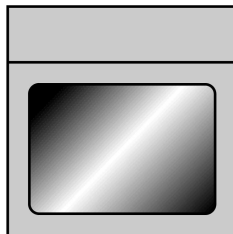


SIEMENS



PL Instrukcja obsługi

3



Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	5
Przed zabudową	5
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przyczyny szkód	6
Państwa nowa kuchenka	7
Pulpit obsługi	7
Przycisk sterujący	8
Regulacja temperatury	8
Przyciski obsługi i pole wskaźników	9
Chowane włączniki	9
Rodzaje grzania	9
Piekarnik i wyposażenie	11
Wentylator	13
Przed pierwszym użytkowaniem	13
Rozgrzewanie piekarnika	14
Pierwsze czyszczenie wyposażenia	14
Nastawianie piekarnika	14
Sposób nastawiania	15
Automatyczne wyłączanie piekarnika	16
Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika	17
Szybkie nagrzewanie	18
Sposób nastawiania	18
Czas zegarowy	19
Sposób nastawiania	19
Zegar funkcyjny	20
Sposób nastawiania	20

Spis treści

Nastawienia podstawowe	21
Zmiana nastawień podstawowych	22
Zabezpieczenie przed dziećmi	23
Pielęgnacja i oczyszczanie	23
Urządzenie z zewnątrz	23
Piekarnik	24
Funkcja "Clean"	26
Czyszczenie szklanych szyb	26
Oczyszczanie wieszaków	28
Uszczelka	28
Wyposażenie	28
Usterka, co robić?	29
Wymiana lampki w piekarniku	29
Serwis	30
Opakowanie i stare urządzenie	30
Tabele i wskazówki	31
Ciasta i wypieki	31
Wskazówki nt. pieczenia	35
Mięso, drób, ryby	36
Wskazówki nt. pieczenia i grillowania	39
Suflety, zapiekanki, tosty	40
Rozmrażanie	40
Suszenie owoców	41
Wekowanie	41
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	43
Akrylamid w produktach spożywczych	44
Co można zrobić	44

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 uszkodach 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

Urządzenie to przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym.

Gorący piekarnik

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 zwarcie 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

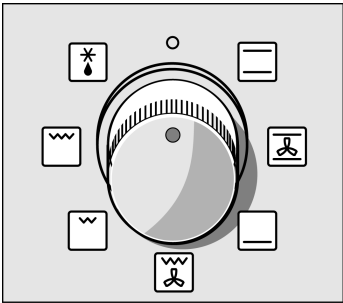
Teraz macie Państwo okazję zapoznać się z Waszym nowym urządzeniem. Objaśniamy tu Państwu pulpit obsługi włącznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Pulpit obsługi

Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia.



Przycisk sterujący



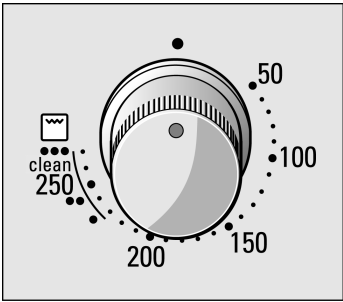
Dzięki przyciskowi sterującemu można ustawiać typ ogrzewania piekarnika.

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
clean	Funkcja oczyszczania	

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 grilla, przy czasie gotowania przekraczającym 15 minut, ustawić regulator temperatury na słaby gril.

Przyciski obsługi i pole wskaźników



Przycisk Minus –	Nim przestawia się wartości nastawcze w dół
Przycisk Plus +	Nim przestawia się wartości nastawcze w górę
Przycisk zegara ⌚	Nim nastawia się czas zegarowy, czas trwania/przebiegu I→I i koniec →I.
Przycisk klucz ⚓	Nim włącza i wyłącza się zabezpieczenie przed dziećmi
Przycisk clean (czysty)	Nim nastawia się funkcję Clean (oczyszczania).
Przycisk szybkiego nagrzewania »	Przy nim można szczególnie szybko rozgrzać piekarnik.

Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

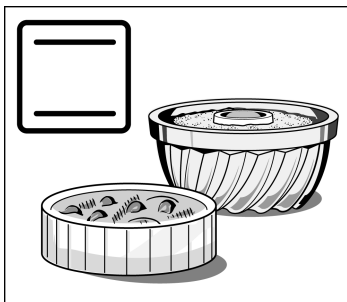
Chowane włączniki

Włączniki można schować. Aby je schować lub wysunąć należy nacisnąć uchwyt.

Programator funkcji można przekręcać w lewo i prawo, regulator temperatury tylko w prawo.

Rodzaje grzania

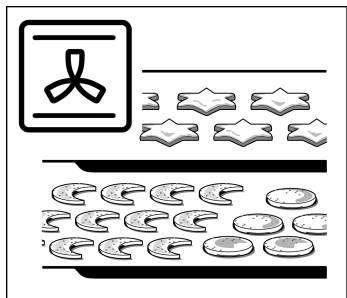
Piekarnik wyposażony jest w różne rodzaje grzania. To umożliwia wybranie optymalnego sposobu przygotowania dla każdej potrawy.



