernicze	29
Wskazówki nt. pieczenia	32
Mięso, drób, ryby	33
Wskazówki nt. pieczenia i grillowania	37
Zapiekanki, suflety, grzanki	38
Rozmrażanie	38
Wysuszyć	39
Gotowanie marmolady	39
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	41
Akrylamid w produktach spożywczych	42
Co można zrobić	42
Potrawy kontrolne	43

Na co należy zwracać uwagę

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Tylko wtedy będziecie Państwo bezpiecznie i prawidłowo korzystać z kuchenki.

Instrukcję obsługi i dane montażowe należy zachować. Jeżeli urządzenie zostanie sprzedane lub przekazane innej osobie, to należy również przekazać instrukcję obsługi i dane montażowe.

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Kuchenkę może podłączać tylko koncesjonowany specjalista. Przy uszkodzeniach powstałych w wyniku nieprawidłowego podłączenia kuchenki wygasa ważność gwarancji.

Przez rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że budynek posiada uziemienie i spełnia stosowne wymogi bezpieczeństwa. Instalacja urządzenia powinna być wykonana przez upoważnionego technika. Należy stosować się zarówno do rozporządzeń lokalnego dostawcy energii elektrycznej, jak i do rozporządzeń państwowych.

Użytkowanie tego urządzenia bez uziemienia lub niepoprawnie zamontowanego może spowodować (w bardzo nieprawdopodobnych okolicznościach) poważne szkody. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Gorący piekarnik

Urządzenie to przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Kuchenkę wolno używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Ostrożnie otworzyć klapę piekarnika. Może wydostać się gorąca para. Nie należy nigdy dotykać gorących ścianek wewnętrznych i elementów grzewczych piekarnika. Zagrożenie poparzeniem!

Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci.

Nie należy nigdy przechowywać piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Zagrożenie pożarem!

Uważać, żeby gorącą klapą piekarnika nie przykleszczyć przewodów podłączeniowych urządzeń elektrycznych. Izolacja przewodu mogłaby się stopić. Zagrożenie zwarciem elektrycznym!

Naprawy

Próby nieprawidłowego naprawiania mogą być niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Naprawa może dokonywać tylko przeszkolony przez producenta technik z autoryzowanego punktu serwisowego.

Jeżeli urządzenie się zepsuło, to należy wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników. Wezwać technika z punktu serwisowego.

Przyczyny szkód

Blacha do pieczenia lub folia aluminiowa na dnie piekarnika

Na dno piekarnika nie należy wsuwać blachy do pieczenia. Nie należy go również wykładać folią aluminiową.

Mogłoby dojść do nadmiernego gromadzenia się ciepła. Zmieni to czasy wypieku lub pieczenia i może dojść do uszkodzenia emalii.

Woda w piekarniku

Nie wolno nigdy wylewać wody do gorącego piekarnika. Grozi to uszkodzeniem emalii.

Sok owocowy

Przy pieczeniu soczystych ciast owocowych nie nakładać zbyt dużo ciasta na blachę. Sok owocowy skapujący z blachy pozostawia plamy, których nie da się później usunąć.

Stygnięcie z otwartym wózkiem piekarnika

Piekarnik powinien stygnąć zawsze zamknięty. Uważać, żeby niczego nie przykleścić klapą piekarnika. Nawet jeżeli otworzy się wózek piekarnika tylko troszeczkę, to z czasem mogłyby zostać uszkodzone przody sąsiadujących mebli.

Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest mocno zabrudzona, to wózek piekarnika nie będzie się przy pracy dobrze domykał. Przody sąsiadujących mebli mogą zostać uszkodzone. Należy dbać o to, żeby uszczelka była zawsze czysta.

Wózek piekarnika jako krzesółko

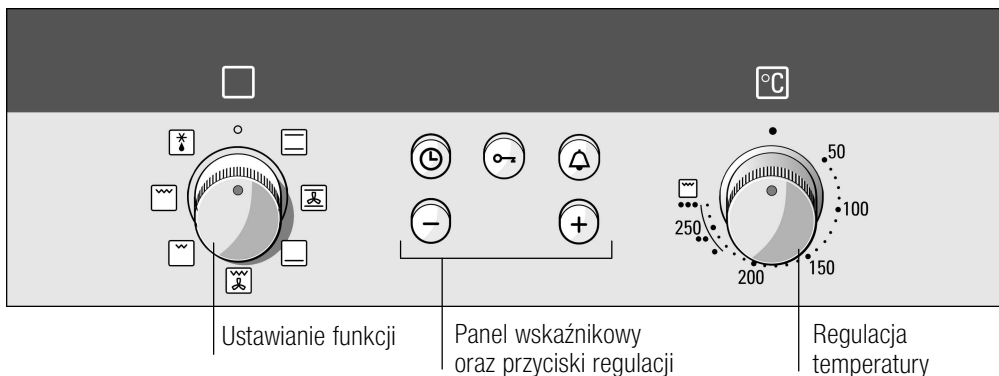
Nie wolno stawać i siadać na otwartym wózku piekarnika.

Państwa nowa kuchenka

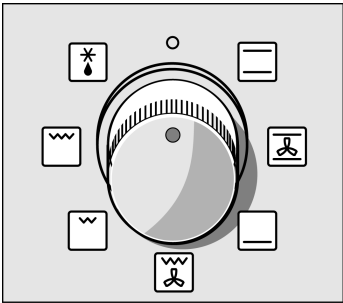
Teraz macie Państwo okazję zapoznać się z Waszym nowym urządzeniem. Objaśniamy tu Państwu pulpity obsługi włącznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Panel obsługi

Zależnie od modelu urządzenia mogą występować różnice w szczegółach.



Przycisk sterujący



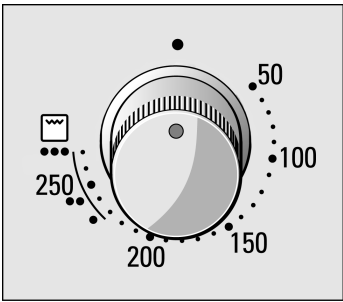
Dzięki przyciskowi sterującemu można ustawiać typ ogrzewania piekarnika.

Ustawienia

	Podgrzewanie górne lub dolne
	Gorące powietrze
	Podgrzewanie dolne
	Pieczenie na grillu z obiegiem powietrza
	Zmienny grill z małą powierzchnią
	Zmienny grill z dużą powierzchnią
	Rozmrażanie

Kiedy realizuje się ustawienia, symbol przycisku sterującego zapala się. Lampka piekarnika zapala się.

Regulacja temperatury



Za pomocą regulatora temperatury można ustalić temperaturę lub poziom grilla.

Temperatura

50-270	Przedział temperatur w °C
--------	---------------------------

Grill

		Poziom mocy
•	Grill słaby	1
••	Grill średni	2
•••	Grill mocny	3

Symbol znajdujący się na regulatorze temperatury zapala się, kiedy piekarnik się nagrzewa. Gaśnie podczas wstrzymania grzania. Podczas rozmrażania symbol nie zapala się.

Poziomy grilla

Podczas pieczenia na zmiennym grillu na małej lub dużej powierzchni, poziom grilla reguluje się za pomocą regulatora temperatury

- ⚠ W przypadku stosowania mocnego lub średniego grila, przy czasie gotowania przekraczającym 15 minut, ustawić regulator temperatury na słaby gril.

Przyciski kontrolne i panel wskaźników



Tecla de reloj ⌚	Aby ustawić godzinę na zegarze, czas działania piekarnika $\rightarrow$ i czas zakończenia $\rightarrow$.
Przycisk klucza	Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi.
Przycisk minutnika	Aby ustawić minutnik
Przycisk minus -	Zmniejsza wartości ustawienia.
Przycisk plus +	Zwiększa wartości ustawienia.

