

SIEMENS

**Aby gotowanie sprawiało dokładnie tyle samo radości,
co jedzenie,**

należy przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Dopiero wtedy możliwe jest wykorzystanie wszystkich technicznych zalet Państwa piekarnika.

Zapoznacie się Państwo z ważnymi informacjami na temat bezpieczeństwa. Poznacie Państwo poszczególne elementy nowego piekarnika. Pokażemy Państwu krok po kroku sposób obsługi. Jest to bardzo proste.

W tabelach znajdują się wartości nastawcze dla wielu popularnych potraw oraz wysokości wsunięcia. Wszystkie te ustawienia przetestowano w naszym Studio Gotowania.

W przypadku zakłócenia, tutaj znajdą Państwo sposób na jego samodzielne usunięcie.

Pełny spis treści pomoże Państwu szybko odnaleźć wymagane informacje.

Życzymy smacznego.

Instrukcja użytkowania



HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S

pl

9000 152 944

Spis treści

Na co zwrócić uwagę	6
Ważne wskazówki dotyczące używania	7
Przed montażem	7
Dla Państwa bezpieczeństwa	7
Przyczyny szkód	8

To jest Państwa nowy piekarnik	10
Piekarnik naścienny	11
Ceramika szklana	11
Opuszczana podstawa	12
Otwieranie i zamykanie	12
Pulpit obsługi	14
Przegląd	14
Przyciski sterujące i wskaźniki	15
Programator funkcji	16
Gałka obrotowa	17
Chowane włączniki	17
Piekarnik i wyposażenie	18
Piekarnik	18
Lampki oświetlające wnętrze piekarnika	18
Wyposażenie	19
Nośnik wyposażenia	20
Ceramika szklana	21

Spis treści

Sposób obsługi piekarnika	22
Przed pierwszym użyciem	23
Ustawianie zegara	23
Rozgrzewanie piekarnika	23
Czyszczenie wyposażenia	24
Włączanie i wyłączanie piekarnika	24
Przełącznik główny	24
Nastawianie piekarnika	25
Ustawianie	26
Wyłączanie automatyczne	27
Automatyczne włączanie i wyłączanie	29
Kontrola temperatury	31
Czas	32
Ustawianie	32
Zegar funkcyjny	33
Ustawianie	33
Ustawienia podstawowe	34
Ustawianie	35

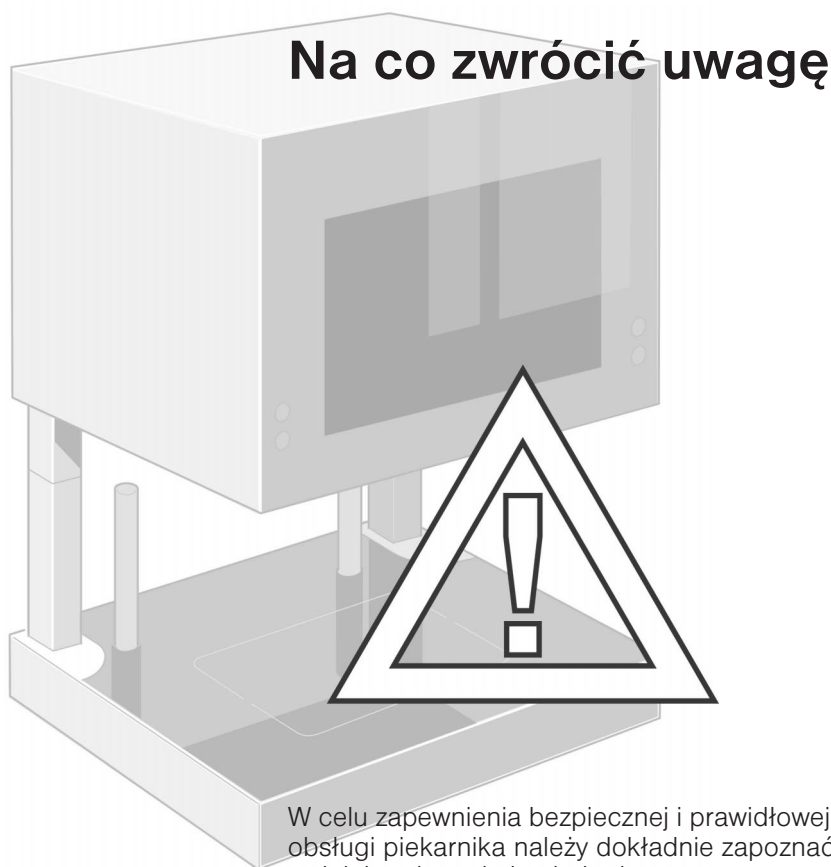
Funkcje specjalne Państwa piekarnika	36
Szybkie nagrzewanie	37
Ustawianie	37
Zabezpieczenie przed dziećmi	38
Ustawianie	39
Automatyczne ograniczenie czasu	40