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.

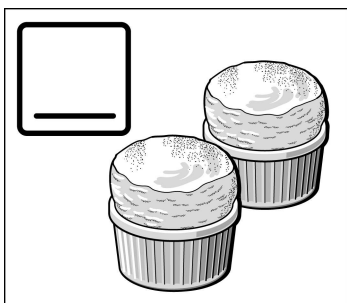


Gorące powietrze

Dmuchawa w tylnej ścianie rozprowadza ciepło równomiernie po całym piekarniku.

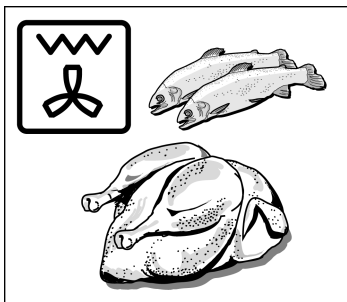
Przy gorącym powietrzu można piec ciasto i pizzę na dwóch poziomach. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy ogrzewaniu górnym i dolnym.

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



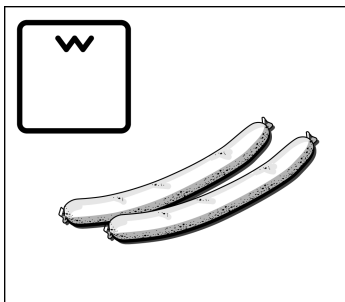
Grzanie dolne

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



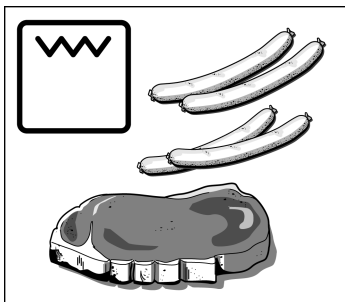
Grillowanie z opływem powietrza

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.



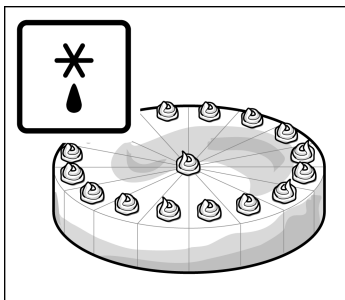
Grillowanie na płasko, mała powierzchnia

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

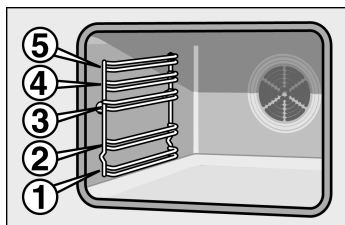
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów.



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



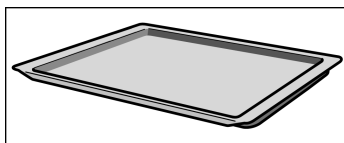
Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 poziomach.

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.

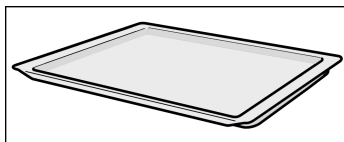
Do nabytego przez Państwo piekarnika dostępne są niektóre z poniższych akcesoriów:



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.

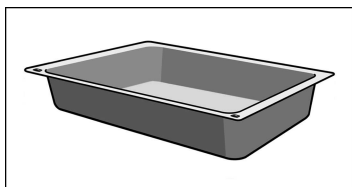
Blachę uniwersalną wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty przód blachy musi znajdować się od strony klapy piekarnika.



Taca aluminiowa

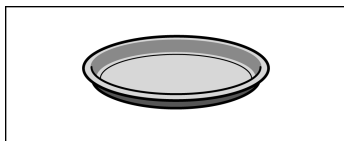
Do wypieku ciast i placuszków.

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



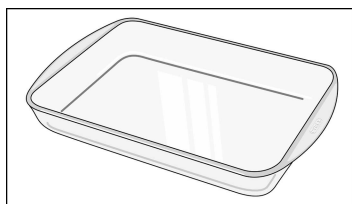
Patelnia do musaki

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.

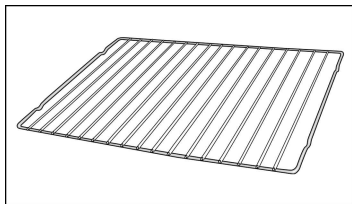


Naczynie szklane

Dla wszelkiego rodzaju pieczeni mięsnych i rybnych.

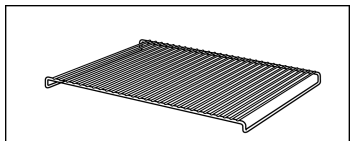
Stosować zawsze z jednoczesnym użyciem rusztu.

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



Ruszt

Do naczyn, 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 j i trzy zera

Nastawiæ czas zegarowy.