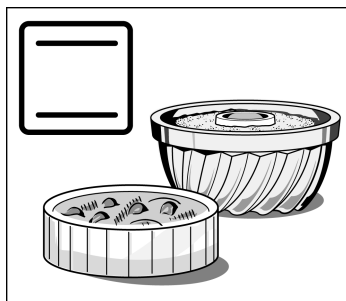
Na panelu wskaźników można odczytać ustawione wartości.

Chowane gałki obrotowe

Gałki obrotowe są chowane. Aby je schować lub wysunąć należy nacisnąć gałkę obrotową.

Przycisk sterujący można obracać w lewo lub prawo, przycisk temperatury jedynie w prawo.

Rodzaje grzania

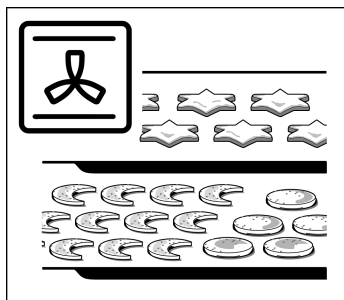


Piekarnik wyposażony jest w różne rodzaje grzania. To umożliwia wybranie optymalnego sposobu przygotowania dla każdej potrawy.

Grzanie górne i dolne

Ciepło równomiernie z góry i zdołu dochodzi do ciasta lub pieczeni.

Przy jego użyciu najlepiej pieką się ciasta ucierane w formach i suflety. Grzanie górne i dolne dobrze nadaje się również do pieczenia chudych kawałków wołowiny, cielęciny i dziczyzny.

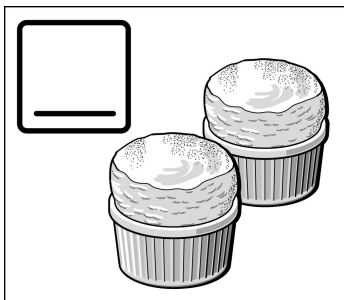


Gorące powietrze

Dmuchawa w tylnej ścianie rozprowadza ciepło równomiernie po całym piekarniku.

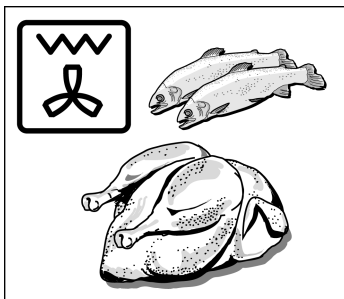
Przy gorącym powietrzu można piec ciasto i pizzę na dwóch poziomach. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy ogrzewaniu górnym i dolnym.

Gorące powietrze znakomicie nadaje się do suszenia (np. owoców).



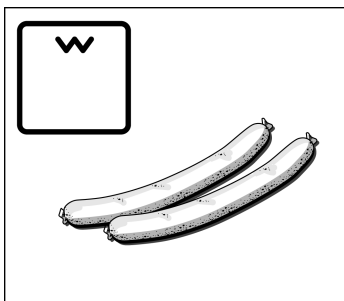
Grzanie dolne

Przy grzaniu dolnym potrawy można dopiekać i przyrumieniać od dołu. Ten rodzaj grzania nadaje się również świetnie do wekowania.



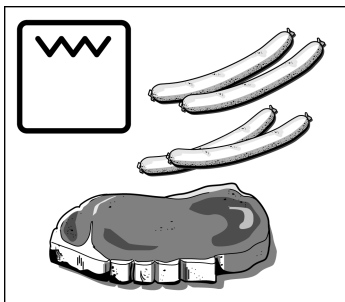
Grillowanie z opływem powietrza

Grzałka grilla i wentylator na zmianę włączają się i wyłączają. W przerwie grzania wentylator rozdmuchuje ciepło z grzałki wokół potrawy. Dzięki temu kawałki mięsa są przyrumienione z wszystkich stron.



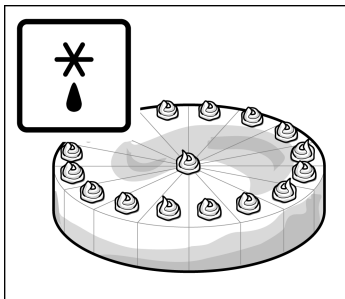
Grillowanie na płasko, mała powierzchnia

Włącza się środkowa część grzałki grilla. Ten rodzaj grzania przeznaczony jest do małych ilości. W taki sposób oszczędza się energię. Produkty ułożyć na środkowej części rusztu.



Grillowanie na płasko, duża powierzchnia

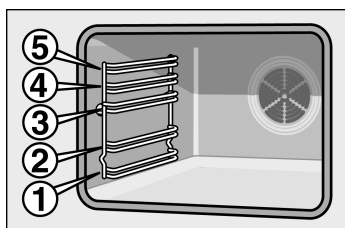
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów.



Rozmrażanie

Znajdujący się na tylnej ścianie wentylator równomiernie rozdmuchuje ciepło grzałki wokół potrawy. Zamrożone kawałki mięsa, drób, chleb i ciasto będą się równomiernie się rozmrażać.

Piekarnik i wyposażenie



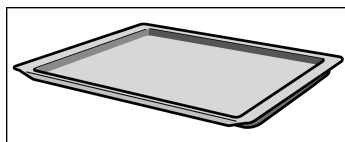
Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na poziomach.

Wyposażenie można wyciągać na dwie trzecie długości, bez obawy, że się przechyli. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.

Akcesoria

Akcesoria są dostępne w punktach serwisowych lub w sklepach gospodarstwa domowego.

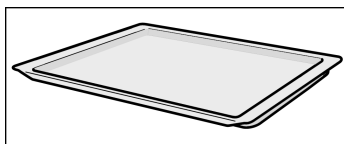
Do nabytego przez Państwo piekarnika dostępne są niektóre z poniższych akcesoriów:



Taca emaliowana

Dla wilgotnych, soczystych ciast, drobnych wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można jej używać również jako naczynie zbierające ściekający tłuszcz, gdy grillujemy bezpośrednio na ruszcie.

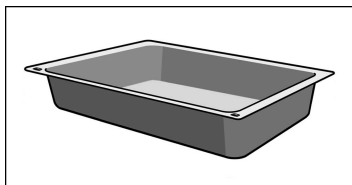
Blachę uniwersalną wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty przód blachy musi znajdować się od strony klapy piekarnika.



Taca aluminiowa

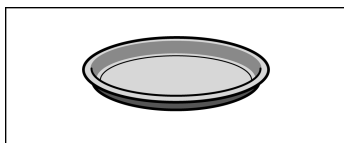
Do wypieku ciast i placuszków.

Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, zagięty przód blachy musi znajdować się od strony klapy piekarnika.



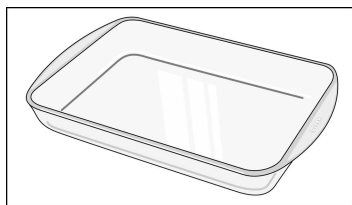
Patelnia do musaki

Idealna do przyrządzania sufletów ze składników gotowanych lub surowych. Patelnia do musaki nadaje się również do smażenia mięsa bez przykrycia. Można stosować ją również jako naczynie do zbierania tłuszczu w przypadku bezpośredniego grillowania na ruszcie.



Blacha do pizzy

Idealna np. do wypieku pizzy, produktów mrożonych i dużych okrągłych ciast. Blachę do pizzy można używać zamiast blachy uniwersalnej. Postawić blachę na ruszcie. Nastawiać według danych podanych w tabelach.

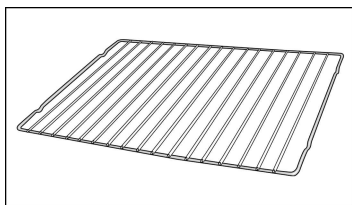


Naczynie szklane

Dla wszelkiego rodzaju pieczeni mięsnych i rybnych.

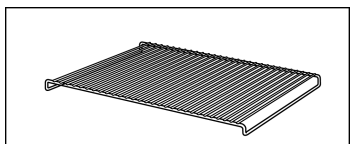
Stosować zawsze z jednoczesnym użyciem rusztu.