Spis treści

Program automatyczny	40
Naczynia	41
Przygotowywanie potrawy	42
Programy	43
Ustawianie	44
Automatyczne włączanie i wyłączanie	46
Porady dotyczące programu automatycznego ...	47
Samooczyszczanie	49
Przed samooczyszczaniem	50
Oczyszczanie wyposażenia w czasie samooczyszczania	50
Ustawianie	51
Automatyczne włączanie i wyłączanie	52
Po samooczyszczaniu	53
Sposób czyszczenia piekarnika	54
Konserwacja	55
Unikanie silnego zabrudzenia	55
Czyszczenie	56
Środek czyszczący	56
Demontaż i montaż szyb szklanych	58
Usterka, co robić?	60
Samodzielne usuwanie małych usterek	61
Wymiana lampek piekarnika	63
Lampka górna	64
Lamki boczne	64
Ostony szklane	65

Spis treści

Ręczne otwieranie piekarnika	65
Sposób postępowania	66
Serwis	67
Opakowanie i stare urządzenie	67
Tu znajdują się prawidłowe wartości nastawcze	68
Wartości nastawcze i porady	69
Ciasta i wypieki	69
Wskazówki na temat pieczenia	72
Mięso, drób, ryby	73
Zalecenia odnośnie pieczenia i grillowania	76
Powolne dogotowywanie	77
Porady odnośnie powolnego dogotowywania ...	78
Suflety, zapiekanki, tosty	79
Suszenie	79
Wekowanie	80
Mrożone produkty gotowe	82
Rozmrażanie	83
Trzymanie w cieple i rozpuszczanie	83
Wskazówki na temat oszczędzania energii	84
Akrylamid w produktach spożywczych	85
Potrawy testowe	86



W celu zapewnienia bezpiecznej i prawidłowej obsługi piekarnika należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Instrukcję obsługi oraz instrukcję montażu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku sprzedaży piekarnika należy również przekazać obie instrukcje.

Ważne wskazówki dotyczące używania

W celu zapewnienia bezpieczeństwa obsługi i satysfakcji z używania nowego piekarnika należy przestrzegać następujących wskazówek.

Przed montażem

Należy przestrzegać informacji podanych w instrukcji montażu.

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan piekarnika. Nie można podłączać piekarnika w przypadku stwierdzenia uszkodzenia powstałego w czasie transportu. Zagrożenie zranienia!

Podłączanie do sieci elektrycznej

Gdy piekarnik nie jest wyposażony we wtyczkę, może ją podłączyć tylko specjalista, posiadający stosowne uprawnienia. W przypadku uszkodzeń spowodowanych błędnym przyłączeniem wygasają roszczenia gwarancyjne.

Dla Państwa bezpieczeństwa

Gorący piekarnik



Ten piekarnik przeznaczony jest tylko do użytku domowego. Należy go stosować wyłącznie do przygotowywania potraw.

Nigdy nie dotykać gorącej ceramiki szklanej, powierzchni wewnętrznych piekarnika oraz elementów grzejnych. Zagrożenie poparzeniem! Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika.

Podczas otwierania piekarnika może wydobywać się gorąca para. Zagrożenie poparzeniem!

W żadnym wypadku nie wolno przechowywać w piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Nie rozkładać na ceramice szklanej papieru do pieczenia. Zagrożenie pożarem!

Przewody przyłączeniowe urządzeń elektrycznych przechowywać z dala od gorącego piekarnika. Może dojść do stopienia się izolacji przewodu. Zagrożenie zwarcieniem elektrycznym!

Resztki oleju i tłuszczu



Olej i tłuszcz szybko się zapala. Zagrożenie pożarem!

Przed kolejnym użyciem piekarnika należy usunąć większe resztki oleju i tłuszczu.

Pęknięcia ceramiki szklanej



Nie używać piekarnika w przypadku stwierdzenia rys i pęknięć ceramiki szklanej. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Skontaktować się z serwisem.

Naprawy



Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Tylko przeszkolony przez nas technik serwisowy może dokonywać napraw.

Gdy piekarnik jest uszkodzony, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Zagrożenie zwarciem elektrycznym!

Skontaktować się z serwisem.

Samooczyszczanie



Resztki potraw i sos z pieczenia mogą się zapalić podczas procesu samooczyszczania piekarnika. Zagrożenie pożarem!

Przed każdym samooczyszczaniem z piekarnika należy usunąć większe zabrudzenia.

Podczas samooczyszczania w piekarniku nie mogą znajdować się akcesoria z powłoką antyadhezyjną. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów.

Niebezpieczeństwo ciężkiego uszczerbku na zdrowiu!

Przyczyny szkód

Można uniknąć powstawania wielu szkód. Należy przestrzegać poniższe wskazówki.

Piekarnik

Nie wlewać wody do gorącego piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii.

Nie ustawiać naczyń przy krawędzi ceramiki szklanej. Nie może ono wystawać poza nośnik wyposażenia. Podczas zamykania naczynie uderza o piekarnik.

Należy stosować odpowiednie naczynia. Zawsze należy je ustawiać na środku ceramiki szklanej.

Nie zakrywać górnych szczelin wentylacyjnych piekarnika. W przeciwnym razie nastąpi przegrzanie piekarnika.