1. Naciśnąć 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

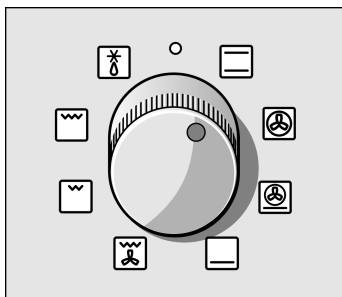
Można np. rano włożyć potrawę do piekarnika i tak go nastawić, że potrawa będzie gotowa do spożycia w południe.

Tabele i wskazówki

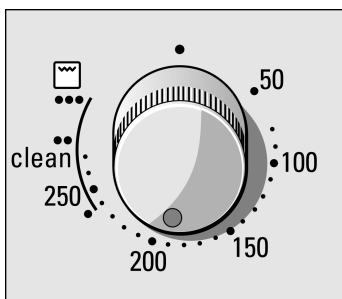
W rozdziale "Tabele i wskazówki" znajdziecie Państwo nastawienia odpowiednie dla wielu potraw.

Sposób nastawiania

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

Odłączyć przycisk sterujący.

Zmiana ustawień

Temperatura lub poziom grilla mogą być zmieniane w dowolnym momencie.

Automatyczne wyłączenie piekarnika

Przykład: Czas trwania/
przebiegu 45 minut



Upłynął czas trwania/ przebiegu

Zmiana nastawienia

Przerwanie pracy nastawionego nastawienia

Gdy wygaszony jest czas
zegarowy nastawiać czas
trwania/przebiegu

Należy nastawiać jak opisano w punktach
1 i 2. Teraz zaprogramować jeszcze czas
trwania/ przebiegu gotowania potrawy.

3. Dwa razy nacisnąć  przycisk zegara.
Miga symbol czasu/trwania przebiegu .

4. Nacisnąć przycisk + lub przycisk -.
Przycisk + proponowana wartość = 30 minut.
Przycisk - proponowana wartość = 10 minut.

Po kilku sekundach włącza się piekarnik. Symbol  świeci się na wskaźniku.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza
się.

Dwa razy nacisnąć przycisk j i wyłączyć programator
funkcji.

Raz nacisnąć przycisk zegara j. Przyciskiem + lub
przyciskiem - zmienić czas trwania/przebiegu.

Raz nacisnąć przycisk zegara j. Naciskać tak długo
przycisk -, aż na wkaźniku ukaże się zero. Wyłączyć
programator funkcji.

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara j i nastawiać
jak opisano w punkcie 4.

Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika

Przykład: jest godzina 10:45.
Gotowanie trwa 45 minut
a potrawa powinna być
gotowa na godzinę 12:45.



Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny zbyt długo stać w piekarniku.

Nastawiać jak opisano w punktach 1-4. Piekarnik rozpoczyna pracę.

- 5.** Tak często naciskać symbol zegara ⌚, aż zacznie migać symbol czasu wyłączenia →I. Na wskaźniku widać, kiedy potrawa będzie gotowa.



- 6.** Przyciskiem + przesunąć na później czas wyłączenia.

Po kilku sekundach nastawienie zostaje przejęte. Na wskaźniku widoczny jest czas wyłączenia aż piekarnik zacznie pracę.

Upłynął czas trwania/ przebiegu

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⌚ i wyłączyć programator funkcji.

Wskazówka

Tak długo, jak miga symbol można wprowadzać zmiany. Gdy symbol świeci się, to nastawienie zostało przejęte. Czas oczekiwania aż nastawienie zostanie przejęte można zmienić. Bliższe informacje na ten temat znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia Podstawowe.

Szybkie nagrzewanie

Odpowiednie rodzaje grzania

Dzięki temu piekarnik można szczególnie szybko nagrzać. Szybkie nagrzewanie nie nadaje się przy wszystkich rodzajach grzania.

 = Grzanie górne i dolne

 = Gorące powietrze

 = Grzanie dolne

Sposób nastawiania

Najpierw należy nastawić piekarnik, rodzaj grzania, temperaturę i ewentualnie czas trwania/przebiegu.

Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania .

Na wskaźniku zaczyna się świecić symbol .

Szybkie nagrzewanie zakończone

Rozlega się krótki sygnał. Symbol  gaśnie. Teraz włożyć potrawę do piekarnika.

Czas zegarowy

Po pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej na wskaźniku miga symbol ☹ i trzy zera. Nastawić czas zegarowy. Programator funkcji musi być wyłączony.

Sposób nastawiania

Przykład: 13:00 godzina



1. Nacisnąć przycisk zegara ☹.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12.00 i miga symbol ☹.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas zegarowy.

Po kilku sekundach czas zegarowy zostaje przejęty.

Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ☹ i przyciskiem + lub przyciskiem - zmienić czas.

Wygaszanie czasu zegarowego

Czas zegarowy można wygasić. Widoczny będzie tylko w czasie nastawiania. W tym celu trzeba zmienić nastawienie podstawowe. Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia podstawowe.