Położyć naczynie szklane na środkowej części rusztu tak, aby pieczenie było równomierne.



Ruszt

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



Ruszt

Do grillowania. Ruszt należy zawsze wstawiać do blachy. Skapujący tłuszcz i sos własny spadają do blachy uniwersalnej.

Wentylator

Piekarnik wyposażony jest w wentylator chłodzący. Wentylator włącza się i wyłącza się wtedy, kiedy jest to konieczne. Gorące powietrze ulatnia się poprzez klapę piekarnika.

Przed pierwszym użytkowaniem

W tym rozdziale znajdziecie Państwo wszystko, co musicie zrobić, zanim zaczniecie gotować.

Rozgrzać piekarnik i oczyścić wyposażenie. Zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w rozdziale "Na co należy uważać".

Po pierwsze należy zobaczyć, czy na wskaźniku kuchenki migają symbol  i trzy zera.

Jeżeli migają symbol  i trzy zera

Nastawić czas zegarowy.

1. Nacisnąć przycisk zegara .
Ukazuje się godzina 12:00 a symbol zegara  miga.
2. Przyciskiem + lub przyciskiem – nastawić czas zegarowy.

Po upływie kilku sekund czas zegarowy zostaje przejęty. Teraz kuchenka gotowa jest do użytku.

Rozgrzewanie piekarnika

Sposób postępowania

W celu likwidacji charakterystycznego zapachu nowego urządzenia pusty, zamknięty piekarnik należy rozgrzać.

1. Programator funkcji nastawić na .
 2. Regulatorem temperatury nastawić 240 °C.
- Po upływie 60 minut wyłączyć programator funkcji.

Pierwsze czyszczenie wyposażenia

Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wymyć ściereczką w roztworze ługu.

Nastawianie piekarnika

Ręczne wyłączanie piekarnika

Macie Państwo rozmaite możliwości nastawiania piekarnika.

Gdy potrawa jest gotowa można samemu wyłączyć piekarnik.

Piekarnik wyłącza się automatycznie

Również można teraz na dłuższy czas wyjść z kuchni.

Piekarnik włącza i wyłącza się automatycznie

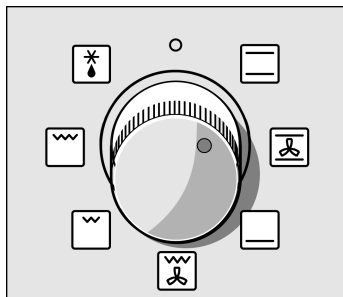
Można np. rano włożyć potrawę do piekarnika i tak go nastawić, że potrawa będzie gotowa do spożycia w południe.

Tabele i wskazówki

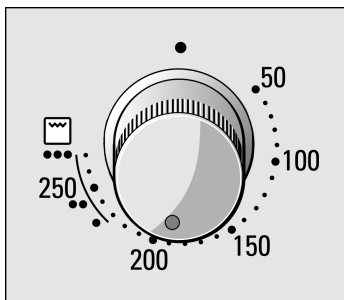
W rozdziale "Tabele i wskazówki" znajdziecie Państwo nastawienia odpowiednie dla wielu potraw.

Programuje się w następujący sposób

Przykład: Temperatura wyższa lub niższa , 190 °C



1. Zaprogramować przyciskiem sterującym żądany rodzaj podgrzewania.



2. Ustawić temperaturę lub poziom grilla przyciskiem do regulacji temperatury.

Kiedy danie jest gotowe

Zmiana ustawień

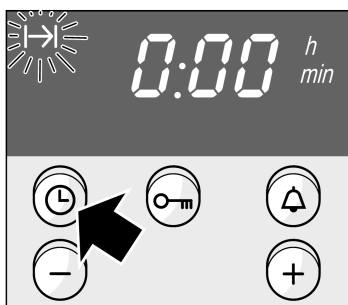
Odłączyć przycisk sterujący.

Temperatura lub poziom grilla mogą być zmieniane w dowolnym momencie.

Piekarnik wyłączy się automatycznie

Wyregulować ustawienia zgodnie z opisem podanym w punktach 1 i 2. Wprowadzić teraz czas gotowania dla przygotowywanego dania.

Przykład: Czas trwania 45 minut



3. Naciskać przycisk zegara .
Symbol czasu gotowania  miga.



4. Ustawić czas przyciskiem + lub przyciskiem -.
Przycisk + żądana wartość = 30 minut.
Przycisk - żądana wartość = 10 minut.

Po kilku sekundach piekarnik się uruchomi. Symbol  zapala się na panelu wskaźników.

Po upływie ustawionego czasu

Zmiana ustawień

Anulowanie ustawień

Ustawić czas trwania kiedy godzina jest niewidoczna

Piekarnik włącza się i wyłącza automatycznie

Przykład: Jest godzina 10:45 . Danie wymaga 45 minut gotowania i powinno być gotowe o 12:45.



Słychać sygnał. Piekarnik się wyłącza.

Nacisnąć dwa razy przycisk  i wyłączyć przycisk sterujący.

Nacisnąć przycisk zegara . Ustawić czas przyciskiem + lub przyciskiem -.

Nacisnąć przycisk zegara . Naciskać przycisk - aż do pojawienia się zera. Wyłączyć przycisk sterujący.

Nacisnąć dwa razy przycisk zegara  i ustawić, zgodnie z opisem podanym w punkcie 4.

Upewnić się, że delikatna żywność nie pozostaje zbyt długo w piekarniku.

Ustawić zgodnie z opisem podanym w punktach 1 do 4. Piekarnik zaczyna działać.

5. Nacisnąć przycisk zegara  kilka razy, aż zacznie migać symbol  "koniec".

Na panelu wskaźników można zobaczyć, kiedy danie jest gotowe.

6. Opóźnić czas zakończenia za pomocą przycisku +.

Po kilku sekundach ustawienie zostaje uwzględnione. Do chwili włączenia piekarnika można widzieć na panelu wskaźników czas przygotowania potrawy.

Po upływie ustawionego czasu

Słychać sygnał. Następuje wyłączenie piekarnika. Nacisnąć dwa razy przycisk ☹ i wyłączyć przycisk sterujący.

Uwaga

Dokonywanie zmian jest możliwe podczas migania symbolu. Kiedy symbol jest wyświetlony ustawienia zostały uwzględnione. Możliwa jest zmiana czasu oczekiwania aż do momentu uwzględnienia wyregulowanych ustawień. Aby to wykonać, patrz punkt "Ustawienia podstawowe"

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na panelu miga symbol ☹ oraz trzy zera. Ustawić godzinę zegara. Przycisk funkcyjny powinien być wyłączony.

Programowanie w następujący sposób

Przykład: godzina 13:00



1. Naciskać przycisk zegara ☹.

Na panelu wskaźników pojawia się godzina 12.00 oraz miga symbol ☹.



2. Ustawić czas przyciskiem + lub przyciskiem -.

Po kilku sekundach godzina zostanie ustawiona.

Przykład zmiany czasu letniego na zimowy

Ukrywanie wyświetlanej godziny

Nacisnąć dwa razy przycisk zegara ⌚ i zmienić przyciskiem + lub -.

Istnieje możliwość ukrywania wyświetlanej godziny. W takim przypadku godzina będzie widoczna podczas programowania. W tym celu należy zmienić ustawienia podstawowe. Patrz punkt "Ustawienia podstawowe".

Minutnik

Można używać zegara piekarnika jako minutnika kuchennego. Działa on niezależnie od piekarnika. Minutnik posiada specjalny sygnał. Dzięki temu możliwe jest odróżnienie sygnału minutnika od sygnału zegara informującego o upływie czasu działania piekarnika. Możliwe jest również ustawienie funkcji minutnika, kiedy system zabezpieczenia przed uruchomieniem urządzenia przez dzieci jest włączony.

Programowanie w następujący sposób

Przykład: 20 minut



1. Naciskać przycisk minutnika .
Symbol miga



2. Ustawić czas na zegarze przyciskiem + lub przyciskiem -.
Przycisk + wartość żądana = 10 minut.
Przycisk - wartość żądana = 5 minut.