Ceramika szklana

Chropowate spody wyposażenia i naczyń powodują zarysowanie ceramiki szklanej. Kontrolować wyposażenie i naczynia.

Sól, cukier lub piasek powodują zarysowanie ceramiki szklanej. Podczas podgrzewania mogą powstawać plamy, nie dające się usunąć. Nie używać ceramiki szklanej jako powierzchni roboczej lub do odstawiania.

Nie stosować naczyń z tworzywa sztucznego. Podczas podgrzewania następuje jego stopienie i powstają plamy, nie dające się usunąć. Należy stosować odpowiednie naczynia.

Opuszczana podstawa

Gdy opuszczana podstawa uderzy o jakiś przedmiot, mogą powstać uszkodzenia. Nie zastawiać obszaru ruchu opuszczanej podstawy.

Nie stosować ceramiki szklanej do stawiania, siadania lub wspierania się.

Graniczące przody mebli

W przypadku bardzo zabrudzonej uszczelki nie następuje prawidłowe zamknięcie piekarnika. Wydostające się ciepłe powietrze może uszkadzać przednie części mebli graniczących z piekarnikiem. Uszczelkę piekarnika należy utrzymywać w czystości.

Studzić piekarnik przy zamkniętej lub szeroko otwartej podstawie. Przy wąskim otwarciu gorące powietrze może z czasem doprowadzić do uszkodzenia przednie części mebli graniczących.



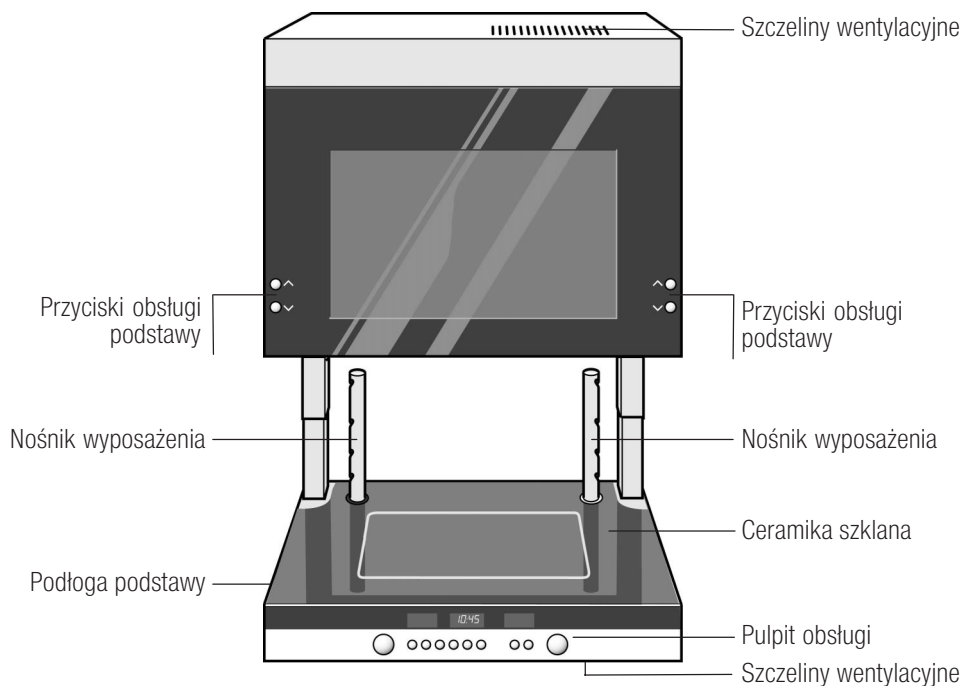
To jest Państwa nowy piekarnik

Tutaj zapoznacie się Państwo z obsługą nowego piekarnika.

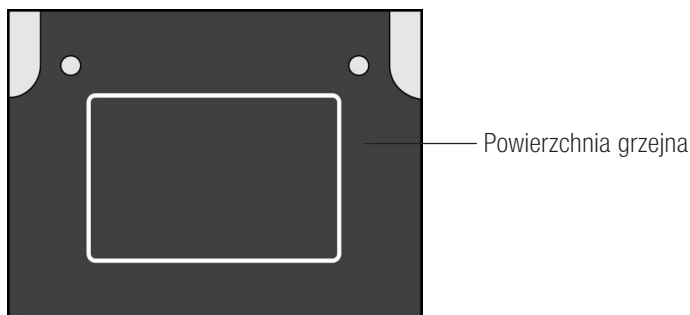
Objaśnimy działanie opuszczanej podstawy i pulpitu obsługi z włącznikami i wskaźnikami.

Poznacie Państwo informacje na temat rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Piekarnik naścienny



Ceramika szklana

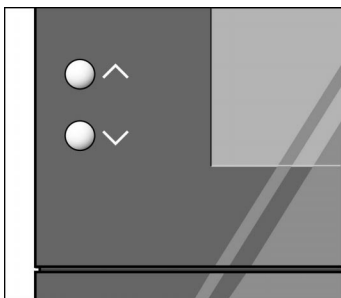


Opuszczana podstawa

Dzięki funkcji opuszczania można otworzyć piekarnik w celu zaczepienia wyposażenia i przygotowania potraw.