Zegar funkcyjny

Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Zegar funkcyjny ma charakterystyczny sygnał dźwiękowy. W ten sposób można bez problemu rozpoznać czy upłynął czas nastawiony na zegarze funkcyjnym, czy nastawiony czas trwania/przebiegu piekarnika. Czas na zegarze funkcyjnym można nastawić również, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Sposób nastawiania

Przykład: 20 minut



1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.
Miga symbol zegara funkcyjnego 🔔.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić wymagany czas na zegarze funkcyjnym.
Przycisk + wartość proponowana = 10 minut.
Przycisk - wartość proponowana = 5 minut.

Zegar funkcyjny włącza się po upływie kilku sekund. Symbol 🔔 świeci się na wskaźniku. Upływ czasu jest widoczny.

Czas upłynął

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Wskaźnik zegara funkcyjnego gaśnie.

Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym

Kasowanie nastawienia

Nastawiony na zegarze funkcyjnym i czas trwania/przebiegu upływają równocześnie

Nacisnąć przycisk zegara . Przyciskiem + lub przyciskiem - przestawić czas na zegarze funkcyjnym.

Nacisnąć przycisk zegara . Nacisnąć przycisk -, aż na wskaźniku pojawią się zera.

Symbole świecą się. Upływ czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym widoczny jest na wskaźniku. Sprawdzanie pozostałego czasu trwania/przebiegu  , czasu wyłączenia  lub czasu zegarowego : Tak często naciskać przycisk zegara,  aż pojawi się odpowiedni symbol. Sprawdzany czas ukaże się przez kilka sekund na wskaźniku.

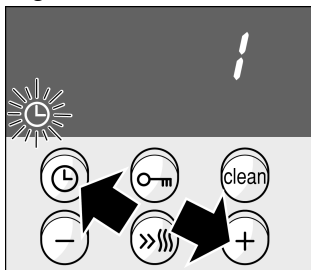
Nastawienia podstawowe

Państwa kuchenka ma rozmaite nastawienia podstawowe. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego, długości sygnału dźwiękowego i czasu przejęcia nastawienia można zmienić.

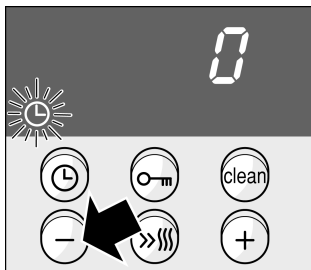
Nastawienie podstawowe	Funkcja	Zmiana na
Czas zegarowy  ! = Czas zegarowy na pierwszym planie	Wskaźnik czasu zegarowego	Czas zegarowy ! = czas zegarowy wygaszony
Długość sygnału dźwiękowego  2 = ok. 2 min.	Sygnał po upływie czasu trwania/przebiegu lub czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym	Długość sygnału dźwiękowego ! = ok. 10 sek. 3 = ok. 5 min.
Czas przejmowania   2 = średni	Czas oczekiwania pomiędzy poszczególnymi krokami nastawiania, aż nastawienie zostanie przejęte	Czas przejmowania ! = krótki 3 = długi

Zmiana ustawień podstawowych

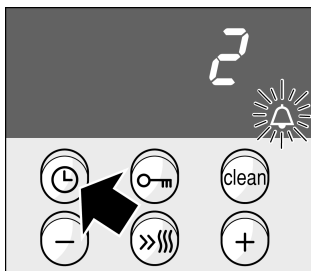
Przykład: Wygasić czas zegar



1. Równocześnie nacisnąć przycisk zegara ⌚ i przycisk +, aż na wskaźniku ukaże się cyfra 1. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego jest na pierwszym planie.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić nastawienie podstawowe.



3. Potwierdzić naciskając przycisk zegara ⌚. Na wskaźniku ukazuje się cyfra 2 dla nastawienia podstawowego długości sygnału dźwiękowego.

Zmienić ustawienie podstawowe zgodnie z punktem 2 i potwierdzić naciśnięciem przycisku zegara ⌚. Teraz można jeszcze zmienić ustawienie czasu przejmowania. Na końcu nacisnąć przycisk zegara ⌚.

Nie zamierza się zmieniać wszystkich ustawień podstawowych

Jeżeli nie zamierza się zmieniać jakiegось ustawienia podstawowego, to należy nacisnąć przycisk zegara ⌚. Ukaże się następne ustawienie podstawowe.

Korekta

Wasze ustawienia można w każdej chwili zmienić.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Blokada kuchenki

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

Odblokowywanie

Naciskać przycisk Klucz p, aż symbol p 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 czyszczenie

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

Wymywanie klapy piekarnika

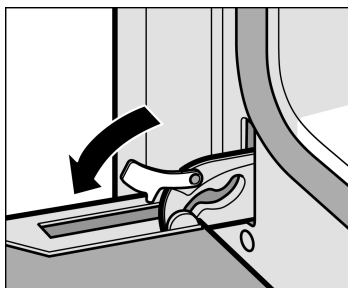
Nie stosować żadnych twardych myjek, ani gąbek. Środek do czyszczenia piekarnika stosować wolno tylko do oczyszczania powierzchni emaliowanych piekarnika.