Po kilku sekundach minutnik się uruchomi. Symbol się zapala na panelu wskaźników. Można zobaczyć upływ czasu.

Po upływie czasu

Słychać sygnał. Nacisnąć przycisk minutnika .
Symbol gaśnie.

Zmienić ustawienia czasu minutnika

Nacisnąć przycisk minutnika . Ustawić czas przyciskiem + lub przyciskiem -.

Usunąć wyregulowane ustawienie

Nacisnąć przycisk minutnika . Naciskać przycisk - do pojawienia się zera.

Upływ czasu na minutniku oraz upływ czasu trwania przygotowania potrawy następuje jednocześnie.

Symbole się zapalają. Upływ czasu minutnika widać na panelu wskaźników.

Sprawdzić pozostały czas trwania lub godzinę : Nacisnąć godzinę wiele razy aż do pojawienia się odpowiedniego symbolu.

Sprawdzana wartość pojawi się na kilka sekund na panelu wskaźników.

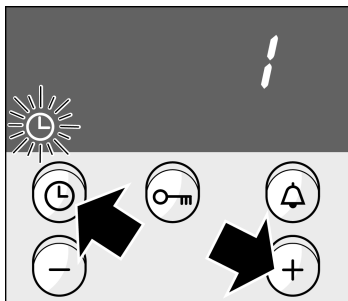
Ustawienia podstawowe

Piekarnik posiada różne ustawienia podstawowe. Możliwa jest zmiana ustawienia podstawowego godziny, czasu trwania sygnału oraz czasu trwania ustawień.

Ustawienia podstawowe	Funkcja	Zmienić
Czas zegarowy ⌚ ! = widoczny czas na zegarze	Wskaźnik czasu na zegarze	Czas na zegarze ⌚ = Ukryty czas na zegarze
Czas trwania sygnału 🔔 2 = około 2 min	Sygnał po upływie czasu trwania lub czasu nastawionego na minutniku	Czas trwania sygnału ! = około 10 s 3 = około 5 min
Czas używania I→II 2 = średni	Czas oczekiwania między poszczególnymi fazami regulacji dopóki nie zastosuje się ustawienie	Czas stosowania ! = krótki 3 = długi

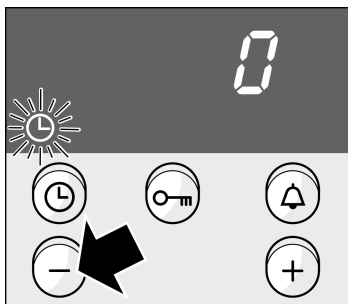
Zmiana ustawień podstawowych

Przykład: Ukryć czas na zegarze

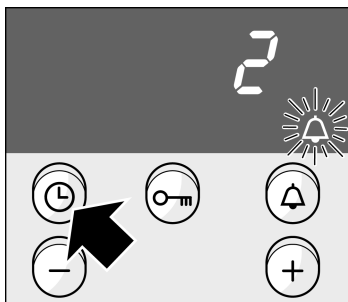


Nie może być ustawione żadne działanie

1. Wcisnąć jednocześnie przycisk zegara ⌚ oraz przycisk + aż do pojawienia się ! na panelu wskaźników. Jest to ustawienie podstawowe wyświetlanej Godziny.



2. Zmienić ustawienie podstawowe przyciskiem + lub przyciskiem -.



3. Potwierdzić przyciskiem zegara ⌚.

Na panelu wskaźników pojawia się 2 dla ustawienia podstawowego czasu trwania sygnału.

Zmienić ustawienie podstawowe zgodnie z opisem podanym w punkcie 2 i potwierdzić przyciskiem zegara ⌚. Teraz można również zmienić czas używania. Aby zakończyć, nacisnąć przycisk zegara ⌚.

W przypadku, gdy nie chcemy zmieniać ustawień podstawowych

Jeśli nie chcemy potwierdzić ustawienia podstawowego należy nacisnąć przycisk zegara ⌚. Pojawi się kolejne ustawienie podstawowe

Ponowna zmiana ustawień

W każdej chwili możliwe jest wykonanie ponownej zmiany ustawień.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci wyposażono je w zabezpieczenie przed dziećmi.

Blokada kuchenki

Naciskać przycisk Klucz , aż na wskaźniku ukaże się symbol . To trwa około 4 sekund.

Odblokowywanie

Naciskać przycisk Klucz , aż symbol  na wskaźniku zgaśnie.

Wskazówki

Zegar funkcyjny i czas zegarowy można nastawiać również wtedy, gdy kuchenka jest zablokowana.

Przerwa w dopływie energii elektrycznej powoduje wyłączenie nastawionego zabezpieczenia przed dziećmi.

Pielęgnacja i oczyszczanie

Nie należy używać żadnych rozpylaczy pary lub sprężonego powietrza.

Urządzenie z zewnątrz

Przetrzeć urządzenie ściereczką namoczoną w wodzie z dodatkiem środka czyszczącego. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie nadają się środki ostre i szorujące. Jeżeli taki środek dostanie się na przód urządzenia, to natychmiast należy spłukać go wodą.

Niewielkie różnice kolorystyczne przedniej ściany urządzenia są wynikiem użycia różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.

Urządzenia z przodem ze stali szlachetnej

Natychmiast należy usuwać plamy wapienne, tłuszczowe, mączne i białkowe. Pod takimi plamami może dochodzić do powstania korozji.

Stosować środki do pielęgnacji stali szlachetnej. Przestrzegać wskazówek producentów. Przed użyciem na większej powierzchni dobrze jest wypróbować nowy środek na małym odcinku.

Piekarnik

Włączanie lampki piekarnika Wyjmowanie klapy piekarnika

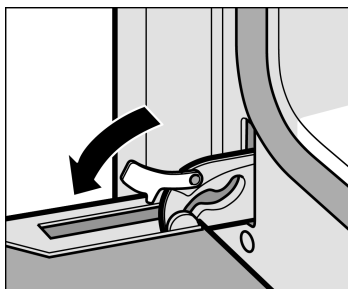
Nie stosować żadnych twardych myjek, ani gąbek. Środek do czyszczenia piekarnika stosować wolno tylko do oczyszczania powierzchni emaliowanych piekarnika.

Dla ułatwienia czyszczenia

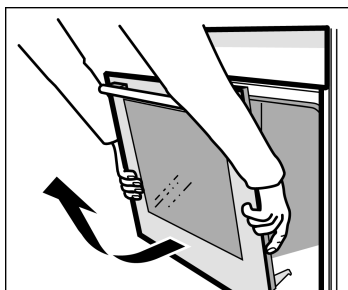
można włączyć lampkę piekarnika, wyjąć klapę piekarnika i złożyć grzałkę grilla na suficie piekarnika.

Programator funkcji nastawić na .

Klapę piekarnika można bardzo łatwo wyjąć.



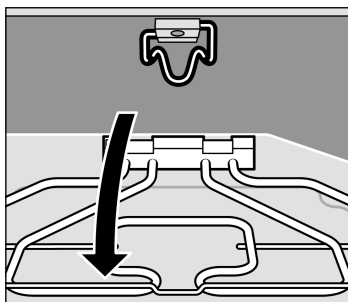
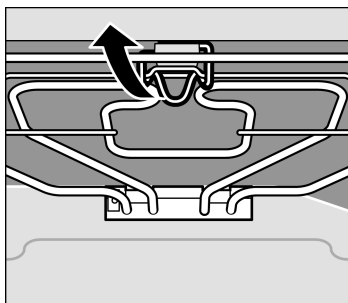
1. Całkowicie otworzyć klapę piekarnika.
2. Zwolnić obie blokady po prawej i lewej stronie.



3. Klapę piekarnika ustawić pod kątem. Obydwoma dłońmi chwycić od dołu po lewej i prawej stronie. Teraz trochę domknąć i wyciągnąć.