Ten sposób otwierania jest bardzo ergonomiczny i umożliwia wygodną pracę z piekarnikiem. Nie trzeba się już wkladać rąk do piekarnika i samodzielnie można określać optymalną wysokość roboczą.

Otwieranie i zamykanie



Przyciski obsługi podstawy służą do sterowania opuszczaną podstawą.

Obie pary przycisków po prawej i po lewej stronie posiadają tę samą funkcję.

Otwieranie piekarnika:

Nacisnąć przycisk otwierania V.

Zamykanie piekarnika:

Nacisnąć przycisk zamykania ^.

Przyciski przytrzymywać wciśnięte do momentu osiągnięcia przez podstawę żądanej pozycji.

Zapisywanie pozycji opuszczanej podstawy

Istnieje możliwość zapisania w pamięci optymalnej pozycji podstawy. Dzięki temu podstawa opuszcza się do zapamiętanej pozycji i zatrzymuje się.

1. Przyciskiem zamykania ^ zamknąć piekarnik i wyłączyć go przełącznikiem głównym ①.
2. Ustawić żądaną pozycję opuszczanej podstawy.
3. Wcisnąć przycisk OK na pulpicie obsługi, aż rozbrzmi sygnał.

Pozycja opuszczanej podstawy jest zapisana.

W każdej chwili można zapisać nową pozycję podstawy. Po przerwie w dopływie prądu należy od nowa zapisać żądaną pozycję.

Ochrona przed zakleszczeniem

Gdy opuszczana podstawa natrafia na opór, zatrzymuje się i lekko się cofa.

Aby wówczas podstawa i ochrona przed zakleszczeniem mogły ponownie działać prawidłowo, należy zamknąć piekarnik.



W celu uniknięcia obrażeń i szkód należy chronić ręce przed zakleszczeniem. Nie zastawiać obszaru ruchu opuszczanej podstawy.

Prędkość opuszczanej podstawy

Prędkość przemieszczania się podstawy można zmieniać w ustawieniach podstawowych.

W tym celu należy zapoznać się z rozdziałem "Sposób obsługi piekarnika", część "Ustawienia podstawowe".

Wskazówki

Gdy podstawa się porusza, panel obsługi jest zablokowany.

Nie obciążać podstawy ponad 10 kg.

Pulpit obsługi

Panel obsługi służy do ustawiania piekarnika. Tutaj objaśniamy Państwu sposób działania różnych elementów obsługi.

Przegląd

Oto przegląd Państwa panelu obsługi.
Na wskaźnikach nigdy nie są jednocześnie prezentowane wszystkie symbole.
Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia



Przyciski sterujące i wskaźniki

Przyciskami sterującymi uruchamia się piekarnik i ustawia różne funkcje dodatkowe.

Na wskaźnikach można odczytywać ustawiane wartości. Ustawianą wartość można zmieniać dopóki symbol na wskaźniku miga.

Przycisk	Zastosowanie
 Przełącznik główny	Włączanie i wyłączanie piekarnika
 Lampka	Włączanie i wyłączanie lampek piekarnika
 Klucz	Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi
 Zegar	Ustawianie godziny  , czasu trwania  i godziny zakończenia 
 Informacja	Wywoływanie ustawień podstawowych, sprawdzanie temperatury nagrzania lub ustawionego ciężaru w programie automatycznym
 Minutnik	Ustawianie minutnika
 Szybkie nagrzewanie	Wyjątkowo szybkie nagrzewanie piekarnika
OK Potwierdzenie / uruchomienie	Potwierdzanie ustawień lub uruchamianie piekarnika

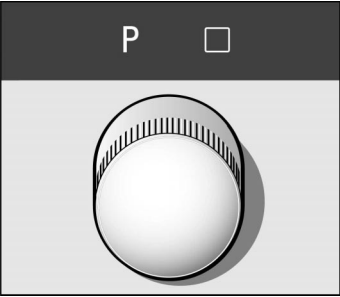
Symbol	Znaczenie
 Zamek	informuje o zablokowaniu funkcji opuszczania podstawy

Kontrola temperatury



Pasek składający się z pięciu pól na wskaźniku temperatury to kontrola temperatury. Informuje i wzroście temperatury lub ciepłe resztkowym w piekarniku.

Programator funkcji

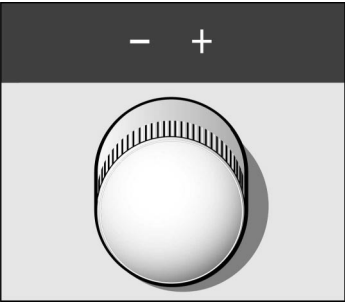


Za pomocą przełącznika funkcji można ustawiać rodzaj grzania.
Na wskaźniku grzania pojawia się odpowiedni symbol.
Na wskaźniku temperatury pojawia się wartość proponowana dla każdego rodzaju grzania.