Dla ułatwienia czyszczenia

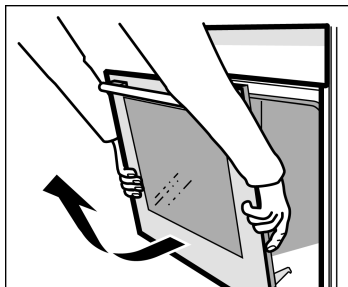
można włączyć lampkę piekarnika, wyjąć klapę piekarnika i złożyć grzałkę grilla na suficie piekarnika.

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.

Oczyszczanie powierzchni katalitycznych w piekarniku

Tylna ścianka, sufit i boczne ścianki piekarnika pokryte zostały samoczyszczającą się emalią. Oczyszczają się one same w czasie użytkowania piekarnika. Może się zdarzyć, że większe plamy czy zabrudzenia czasami znikają dopiero po wielokrotnym użytkowaniu piekarnika.

Powierzchni samooczyszczających piekarnika nie wolno nigdy oczyszczać przy użyciu środka do czyszczenia piekarnika.

Jeżeli samooczyszczające się powierzchnie nie oczyszczą się wystarczająco, to można je zregenerować przy wykorzystaniu funkcji "Clean" (czysty).

Lekkie przebarwienie emalii nie ma wpływu na samooczyszczanie piekarnika.

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 przebarowań 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.

Oczyszczanie osłony szklanej lampki piekarnika

Osłonę najlepiej umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń.

Funkcja "Clean"

Funkcja Clean (czysty) to program regeneracyjny. Jeżeli samooczyszczające się powierzchnie nie oczyszczą się wystarczająco, to można je zregenerować przy wykorzystaniu funkcji Clean. Po tym przebiegu będą znowu w pełni prawidłowo funkcjonować.

Z piekarnika należy wyjąć wyposażenie i znajdujące się w nim naczynia etc.

Uwaga

Powierzchnie komory piekarnika, które nie oczyszczają się samoczynnie należy przedtem oczyścić. Jeżeli tego się nie zrobi, to powstaną plamy, których nie da się już później usunąć.

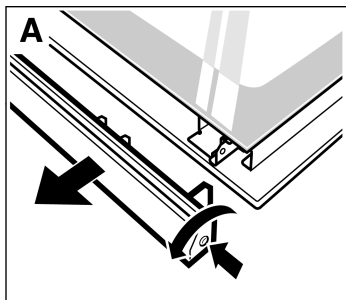
Sposób nastawiania

1. Programator funkcji nastawić na gorące powietrze .
2. Regulator temperatury nastawić na funkcję *clean*.
3. Nacisnąć przycisk , aż zacznie migać symbol .
4. Przyciskiem + nastawić 1.00 h.

Po kilku sekundach nastawienie zostaje przejęte. Piekarnik wyłącza się po upływie 1 godziny. Wyłączyć programator funkcji.

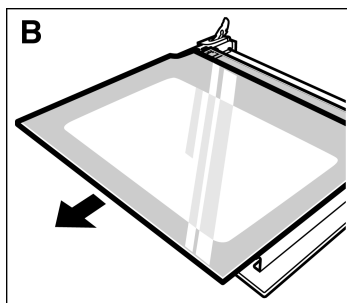
Czyszczenie szklanych szyb

Demontaż

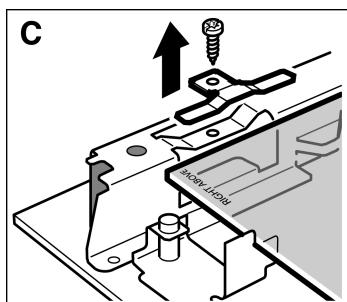


W celu lepszego oczyszczenia można wyjąć szklane szyby z kłapy piekarnika.

1. Wymontować klapę piekarnika i uchwytem do dołu. położyć ją na rozłożonej ściereczce.
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)

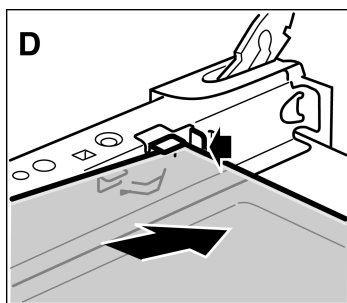


4. Odkręcić i usunąć klamry po lewej i prawej stronie (Il. C). Wyjąć szybę.

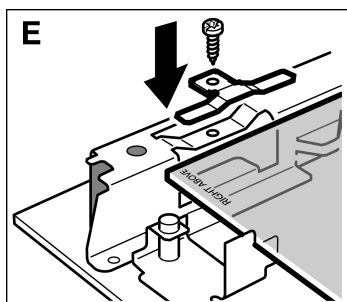
Szyby należy oczyszczać płynem do mycia szkła i miękką ściereczką.