Po oczyszczeniu klapę założyć wykonując poprzednie czynności w odwrotnej kolejności.

Składanie do dołu grzałki grilla



W celu lepszego oczyszczenia sufitu piekarnika grzałkę grilla można złożyć do dołu.

Uwaga, piekarnik musi być zimny. Zagrożenie poparzeniem!

Wieszak trzymający przy składanym grillu wyciągnąć do przodu i docisnąć do góry, aż usłyszysz się jak zapadka zaskakuje.

Trzymać przy tym grzałkę grilla i złożyć ją do dołu.

Po oczyszczeniu:

Z powrotem rozłożyć grzałkę grilla do góry. Wieszak trzymający docisnąć do dołu i założyć grzałkę grilla żeby zapadka zaskoczyła.

Oczyszczyć powierzchnie katalityczne piekarnika

Płyta tylna i płyty boczne piekarnika pokryte są emalią samoczyszczącą. Czyszczą się same w trakcie działania piekarnika. Może się zdarzyć, że największe plamy nie znikną, chyba, że piekarnik będzie działał wiele razy.

Nie czyścić nigdy powierzchni samoczyszczącej produktami do czyszczenia piekarników.

Lekkie odbarwienie emalii nie ma wpływu na samoczyszczenie.

Czyszczenie dna piekarnika

Do czyszczenia użyć gorącego roztworu ługowego lub wody z octem.

Do usunięcia dużych zabrudzeń najlepiej użyć środka do czyszczenia piekarnika. Ten środek wolno używać tylko w zimnym piekarniku.

Nie wolno użyć go do czyszczenia powierzchni samooczyszczających.

Poza tym:

Emalia wypalana jest w bardzo wysokich temperaturach. Mogą przy tym powstać niewielkie przebarwienia. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na funkcjonowanie. Takich przebarwień nie należy próbować czyścić twardymi gąbkami szorującymi lub innymi ostrymi przedmiotami.

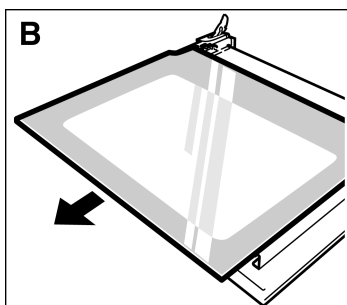
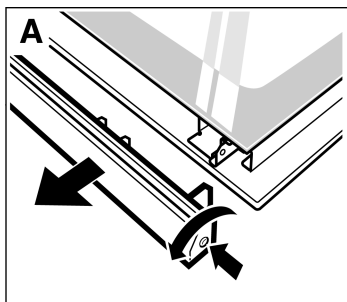
Brzegów cienkich blach nie da się całkowicie pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie.

Zagwarantowana jest ochrona przed korozją.

Ostonę najlepiej umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń.

Oczyszczanie ostony szklanej lampki piekarnika

Czyszczenie szklanych szyb



W celu lepszego oczyszczenia można wyjąć szklane szyby z klapy piekarnika.

1. Wymontować klapę piekarnika i położyć ją na rozłożonej ściereczce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić pokrywę u góry przy drzwiczkach piekarnika. W tym celu odkręcić mocowanie po lewej i po prawej stronie. (rysunek A)

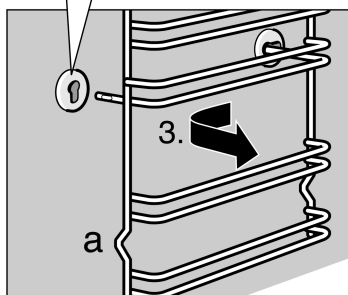
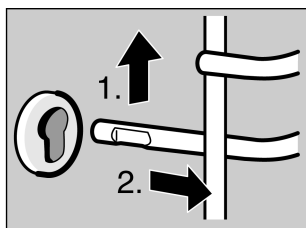
3. Wyciągnąć górną szybę. (Il. B)

Szyby należy czyścić płynem do mycia szkła i miękką ściereczką.

4. Wsunąć szybę z powrotem. Należy przy tym uważać, żeby jej gładka powierzchnia była na zewnątrz.
5. Założyć i przykręcić śrubami ostonę.
6. Zamontować klapę piekarnika.

Piekarnik można ponownie używać, gdy szyby zostały prawidłowo założone.

Oczyszczanie wieszaków



Wieszaki można do czyszczenia wyjmować.

Wyjmowanie wieszaków:

- 1.** Wieszaki należy z przodu podnieść do góry
- 2.** i wyjąć,
- 3.** następnie wyciągnąć do przodu
- 4.** i wyjąć z urządzenia

Wieszaki najlepiej oczyszczać gąbką i środkiem do mycia naczyń lub szczotką.

Zawieszanie wieszaków:

wsunąć wieszaki do urządzenia, trochę docisnąć do tyłu i z przodu zawiesić.

Wieszaki pasują z lewej i prawej strony.

Wgłębienie (a) musi być zawsze od dołu.

Uszczelka

Uszczelkę piekarnika oczyszczać środkiem do mycia naczyń. Nigdy nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Wypożażenie

Zaraz po użyciu wyposażenie należy zamoczyć w wodzie ze środkiem do mycia naczyń. Wtedy resztki jedzenia łatwo usunąć szczotką do mycia naczyń lub gąbką.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed telefonem do punktu serwisowego należy zapoznać się z następującymi wskazówkami:

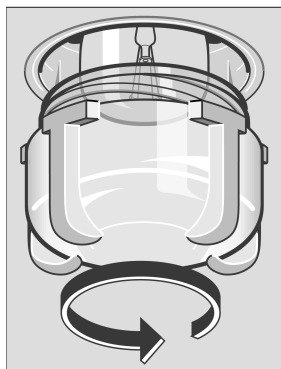
Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników czy bezpiecznik jest w porządku.
Miga wskaźnik zegara.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.

Naprawy mogą dokonywać wyłącznie przeszkoleni technicy punktu serwisowego.

W wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac naprawczych mogą powstać poważne zagrożenia.

Wymiana lampki w piekarniku

Zmieniamy w następujący sposób



Jeśli lampka piekarnika nie działa, należy ją wymienić. Lampki odporne na wysoką temperaturę są dostępne w serwisie technicznym lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie lampek tego typu.

1. Wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników.
2. W zimnym piekarniku na wszelki wypadek rozłożyć ściereczkę.
3. Kręcąc w lewo wykręcić szklaną osłonę.
4. Na miejsce starej założyć lampkę (żarówkę) tego samego typu.
5. Ponownie przykręcić osłonę żarówki.
6. Wyjąć z piekarnika ściereczkę i ponownie włączyć bezpiecznik.

Wymiana szklanej osłony

Jeżeli uszkodzona została szklana osłona lampki piekarnika, to należy dokonać jej wymiany. Szklane osłony można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numery E i FD Waszej kuchenki.

Serwis

E-Numer i FD-Numer

W razie konieczności naprawy Waszego urządzenia należy zwrócić się do naszego punktu serwisowego. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się na ściance po prawej stronie, od klapy piekarnika. Aby w razie usterki nie musieć długo szukać, najlepiej od razu wpisać tu dane Waszego urządzenia.

nr E	FD
Serwis 	

Opakowanie i stare urządzenie

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązujące w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Tabele i wskazówki

Znajdziecie tu Państwo wiele potraw i optymalne dla nich nastawienia. Dowiedziecie się, jaki rodzaj ogrzewania i jaka temperatura najlepiej pasują do danej potrawy, jakiego użyć wyposażenia i na jakim poziomie należy ją wsunąć. Znajdziecie tu wiele wskazówek na temat naczyń i sposobów przygotowania oraz mały poradnik, co robić, gdy nam coś nie wyszło.