Rodzaj grzania	Zastosowanie
 Grzanie górne i dolne	Do ciast w formach, ciast na blasze, sufletów i chudych kawałków pieczeni
 Grzanie górne/dolne specjalne*	Do ciast drożdżowych, biszkoptów i ptysi
 3D - gorące powietrze	Do pizzy, ciastek, placuszków i ciasta francuskiego na dwóch płaszczyznach, na jednej płaszczyźnie zawieszać wyposażenie na wysokości 1 lub 3
 Speed	Do produktów mrożonych bez podgrzewania wstępnego
 Grzanie dolne	Do dopiekania i do wekowania potraw
 Grill z cyrkulacją powietrza	Do mięsa, drobiu i całych ryb
 Grill płaski	Do steków, kiełbasek, tostów i części ryb
 Rozmrażanie	Do rozmrażania od 20 °C do 60 °C
 Otwarte trzymanie w cieple	Do utrzymywania ciepłej temperatury potraw przy otwartym piekarniku i do rozpuszczania czekolady, masła i żelatyny
 Podgrzewanie	Do podgrzewania naczyń porcelanowych do temperatury 60 °C
 Trzymanie w cieple	Do utrzymywania ciepłej temperatury potraw przy otwartym piekarniku od 65 °C do 100 °C
 Samooczyszczanie	Samoczynne czyszczenie piekarnika
 Program automatyczny	Programy do przyrządzania potraw duszonych, soczystych pieczeni i potraw jednodaniowych

* Rodzaj grzania, przy użyciu którego została określona energetyczna klasa efektywności zgodnie z EN 50304.

Gałka obrotowa



Przyciskiem obrotowym można zmieniać wszystkie wartości nastawcze.

Zakresy

Znaczenie

30 °C - 300 °C	Temperatura do rodzajów grzania Wyjątki: 3D - gorące powietrze  od 30 °C do 275 °C Rozmrażanie  od 20 °C do 60 °C Podgrzewanie  od 30 °C do 60 °C Trzymanie w cieple  od 65 °C do 100 °C
1 - 3	Stopnie dla grilla płaskiego 
1	Stopnie dla otwartego trzymania w cieple 
1 - 3	Stopnie dla samooczyszczania 
0:01 h - 23:59 h	Czas trwania od 1 minuty do 23:59 godzin
0:05 min - 12:00 h	Czas przypomnienia od 5 sekund do 12:00 godzin
P1 - P26	Programy automatyczne 
0.3 kg - 3.0 kg	Ilość kilogramów na program w przypadku niektórych programów zakres jest mniejszy

Chowane włączniki

Włączniki są chowane. W celu zablokowania i odblokowania nacisnąć na włącznik.

Włączniki można kręcić zarówno w lewą, jak i prawą stronę. Nie posiadają one położenia zerowego.

Piekarnik i wyposażenie

Tutaj znajdują się informacje dotyczące piekarnika i wyposażenia. Wyjaśnimy Państwu sposób zawieszania wyposażenia i wykorzystania ceramiki szklanej.

Piekarnik

Piekarnik posiada dmuchawę chłodzącą. Podczas pracy piekarnika dmuchawa włącza się i wyłącza w zależności od potrzeby. W celu szybszego schłodzenia piekarnika, dmuchawa wyłącza się z opóźnieniem.

Ciepłe powietrze ulatuje u góry piekarnika i z dołu opuszczanej podstawy.

Uwaga! Nie wolno zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie nastąpi przegrzanie piekarnika.

Otwarcie piekarnika podczas pracy powoduje przerwanie nagrzewania. Zatrzymuje się także ew. ustawiony czas przebiegu. Po zamknięciu piekarnika, uruchomić go ponownie przyciskiem OK.

Lampki oświetlające wnętrze piekarnika

Piekarnik wyposażony jest w lampkę górną i dwie lampki boczne.

Podczas samooczyszczania  nie można włączać lampek.

Przycisk lampek

Za pomocą przycisku  można włączać lub wyłączać lampki.

Praca piekarnika

Podczas uruchamiania piekarnika przełącznikiem głównym ① lampki się zapalają, podczas wyłączenia piekarnika lampki gasną.

Nastawianie piekarnika:

Przy ustawionych temperaturach do 60 °C i funkcji samooczyszczania  wyłączają się lampki.

Umożliwia to optymalną precyzyjną regulację temperatur.

Gdy piekarnik ma się włączać i wyłączać w sposób automatyczny, lampki są wyłączone aż do uruchomienia. Gdy trwa czas przebiegu, lampki się świecą. Po zakończeniu czasu przebiegu lampki się wyłączają.

Funkcja opuszczania podstawy

Przy otwartym piekarniku świeci się tylko lampka górna.

Lampki są wyłączone:

Podczas przemieszczania się podstawy włącza się lampka górna. Po zamknięciu piekarnika następuje jej wyłączenie.

Lampki są włączone:

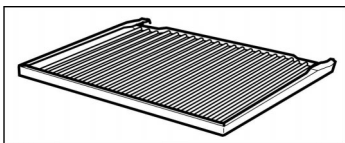
Podczas przemieszczania się podstawy wyłączają się lampki boczne. Po zamknięciu piekarnika następuje ich włączenie.