Zakładanie

Uważać przy tym, żeby po lewej na dole słowa "Right above" były odwrócone do góry nogami.



1. Wsunąć szybę pod kąt. (Il. D)



2. Teraz założyć klamry i przyśrubować. (Il. E)

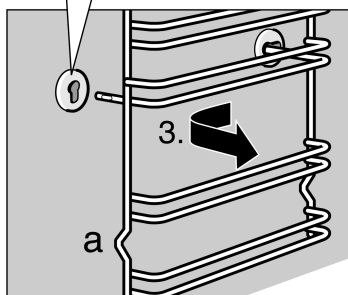
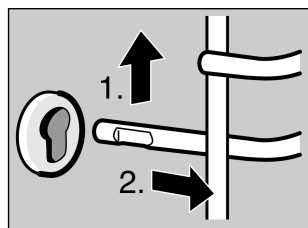
3. Z powrotem wsunąć górną szybę. Należy przy tym uważać, żeby jej gładka powierzchnia była na zewnątrz.

4. Założyć i przykręcić śrubami osłonę.

5. 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:

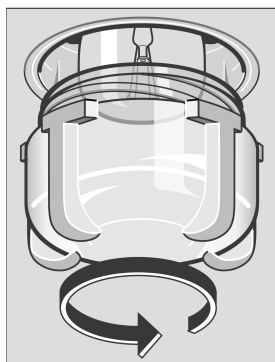
Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników czy bezpiecznik jest w porządku.
Miga wskaźnik zegara.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.

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 ścianie 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. Dowiedzie 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.

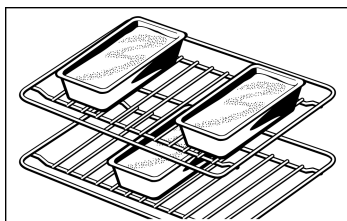
Ciasta i wypieki

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się do pieczenia ciemne formy z metalu. Przy pieczeniu w jasnych, cienkościennych formach lub formach szklanych należy używać gorącego powietrza. Mimo tego czas pieczenia się wydłuży a ciasto przyrumienia się nie tak równomiernie.

Formę należy stawiać zawsze na ruszcie.

Jeżeli piecze się równocześnie w 3 formach prostokątnych, to należy je ustawić na ruszcie jak pokazano na ilustracji.



Tabele

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika. W ten sposób oszczędza się energię. Jeżeli wcześniej rozgrzeje się piekarnik, to czas pieczenia skraca się o 5 do 10 minut.

W tabelach znajdziecie Państwo optymalny rodzaj grzania dla różnorodnych ciast i wypieków. Temperatura i czas trwania/przebiegu zależą od ilości i składu ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Dlatego najlepiej spróbować piec przy niższej

temperaturze. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. Jeżeli to konieczne, to następnym razem należy je wsuwać wyżej.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo we wskazówkach nt. pieczenia, znajdujących się przy tabelach.

Ciasto w formach	Forma na ruszcie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma do babki/ forma prostokątna	2		170-190	50-60
	3 formy prostokątne*	2+4		150-170	70-100
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Forma do babki/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
	3 formy prostokątne*	2+4		140-160	70-100
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Forma sprężynowa	1		170-190	25-35
Spód tortu z ciasta ucieranego	Foremka na spód ciasta z owocami	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy	Forma sprężynowa	2		160-180	30-40
Tort owocowy lub twarogowy, ciasto kruche**	Ciemna forma do babki	1		170-190	70-90
Ciasto owocowe, delikatne, z ciasta ucieranego	Forma sprężynowa/ forma do babki	2		160-180	50-60
Ciasta pikantne** (np. Quich/ciasto cebulowe)	Forma sprężynowa	1		180-200	50-60

* Należy uważać na ustawienie formy prostokątnej. Dodatkowe ruszty można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.

** Ciasto pozostawić na ok. 20 minut w piekarniku do schłodzenia.

Ciasto na blasze		Wyso- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchym obłożeniem	Taca emaliowana	2		170-190	20-30
	2 tace piekarnika*	2+4		150-170	35-45
Ciasto ucierane lub drożdżowe z soczystym obłożeniem* (owoce)	Taca emaliowana	3		170-190	40-50
	2 tace piekarnika*	2+4		150-170	50-60
Rolada biszkoptowa (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Taca emaliowana	3		170-190	15-20
Ciasto drożdżowe z zawartością 500 g mąki	Taca emaliowana	2		170-190	30-40
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 500 g mąki	Taca emaliowana	3		160-180	60-70
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 1 kg mąki	Taca emaliowana	3		150-170	90-100
Strudel, na słodko	Taca emaliowana	2		180-200	55-65
Pizza	Taca emaliowana	2		220-240	25-35
	2 tace piekarnika*	2+4		180-200	40-50

* Jeśli przygotowuje się potrawy na dwóch tacach, należy umieścić tacę emaliowaną wyżej.