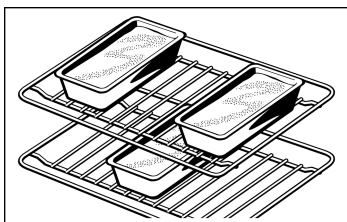
Placki i wyroby cukiernicze

Formy do pieczenia

Formy wykonane są z metalu i mają ciemny kolor. W przypadku form w kolorze jaśniejszym oraz z materiału o małej grubości lub w przypadku form ze szkła należy używać funkcji obiegu gorącego powietrza. Jednak nawet pomimo tego, czas pieczenia się wydłuży i placek nie zarumieni się równomiernie.

Zawsze należy stawiać formę po prostu na ruszcie.

Jeśli chcemy ustawić w piekarniku trzy formy prostokątne jednocześnie, należy je ustawić na rusztach, jak to pokazano na rysunku.



Tabelki

Poniższy schemat przygotowania potraw w piekarniku został opracowany wyłącznie w oparciu o zasadę umieszczania żywności w zimnym piekarniku. W ten sposób oszczędza się energię. Jeśli ogrzeje się wstępnie piekarnik, podany czas pieczenia skróci się od 5 do 10 minut.

W podanych tabelach można zobaczyć rodzaj grzania, które jest najlepiej dostosowane do danego typu placków bądź ciast.

Temperatura oraz czas trwania pieczenia w piekarniku zależy od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego powodu w tabelach pieczenia podane są tylko przedziały czasu. Można na początku zastosować niższe wartości. Przy niższej temperaturze uzyskuje się zarumienienie bardziej jednolite. Jeśli jest to konieczne, można zwiększyć temperaturę następnym razem.

W rozdziale "Porady praktyczne przy pieczeniu potraw" w dalszym ciągu tabeli znajdują się dodatkowe informacje.

Placki do przygotowania w formach	Forma na ruszcie	Wysokość	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C	Czas pieczenia w minutach
Placki ze zwykłego ucieranego ciasta	Forma wysoka/forma w kształcie korony/ forma prostokątna 3 formy prostokątne*	2		170-190	50-60
		2+4		150-170	70-100
Placki z ucieranego, delikatnego ciasta	Forma wysoka/forma w kształcie korony/ forma prostokątna 3 formy prostokątne*	2		150-170	60-70
		2+4		140-160	70-100
Spód placka /z brzegiem/ z kruchego ciasta	Forma rozkładana	1		170-190	25-35
Placek do tortu z ucieranego ciasta	Forma dla podstawy do tarty owocowej	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy	Forma rozkładana	2		160-180	30-40
Tarta owocowa lub z twarogiem, z kruchego ciasta	Forma rozkładana z ciemnego metalu	1		170-190	70-90

Delikatny placek do tortu owocowego z ucieranego ciasta	Forma rozkładana/ forma wysoka	2		160-180	50-60
Placki słone** (np. quiche, placek cebulowy)	Forma rozkładana	1		180-200	50-60

*Zwrócić uwagę na ułożenie formy prostokątnej.
dodatkowe akcesoria w wyspecjalizowanych sklepach.

Dodatkowe ruszty można zakupić jako

** Pozostawić placki na około 20 minut w piekarniku.

Ciasta przygotowywane na tacy piekarnika		Wysok ość	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasto ucierane lub ciasto drożdżowe o suchej powierzchni	Taca	2		170-190	20-30
	2 tace piekarnika*	2+4		150-170	35-45
Ciasto ucierane lub ciasto drożdżowe z wilgotną warstwą na wierzchu * (owoce)	Taca	3		170-190	40-50
	2 tace piekarnika*	2+4		150-170	50-60
Rolada biszkoptowa typu "Brazo de gitano" (nagrząć wstępnie)	Taca	3		170-190	15-20
Chalłka z 500 g mąki	Taca	2		170-190	30-40
Bułka z 500 g mąki	Taca	3		160-180	60-70
Bułki z 1 kg mąki	Taca	3		150-170	90-100
Placek z ciasta francuskiego, słodki	Taca	2		180-200	55-65
Pizze	Taca	2		220-240	25-35
	2 tace piekarnika*	2+4		180-200	40-50

Piekąc na dwóch poziomach zawsze należy nałożyć na wierzch tacę ze szkła

Chleb oraz bułeczki		Wysokość	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C	Czas trwania w minutach
Chleb na cieście drożdżowym z 1,2 kg mąki*, (wstępnie nagrzać)	Taca	2		270 200	8 35-45
Chleb z ciasta na zaczynie z 1,2 kg mąki*, (wstępnie nagrzać)	Taca	2		270 200	8 40-50
Bułeczki (np. mąki żytniej)	Taca	4		200-220	20-30

* Nigdy nie należy wlewać bezpośrednio wody do wnętrza gorącego piekarnika.

Desery i wyroby cukiernicze		Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasta i ciasteczka	Taca	3		150-170	10-20
	2 tace piekarnika*	2+4		130-150	25-35
Bezy	Taca	3		80-100	100-190
Pączki	Taca	2		200-220	30-40
Ciastka migdałowe	Taca	3		100-120	30-40
	2 tace piekarnika*	2+4		100-120	35-45
Ciasto francuskie	Taca	3		190-210	20-30
	2 tace piekarnika*	2+4		190-210	30-40

*Piekąc na dwóch poziomach zawsze należy nałożyć na wierzch tacę ze szkła.

Dodatkowe tace można zakupić jako dodatkowe akcesoria w wyspecjalizowanych sklepach.

Wskazówki nt. pieczenia

Zamierzacie Państwo piec według własnego przepisu.

Nastawiać według danych dotyczących podobnych wypieków w tabeli nt. pieczenia.

Jak sprawdzić, czy ciasto ucierane jest już wypieczone.

Okolo 10 minut przed podanym w przepisie czasem pieczenia należy nakłuć drewnianym patyczkiem w najwyższym punkcie ciasta. Jeżeli ciasto nie przykleja się do patyczka, to znaczy że jest gotowe.

Ciasto się zapada.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić w piekarniku temperaturę o 10 stopni. Należy przestrzegać podanych w przepisie czasów ucierania.
Ciasto podniosło się na środku a brzegi są niższe.	Brzegów formy nie należy smarować tłuszczem. Po pieczeniu należy ostrożnie oddzielić ciasto nożem od formy.
Ciasto jest od góry zbyt ciemne.	Następnym razem należy wsunąć niżej, nastawić niższą temperaturę i piec ciasto trochę dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	Wyłaczka nakłuć w gotowym cieście niewielkie otwory. Po tym skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem nastawić temperaturę o 10 stopni niższą i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) dobrze wygląda, ale w środku jest zakalcowaty (w wielu miejscach przesiąknięty).	Następnym razem dodać mniej płynu i piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. Ciasta z soczystym obłożeniem: najpierw należy podpieć spód. Posypać go migdałami lub bułką tartą i rozłożyć obłożenie. Należy przestrzegać zaleceń i czasów pieczenia podanych w przepisach.
Ciasteczka są nierównomiernie przyrumienione.	Gdy zmniejszy się temperaturę, wtedy ciasteczka będą bardziej równomiernie wypieczone. Delikatne wypieki należy piec przy grzaniu górnym i dolnym  na jednym poziomie. Wystający poza blachę papier do pieczenia może mieć negatywny wpływ na cyrkulację powietrza. Papier do pieczenia należy docinać dokładnie do wielkości blachy.
Pieczono na kilku poziomach. Ciasteczka wypiekane na górnej blasze będą ciemniejsze niż te z dolnej blachy.	Przy wypieku na kilku poziomach najlepiej włączać gorące powietrze  . Ciasta na równocześnie wsuwanych blachach nie muszą być równocześnie gotowe.
Przy wypieku soczystych ciast powstaje woda skondensowana.	Przy pieczeniu można powstawać para wodna. Ulatnia się poprzez uchwyt klapy. Para wodna osadza się na płycie bez własnego sterowania lub na przednich ściankach sąsiadujących mebli i skrapla się jako woda skondensowana. To całkowicie normalne zjawisko fizyczne.