Wypożyczenie

W serwisie lub specjalistycznym sklepie możecie Państwo dokupić wyposażenie lub dodatkowe wyposażenie specjalne. W tym celu należy podać numer HZ.

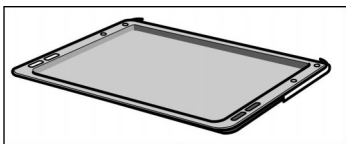
Obszerna oferta dotycząca Państwa piekarnika znajduje się w naszych katalogach lub w internecie.

Wyposażenie podczas nagrzewania może ulegać deformacjom, które znikają po jego ostygnięciu. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na sposób pracy piekarnika i elementów.



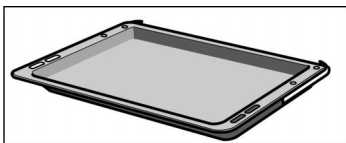
Ruszt HZ 304000

do naczyń, form do ciasta, do pieczenia, grillowania i potraw mrożonych.



Emaliowana blacha do pieczenia HZ 301070

do ciast i placuszków.



Patelnia uniwersalna HZ 302070

do soczystych ciast, wypieków, mrożonek i dużych pieczeni.

Można stosować ją również jako naczynie do zbierania tłuszczu w przypadku bezpośredniego grillowania na ruszcie.

Wypożyczenie specjalne

Ruszt wkładany HZ 304001

Brytfanna szklana HZ 915000

Brytfanna metalowa HZ 26000

Brytfanna XXL HZ 390800

Forma do pieczenia HZ 26001

Zastosowanie

do potraw grillowanych w patelni uniwersalnej

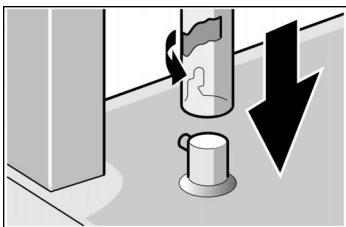
do potraw duszonych i sufletów, szczególnie nadaje się do programu automatycznego

do stosowania w piekarnikach, na zewnątrz emaliowana, w środku powłoka antyadhezyjna

do szczególnie dużych lub większej ilości porcji, na zewnątrz granitowa emalia z żaroodporną szklaną pokrywą

do szczególnie soczystych ciast, zabezpieczona przed wyciekami

Nośnik wyposażenia



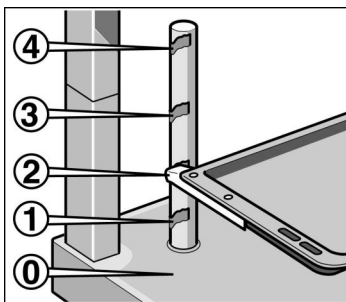
Przed pierwszym zaczepleniem wyposażenia nałożyć nośnik wyposażenia.

Pamiętać o tym, aby nacięcia do zaczepiania wyposażenia były skierowane na zewnątrz.

1. Zawsze nakładać nośnik wyposażenia na uchwyt.
2. Obrócić lekko na zewnątrz, aby czop zablokował się w wykarbowaniu.

Zawsze można ponownie zdemonstrować nośnik wyposażenia. W tym celu lekko unieść nośnik wyposażenia, obrócić do środka i zdjąć do góry ze wsporników.

Zaczepianie wyposażenia



Wyposażenie można zawieszać na nośniku na 4 różnych wysokościach.

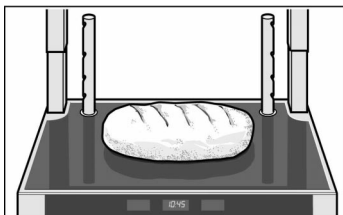
Dla naczyń ceramika szklana opuszczanej podstawy służy jako dodatkowa powierzchnia do ustawiania.

Przechylić wyposażenie lekko w kierunku nacięć do zaczepiania i zaczepić je w nośniku wyposażenia, aż do zablokowania.

Naczynie stawiać bezpośrednio na ceramice szklanej opuszczanej podstawy.

Ceramika szklana

Ceramikę szklaną można w przypadku wielu potraw stosować jako dodatkową powierzchnię do ustawiania. Pieczenie i wypieki wychodzą szczególnie dobre dzięki kontaktowi z gorącą powierzchnią i nie jest wymagane stosowanie dodatkowego wyposażenia.



Ustawić naczynię bezpośrednio na ceramice szklanej.

Podczas pieczenia chleba położyć ciasto bezpośrednio na ceramice szklanej, bez stosowania naczynia.

Gotowe produkty mrożone można również stawiać bezpośrednio na ceramice szklanej, bez stosowania naczynia.

Potrawę należy stawiać zawsze na środku powierzchni grzejnej. Pomocny w tym jest nadruk ceramiki szklanej.



Państwa piekarnik posiada rozmaite nastawienia podstawowe.

Tu prezentujemy Państwu od podstaw sposób jego obsługi.

Znajdują się tu przykłady dotyczące nastawiania piekarnika oraz zegara, minutnika i ustawień podstawowych.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w rozdziale "Na co zwrócić uwagę".