Chleb i bułki		Wy- sokość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Chleb drożdżowy z zawartością 1,2 kg mąki*, (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Taca emaliowana	2		270 200	8 35-45
Do chleba zaczynowego z zawartością 1,2 kg mąki*, (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Taca emaliowana	2		270 200	8 40-50
Bułki (np. bułki żytnie)	Taca emaliowana	4		200-220	20-30

* Nigdy nie dopuścić do wylania wody do gorącego piekarnika.

Wypieki drobne		Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciastka	Taca emaliowana 2 tace piekarnika*	3		150-170	10-20
		2+4		130-150	25-35
Bezy	Taca piekarnika	3		80-100	100-150
Ptysie	Taca piekarnika	2		200-220	30-40
Makaroniki	Taca emaliowana 2 tace piekarnika*	3		100-120	30-40
		2+4		100-120	35-45
Ciasto francuskie	Taca emaliowana 2 tace piekarnika*	3		190-210	20-30
		2+4		190-210	30-40

* Jeśli przygotowuje się potrawy na dwóch tacach, należy umieścić tacę emaliowaną wyżej.

Dodatkowe blachy można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.

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.	Około 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 podpiec 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

Naczynia

Można używać wszystkich naczyń wytrzymałych na wysoką temperaturę. Do pieczenia dużych pieczeni nadaje się również taca emaliowana.

Naczynia należy zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące szklane naczynia należy po wyjęciu z piekarnika odstawiać zawsze na rozłożonej, suchej ściereczce. Szklane naczynie postawione na mokrym lub zimnym podłożu może pęknąć.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik zależy od rodzaju i jakości mięsa.

Do chudego mięsa należy dodać 2 - 3 łyżki płynu, a do pieczeni duszonej 8 do 10 łyżek, w zależności od jego wielkości.

Kawałki mięsa, mające wagę większą należy po upływie połowy czasu pieczenia obrócić.

Po pieczeniu gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku.

Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie

Podczas pieczenia na ruszcie należy zamknąć piekarnik.

Należy przygotować w miarę możliwości kawałki jednakowej grubości. Powinny mieć grubość minimum 2 do 3 cm, bo wtedy będą przyrumieniać się równomiernie i pozostaną soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Produkty przeznaczone do pieczenia położyć bezpośrednio na ruszcie. Pojedynczy kawałek będzie najlepiej upieczony, jeśli położy się go na środku rusztu.

Na poziom 1 wsunąć dodatkowo taca emaliowana. Sos spływający z pieczeni zbiera się na blasze i piekarnik pozostanie czysty.

Grillowane kawałki powinny się obrócić po upływie dwóch trzecich czasu nastawionego według tabeli.

Grzałka grilla włącza się i wyłącza. To całkowicie normalne zjawisko. Jak często, zależy od nastawionego stopnia grillowania.

Mięso

Tabela jest ważna dla przypadku, jeżeli potrawę wsuwamy do zimnego piekarnika. Czasy trwania podane w tabeli to wartości przybliżone. Zależą one od jakości i rodzaju mięsa.

Mięso	Waga	Naczynia	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura °C, grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Pieczeń wołowa duszona (np. żeberka)	1 kg	zamknięty	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Polędwica wołowa	1 kg	otwarty	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbef, różowy*	1 kg	otwarty	1		210-230	40
Steki, dobrze wypieczone		Ruszt***	5		3	20
Steki, różowe		Ruszt***	5		3	15
Wieprzowina bez słoniny (np. karkówka)	1 kg	otwarty	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Wieprzowina ze słoniną** (np. łopatka, golonka)	1 kg	otwarty	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Schab wędzony z kością	1 kg	zamknięty	2		210-230	70
Rzymska pieczeń	750 g	otwarty	1		170-190	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	15
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarty	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarty	1		150-170	120

* Rostbef należy obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Po upieczeniu zawinąć mięso w folię aluminiową i pozostawić na 10 minut w piekarniku.

** Przy wieprzowinie ponacinać warstwę słoninę i jeżeli przy pieczeniu należy ją odwracać, to najpierw włożyć do naczynia słoninę do dołu.

*** Taca emaliowana wsunąć na poziom 1.

Drób

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

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

Jeżeli pieczemy bezpośrednio na ruszcie, to taca emaliowana należy wsunąć na wysokość 1.

Przed pieczeniem kaczki lub gęsi nakłuć skórę pod skrzydłami, wtedy tłuszcz może łatwiej spływać.

Drób obrócić po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Drób będzie szczególnie dobrze przyrumieniony i chrupiący, jeżeli krótko przed końcem pieczenia posmaruje się go masłem, wodą soloną lub sokiem pomarańczowym.