Mięso, drób, ryby

Naczynie

Można używać dowolnego naczynia odpornego na wysokie temperatury

Naczynia powinny być zawsze umieszczane na środku rusztu.

Porady praktyczne pieczenia

Gorące naczynia ze szkła należy umieszczać na suchej ścierece kuchennej. Naczynie szklane może pęknąć, gdy zostanie położone na wilgotnym lub zimnym podłożu.

W przypadku pieczenia, końcowy rezultat zależy od rodzaju i jakości użytego mięsa

W przypadku przygotowania pieczenia z chudego mięsa należy dodać 2 lub 3 łyżki stołowej cieczy. W przypadku przygotowania mięsa duszonego należy dodać 8 do 10 łyżek stołowych cieczy, w zależności od wielkości kawałka mięsa.

Należy obrócić kawałki mięsa po upływie połowy czasu pieczenia.

Gdy pieczeń jest już gotowa, należy pozostawić ją 10 minut w wyłączonym piekarniku z zamkniętymi drzwiczkami. W ten sposób mięso pozostanie soczyste.

Praktyczne rady przy pieczeniu na grillu

Pieczenie na grillu powinno się zawsze odbywać przy zamkniętym piekarniku.

W miarę możliwości kawałki mięsa do pieczenia na grillu powinny być tej samej grubości. Powinny one mieć 2 do 3 cm grubości, aby mogły zostać przyrumienione w równomierny sposób i pozostały soczyste. Befszytki należy przyprawiać dopiero po upieczeniu.

Położyć kawałki mięsa bezpośrednio na ruszcie. W przypadku pieczenia jednego kawałka mięsa, należy umieścić go na środku rusztu. W ten sposób uzyskamy lepszy rezultat.

Umieścić dodatkowo tacę na wysokości 1. Tutaj zbiera się sos z mięsa, dzięki czemu piekarnik jest czystszy.

Obrócić kawałki mięsa po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Opornik piekarnika włącza i wyłącza się automatycznie. Jest to normalne. Częstotliwość włączania zależy od wybranej mocy.

Mięso

W poniższej tabeli podano czas pieczenia obliczony wyłącznie w oparciu o zasadę umieszczania żywności w zimnym piekarniku.

Podane czasy trwania obróbki cieplnej w ramce posiadają tylko wartość orientacyjną i mogą zmieniać się w zależności od jakości i rodzaju mięsa.

Mięso	Waga	Naczynie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, grill	Czas pieczenia w minutach
Wołowina duszona (np. żeberka)	1 kg	zamknięte	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Polędwica wołowa	1 kg	otwarte	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef lekko upieczony	1 kg	otwarte	1		210-230	40
Befsztiki mocno upieczone		Ruszt***	5		3	20
Befsztiki lekko upieczone		Ruszt***	5		3	15
Mięso wieprzowe bez warstwy boczku (np. karkówka)	1 kg	otwarte	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Mięso wieprzowe z warstwą boczku ** (np. łopatka, szynka)	1 kg	otwarte	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Wędzone żeberka wieprzowe z kością	1 kg	zamknięte	2		210-230	70
Pieczeń z mielonego mięsa	750 g	otwarte	1		170-190	70
Kiełbaski	około 750g	Ruszt**	4		3	15
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarte	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Udziec barani bez kości	1,5kg	otwarte	1		150-170	120

* Obrócić roastbeef po upływie połowy ustawionego czasu. Kiedy pieczenie jest zakończone zawinąć go w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku na około 10 minut.

** Ponacinać z wierzchu mięso wieprzowe. W przypadku, gdy zaplanowane jest obracanie mięsa, należy je na początku umieścić w ten sposób, aby wierzchnia warstwa tłuszczu znajdowała się na spodzie (dotykała dna naczynia).

*** Umieścić tacę na wysokości 1.

Drób

Poniższy schemat przygotowania potraw w piekarniku został opracowany wyłącznie w oparciu o zasadę umieszczania żywności w zimnym piekarniku.

Wskazówki dotyczące wagi, umieszczone w tabeli, odnoszą się do drobiu nie zawierającego farszu oraz przygotowanego do pieczenia.

Jeśli używa się grilla bezpośrednio na samym ruszcie, należy umieścić tacę na wysokości 1.

Przygotowując kaczki i gęsi należy ponakłuwać je wielokrotnie pod skrzydłami: w ten sposób cały tłuszcz będzie mógł wypłynąć.

Obrócić cały kawałek drobiu po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Mięso drobiu będzie mieć smaczną i chrupiącą skórę, jeśli pod koniec pieczenia mięso zostanie posmarowane z wierzchu masłem, wodą z solą bądź sokiem z pomarańczy.

Drób	Waga	Naczynie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas pieczenia w minutach
Półówki kurczaka, od 1 a 4 sztuk	po 400 g każda sztuka	Ruszt	2		200-220	40-50
Ćwiartki kurczaka	po 250 g każda sztuka	Ruszt	2		200-220	30-40
Cały kurczak, od 1 do 4 sztuk	po 1 kg każda sztuka	Ruszt	2		190-210	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		170-190	90-100
Gęś	3 kg	Ruszt	2		150-170	110-130
Młody indyk	3 kg	Ruszt	2		170-190	80-100
2 uda indycze	po 800 g każda sztuka	Ruszt	2		180-200	90-110

Ryby

Poniższy schemat przygotowania potraw w piekarniku został opracowany wyłącznie w oparciu o zasadę umieszczania żywności w zimnym piekarniku.

Ryby	Waga	Naczynie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, grill	Czas trwania w minutach
Ryby pieczone na grillu	po 300 g	Ruszt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Ryby w plasterkach	po 300 g każda sztuka	Ruszt*	4		Stopień 3	20-25

*** Umieścić tacę na wysokości 1.

Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

Na temat wagi pieczeni nie podano danych w tabeli.

Nastawić według następczej niższej wagi i przedłużyć czas.

Jak można sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa?

Należy użyć termometru kuchennego (można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych) do mięsa lub zrobić tzw. próbę "łyżkową". Należy łyżką nacisnąć pieczeń. Jeżeli jest twarda – jest już gotowa, Jeżeli się ugina – potrzebuje jeszcze trochę czasu.

Pieczeń jest zbyt ciemna, a jej powierzchnia miejscami spalona.

Skontrolować poziom wsuwania i temperaturę.

Pieczeń dobrze wygląda ale sos przypalony

Następnym razem użyć do pieczenia mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty..

Następnym razem użyć większego naczynia do pieczenia lub dodać mniej płynu.

Przy podlewaniu pieczeni powstaje para wodna.

Zamiast grzania górnego i dolnego należy włączyć grillowanie z cyrkulacją powietrza. Przy nim sos własny nie ogrzewa się tak mocno i powstaje mniej pary wodnej.

Zapiekanki, suflety, grzanki

Poniższy schemat przygotowania potraw w piekarniku został opracowany wyłącznie w oparciu o zasadę umieszczania żywności w zimnym piekarniku.

Talerz	Naczynie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, grill	Czas trwania w minutach
Suflety słodkie (np. suflet z twarogu z owocami)	forma do sufletu	2		180-200	40-50
Dania typu zapiekanki, z gotowanymi składnikami (np. zapiekanki z makaronem)	Forma do zapiekanki, taca	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Dania typu zapiekanki, z surowymi składnikami (np. zapiekanki z ziemniaków)	Forma dla sufletu lub taca	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Przrumienianie grzanek	Ruszt	5		3	4-5
Zapiekanie grzanek	Ruszt**	4		3	5-8

* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.

*** Zawsze umieszczać tacę na wysokości 1.

Rozmrażanie

Produkty spożywcze wyjąć z opakowania i w odpowiednim naczyniu położyć na ruszcie. Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta. Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanych produktów spożywczych.

Potrawa	Wypośażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C
Mrożonki* np. torty śmietankowe, torty masłowe, torty z glazurą czekoladową lub cukrową, owoce, Kurczak, kielbasa i mięso, chleb, bułki, ciasta i inne ciasteczka	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony

* Mrożonki przykrywać folią nadającą się do użycia w kuchence mikrofalowej. Drób kłaść na talerzu piersią do dołu.