Gdy piekarnik jest gotowy do pracy, należy go nagrzać i wyczyścić wyposażenie.

Ustawianie zegara

Gdy na wskaźniku zegara miga symbol zegarka  i cztery zera, piekarnik nie jest gotowy do pracy. Nastawić czas zegara.

1. Nacisnąć przycisk zegara .
Na wskaźniku pojawia się 12:00 i miga symbol zegara .
2. Ustawić zegar za pomocą przycisku obrotowego.
3. Potwierdzić przyciskiem zegara .

Piekarnik jest gotowy do pracy.

Rozgrzewanie piekarnika

Sposób nastawiania

W celu pozbycie się zapachu nowego piekarnika, należy rozgrzać pusty i zamknięty piekarnik. Idealnie do tego nadaje się godzinne grzanie górne i dolne  z temperaturą 240 °C.

1. Wcisnąć przełącznik główny  tak długo, aż na wskaźniku rodzaju grzania pojawi się symbol .
2. Przełącznikiem funkcji ustawić grzanie górne i dolne .
3. Gałką obrotową nastawić temperaturę 240 °C.
4. Uruchomić piekarnik przyciskiem OK.

Po godzinie wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym .

Czyszczenie wyposażenia

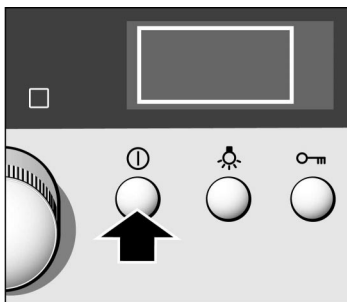
W celu usunięcia zabrudzeń powstałych podczas transportu należy wyposażenie dokładnie oczyścić gorącą wodą ze środkiem do mycia i ściereczką.

Włączanie i wyłączanie piekarnika

W celu zapobieżenia przypadkowemu uruchomieniu piekarnika dostępny jest przełącznik główny. Może być on uruchamiany tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Przełącznik główny

Włączanie



Przełącznik główny ① umożliwia włączanie i wyłączanie piekarnika.

Wcisnąć przełącznik główny ① i przytrzymać tak długo, aż na wskaźniku rodzaju grzania pojawi się symbol □.

Gdy nie zostanie dokonane żadne ustawienie lub ustawienie nie zostanie potwierdzone, piekarnik wyłącza się automatycznie po kilku minutach. Gaśnie wskaźnik rodzaju grzania.

Wyłączanie

Wcisnąć przełącznik główny ① i przytrzymać tak długo, aż zgaśnie wskaźnik rodzaju grzania.

Nastawianie piekarnika

W rozdziale "Właściwe wartości nastawcze" podane są ustawienia odpowiednie dla wielu potraw. Istnieją różne możliwości dokonywania ustawień.

Ręczne wyłączanie piekarnika

Gdy potrawa jest gotowa, Państwo sami wyłączacie piekarnik.

Piekarnik wyłącza się automatycznie

Nie ma potrzeby przerywania wykonywania innych czynności w celu wyłączenia piekarnika. Czas pracy nie zostanie przypadkowo przekroczony.

Piekarnik włącza się i wyłącza automatycznie

Istnieje możliwość podzielenia przygotowania. Potrawę można np. włożyć do piekarnika rano i nastawić go w taki sposób, aby danie było gotowe w porze obiadu.

Wskazówka

Piekarnik należy zawsze uruchamiać przyciskiem OK. W przypadku nienaciśnięcia przycisku, piekarnik po kilku sekundach nadaje przypominający sygnał akustyczny.

Piekarnik można uruchamiać tylko wtedy, gdy jest on zamknięty.

Wyjątki:

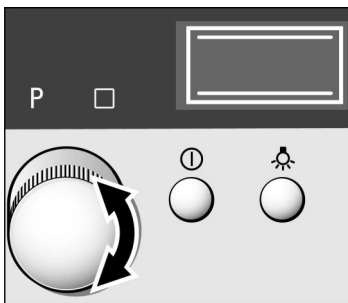
Przy funkcji otwartego trzymania w cieple  piekarnik musi być otwarty. Podstawa jest przez cały czas trwania tego programu zablokowana i na wskaźniku temperatury świeci się symbol klucza .

Ustawianie

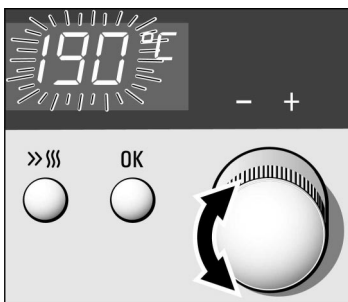
Włączyć piekarnik za pomocą przełącznika głównego ①. Teraz można dokonać ustawienia.

Przykład: Grzanie górne i dolne , 190°C

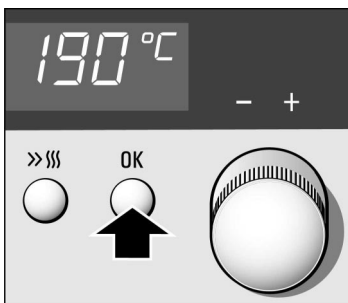
1. Przełącznikiem funkcji ustawić żądany rodzaj grzania.