Drób	Waga	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Półwki kurczaka, 1 do 4 sztuk	każda 400 g	Ruszt	2		200-220	40-50
Kurczak w kawałkach	każda 250 g	Ruszt	2		200-220	30-40
Kurczak, w całości, 1 do 4 sztuk	każdy 1 kg	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
Młoda indyczka	3 kg	Ruszt	2		170-190	80-100
2 udka z indyka	każda 800 g	Ruszt	2		180-200	90-110

Ryba	Waga	Naczynia	Wy- sokość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura °C, grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Ryba, grillowana	każda 300 g	Ruszt *	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Ryba w plastrach np. kotlety	każda 300 g	Ruszt *	4		Stopień 3	20-25
* Taca emaliowana wsunąć na poziom 1.						

Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

Na temat wagi pieczeni nie podano danych w tabeli.

Nastawić według następującej 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.

Suflety, zapiekanki, tosty

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

Potrawa	Naczynia	Wyso-kość/ poziom	Rodzaj ogrze-wania	Temperatura °C, Grill	Czas trwania/ przebiegu minut
Słodkie suflety (np. suflet z twarogiem i owocami)	Forma do zapiekania	2		180-200	40-50
Suflety ze składników gotowanych (suflet z makaronem)	Forma do sufletów, taca emaliowana	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Suflety pikantne z surowych składników* (np. zapiekanka kartoflana)	Forma do sufletów lub taca emaliowana	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Przypiekanie tostów	Ruszt	5		3	4-5
Zapiekanie tostu	Ruszt **	4		3	5-8

* Suflet nie może być grubszy niż 2 cm.
** Taca emaliowana zawsze wsuwać na poziom 1.

Rozmrażanie

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

Potrawa	Wyposażenie	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.

Suszenie owoców

Do suszenia przeznaczyć tylko owoce i jarzyny w idealnym stanie, należy je dokładnie je umyć.

Dobrze osączyć i osuszyć.

Taca emaliowana lub ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Potrawa	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w godzinach
600 g plasterków z jabłek	2 + 4		80	ok. 5
800 g plasterków z gruszek	2 + 4		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	2 + 4		80	ok. 8-10
200 g wymytych i osuszonych ziół kuchennych	2 + 4		80	ok. 1½

Wskazówka

Soczyste jarzyn i owoce należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu owoce należy natychmiast oderwać i zdjąć z papieru.

Wekowanie

Przygotowanie

Słoiki i gumki muszą być czyste i w dobrym stanie. Najlepiej używać słoików tej samej wielkości. Dane w tabeli dotyczą okrągłych słoików o pojemności jednego litra.

Uwaga! Nie należy używać większych lub wyższych słoików. Nakrywki mogłyby popękać.

Wekować wolno tylko owoce i jarzyny w idealnym stanie. Wcześniej należy je dokładnie oczyścić i umyć.

Przełożyć owoce lub jarzyny do słoików. Ewentualnie jeszcze raz przetrzeć ściereczką brzegi słoików. One muszą być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumkę i nakrywkę. Zamknąć słoiki klamrami.

Nie powinno się wstawiać do piekarnika więcej niż sześć słoików.

Czas podane w tabelach to wartości orientacyjne. Wpływ ma temperatura pomieszczenia, ilość słoików, ilość i ciepło zawartość. Przed wyłączeniem lub przełączeniem należy się jeszcze raz upewnić, czy woda w słoikach rzeczywiście się perli.

Sposób nastawiania

1. Blachę taca emaliowana wsunąć na poziom 2. Słoiki tak poustawiać na blasze, żeby nie miały ze sobą styczności.
2. Do blachy taca emaliowana nalać ½ litra gorącej wody (ok. 80 °C).
3. Zamknąć klapę piekarnika.
4. Nastawić programator funkcji na .
5. Nastawić regulator temperatury na 170 do 180 °C.

Wekowanie owoców

Gdy tylko woda w słoikach zaczyna się perlić, tzn. w krótkich odstępach podnoszą się z dna pęcherzyki - po około 40 - 50 minutach - należy wyłączyć regulator temperatury. Programator funkcji pozostaje wyłączony.

Po upływie 25 do 35 minut można wyłączyć słoiki z piekarnika. Przy dłuższym studzeniu w piekarniku mogłoby dojść do powstania zarazków i zawekowane owoce będą miały lepszą kwaskowość. Wyłączyć programator funkcji.

Owoce w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
Jabłka, porzeczki, truskawki	wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	wyłączyć	ok. 35 minut

Wekowanie jarzyn

Jak tylko w słoikach zaczną podnosić się pęcherzyki przestawić temperaturę na około 120 do 140 °C stopni. W tabeli odczytano, kiedy należy wyłączyć regulator temperatury. Pozostawić jarzyny na około 30-35 minut w piekarniku. Tak długo programator pozostaje wyłączony.

Jarzyny w zimnym ukropie w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody 120-140 °C	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
Ogórki	-	ok. 35 minut
Czerwone buraczki	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, czerwona kapusta	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Groch	ok. 70 minut	ok. 30 minut

wyjąć słoiki

Słoików nie należy stawiać na zimnym lub mokrym podłożu. Mogłyby popękać.

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 resztkowe.

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>



www.siemens-international.com

9000137027 (1W0146) 01 8605