Wysuszyć

Używać wyłącznie owoców i warzyw odpowiedniej jakości pamiętając o ich dokładnym umyciu.

Odsączyć dokładnie wodę i poczekać na całkowite wyschnięcie.

Okryć miskę i ruszt specjalnym papierem do piekarnika lub papierem pergaminowym.

Talerz	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania w godzinach
600 g jabłek w plasterkach	2+4	;	80	około 5
800 g gruszek pokrojonych na kawałki	2+4	;	80	około 8
1,5 kg śliwek	2+4	;	80	około 8-10
200 g aromatycznych, oczyszczonych ziół	2+4	;	80	około 1½ godziny

Wskazówka

Jeśli owoce bądź warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy je wielokrotnie obrócić. Po osuszeniu natychmiast usunąć papier

Gotowanie marmolady

Przygotowania:

Używać czystych słoików i uszczelki gumowych odpowiedniej jakości. W miarę możliwości słoiki powinny mieć taką samą wielkość. Wartości z tablicy odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności 1 litra.

Uwaga! Nie używać większych lub wyższych słoików. Pokrywkę mogą pękać.

Używać wyłącznie owoców i warzyw odpowiedniej jakości. Należy je dokładnie umyć.

Umieścić owoce lub warzywa w słoikach. Oczyszczyć, w razie potrzeby, brzegi słoików. Powinny być one czyste. Zamocować uszczelki gumowe i przykrywkę na pełnym słoiku. Zamknąć słoiki za pomocą klamry (opaski metalowej).

Nie wkładać jednocześnie do piekarnika więcej niż sześć słoików.

Podane czasy gotowania są tylko wartościami orientacyjnymi. Temperatura zewnętrzna, ilość słoików oraz temperatura zawartości słoika mogą wpłynąć na podane wartości powodując ich zmianę. Przed wyłączeniem piekarnika upewnić się, że zawartość słoików na pewno wrze.

Programowanie odbywa się w następujący sposób

1. Umieścić tacę na wysokości 2. Ustawić słoiki na tacy tak aby nie dotykały się wzajemnie.
2. Nalać pół litra gorącej wody (około 80 °C) do tacy.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Ustawić przycisk funkcyjny na .
5. Ustawić regulator temperatury pomiędzy 170 i 180 °C.

Gotowanie marmolady

Kiedy w krótkich odstępach czasu zaczynają się pojawiać pęcherzyki w słoikach - po upływie 40 do 50 minut - wyłączyć przycisk temperatury. Przycisk funkcyjny pozostaje włączony.

Po pozostawieniu przez 25 do 35 minut w ciepłym piekarniku, wyjąć z niego słoiki. Jeśli pozostawi się je do schłodzenia w piekarniku na dłuższy czas, może to spowodować pojawienie się bakterii i kwaśnienie marmolady. Wyłączyć przycisk sterujący.

Owoce w słoikach o pojemności 1 litra	od momentu pojawienia się pęcherzyków	Późniejsze podgrzewanie
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączenie	około 25 minut
Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki	Wyłączenie	około 30 minut
Przecier z jabłek, gruszek, śliwek	Wyłączenie	około 35 minut

Gotowanie warzyw

Kiedy pojawią się pęcherzyki w słoikach, zmniejszyć temperaturę za pomocą przycisku do 120 lub 140 °C. Sprawdzić za pomocą tablicy, kiedy należy wyłączyć przycisk temperatury. Pozostawić jeszcze warzywa w piekarniku na około 30-35 minut. Podczas tego czasu przycisk funkcyjny pozostaje włączony.

Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności jednego litra.	po wystąpieniu pęcherzyków 120-140 °C	Późniejsze podgrzewanie
Ogórki	-	około 35 minut
Buraki czerwone	około 35 minut	około 30 minut
Brukselka	około 45 minut	około 30 minut
Fasola, kalarepa, czerwona kapusta	około 60 minut	około 30 minut
Groch	około 70 minut	około 30 minut

Wyjąć słoiki z piekarnika

Wyjmując słoiki z piekarnika nie należy ich stawiać na zimnej lub wilgotnej powierzchni. Słoiki mogą pękać.

Wskazówki dotyczące oszczędności energii

Piekarnik należy wcześniej rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w przepisie potrawy lub w tabeli instrukcji obsługi.

Najlepiej stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. One przyjmują ciepło szczególnie dobrze.

Większą ilość ciast najlepiej piec jedno po drugim. Piekarnik jest jeszcze rozgrzany. Dzięki temu skraca się czas wypieku drugiego ciasta. Dwie formy prostokątne można również wsunąć obok siebie.

Przy dłuższych czasach pieczenia można wyłączyć piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia i do dalszego grzania i pieczenia wykorzystać ciepło reszkowe.

Akrylamid w produktach spożywczych

Szkodliwość akrylamidu w produktach spożywczych jest obecnie dyskutowana w kręgach specjalistów. Te informacje przygotowaliśmy dla Państwa na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach zbożowych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Powstaje bezpośrednio w trakcie przygotowywania potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest dokładnie znana. Ale okazuje się, że na zawartość akrylamidu duży wpływ ma wysoki temperatury i niewielkiej zawartości wody w produktach spożywczych mocnego przyrumieniania produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w przygotowywanych przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak. np.

chipsy ziemniaczane, frytki, tosty, bułki, chleb, delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki, słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co można zrobić

Przy smażeniu, pieczeniu i grillowaniu można zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu.

Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aid¹ i BMVEL²:

Informacje ogólne

Należy gotować/piec możliwie krótko.

"Ozłacać zamiast zwęglać" - przyrumieniać produkt na złoty kolor.

Im większy i grubszy przygotowywany produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Pieczenie

Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 200 °C a przy - gorącym powietrzu na maks. 180 °C.

Placuszki: Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 190 °C, przy - gorącym powietrzu nastawiać na maks. 170 °C. Dodane jajko lub żółtko obniża powstawanie akrylamidu.

Frytki frytkowane w piekarniku rozłożyć równomiernie i możliwie w jednej warstwie na blasze. Co najmniej 400 gramów na blasze zapobiega szybkiemu wysychaniu.

¹ aid Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Informacja prasowa 365 BMVEL z dn. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Potrawy kontrolne

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie i wskazówki	Wyso-kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciastka wyciskane	Blacha 2 blachy*	3		160-180	20-30
		2+4		140-160	30-40
Małe ciasteczka 20 sztuki	Blacha	3		160-180	25-35
Małe ciasteczka 20 sztuk na blasze (wcześniej rozgrzać piekarnik)	2 blachy*	2+4		150-170	25-35
Biszkopt na wodzie	Forma sprężynowa	2		160-180	30-40

Potrawa	Wyposażenie i wskazówki	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciasto drożdżowe na blasze	Blacha uniwersalna 2 blachy*	3		170-190	40-50
		2+4		160-180	50-60
Przykryty jabłecznik	2 Ruszty + 2 formy sprężynowe z białej blachy Ø 20 cm**	2+4		190-210	70-80
	Blacha+ 2 formy sprężynowe z białej blachy Ø 20 cm**	1		190-210	70-80

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach blachę uniwersalną zawsze wsuwać nad blachą do pieczenia.

** Ciasto postawić na ruszcie po przekątnej.

Blachy do pieczenia można nabyć jako wyposażenie specjalne w specjalistycznych placówkach handlowych.

Grillowanie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Stopień grzejny grilla	Czas trwania/ przebiegu minut
Przypiekanie tostów (10 min. rozgrzewać piekarnik)	Ruszt	5		3	1-2
Hamburger z wołowiny 12 sztuk*	Ruszt	4		3	25-30

* Po upływie połowy czasu obrócić. Blachę emaliowaną zawsze wsuwać na poziom 1.



www.siemens-international.com

9000056748 (1W016A) 01 8605