2. Przyciskiem obrotowym ustawić żadaną temperaturę lub stopień grillowania.



3. Uruchomić piekarnik przyciskiem OK.



Na wskaźniku zegara wyświetlana jest godzina.

Wyłączanie

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć piekarnik za pomocą przełącznika głównego ①.

Zmienianie ustawień

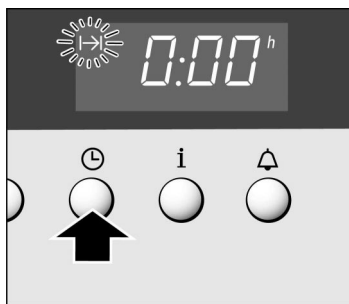
Rodzaj grzania i temperaturę lub stopień grillowania można zmieniać w każdej chwili.

Uruchomić piekarnik przyciskiem OK.

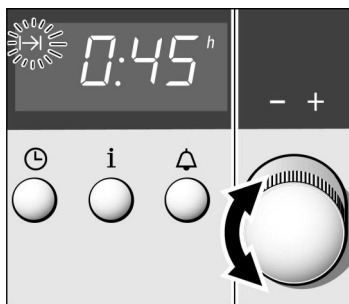
Wyłączanie automatyczne

Dokonać ustawień w sposób opisany w punkcie 1 do 2. Przed uruchomieniem piekarnika, wprowadzić odpowiedni czas trwania pieczenia.

Przykład: Czas trwania
45 minut



3. Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu trwania .



4. Gałką obrotową nastawić wymagany czas trwania.

Wartość proponowana plus + = 30 min.

Wartość proponowana minus – = 10 min.

5. Uruchomić piekarnik przyciskiem OK.

Na wskaźniku godziny świeci się symbol czasu trwania  i widoczny jest upływ czas.

Czas trwania minął

Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Piekarnik przestaje grzać i wyłączają się lampki.

Na wskaźniku godziny miga symbol czasu trwania  i wyświetlana jest wartość 0:00.

Na wskaźniku temperatury miga temperatura lub stopień grillowania.

Sygnał można wcześniej wyłączyć przyciskiem godziny .

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym .

Zmiana czasu trwania

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu trwania .

Gałką obrotową zmienić czas trwania.

Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Kasowanie czasu trwania

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu trwania .

Gałką obrotową ustawić czas trwania na 0:00.

Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Zmienianie ustawień

W przypadku zmiany rodzaju grzania następuje skasowanie ustawionego czasu trwania. W przypadku zmiany temperatury lub stopnia grillowania następuje zatrzymanie czasu trwania. Uruchomić piekarnik przyciskiem OK.

Usuwanie ustawień

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym .

Sprawdzanie ustawień czasu

Sprawdzanie czasu zakończenia  lub godziny .

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się odpowiedni symbol.

Wartość wyświetlana jest przez kilka sekund.

Automatyczne włączanie i wyłączanie

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

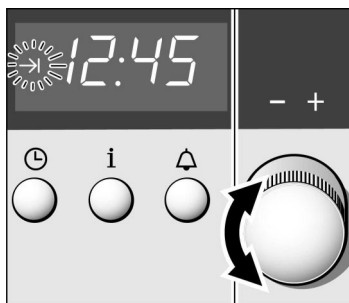


Należy pamiętać, aby potrawy nie przebywały za długo w piekarniku, gdyż mogą ulec zepsuciu.

Dokonać ustawień w sposób opisany w punkcie 1 do 4. Przed uruchomieniem piekarnika przestawić czas zakończenia na później.

5. Naciskać przycisk zegara ⌚ tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu zakończenia →|.

Na wskaźniku zegara pojawia się godzina zakończenia pieczenia.



6. Przyciskiem obrotowym przesunąć czas zakończenia na późniejszy.

7. Potwierdzić ustawienie przyciskiem OK.

Na wskaźniku godziny świeci się symbol zakończenia →| i wyświetlany jest czas zakończenia. Gdy piekarnik zostaje uruchomiony, świeci się symbol czasu trwania |→| i widoczny jest upływ czas. Lampki piekarnika wyłączają się aż do uruchomienia.

Czas zakończenia został osiągnięty

Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Piekarnik przestaje grzać i wyłączają się lampki.

Na wskaźniku godziny miga symbol czasu trwania **I→I** i wyświetlana jest wartość 0:00.

Na wskaźniku temperatury miga temperatura lub stopień grillowania.

Sygnał można wcześniej wyłączyć przyciskiem godziny .

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym .

Zmiana czasu zakończenia

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu zakończenia **→I**.

Gałką obrotową zmienić czas zakończenia.

Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Usuwanie czasu zakończenia

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu zakończenia **→I**.

Przyciskiem obrotowym cofnąć czas zakończenia do aktualnej godziny zakończenia czasu trwania grzania.

Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Piekarnik rozpoczyna pracę.

Zmienianie ustawień

W przypadku zmiany rodzaju grzania następuje skasowanie ustawionego czasu trwania i czasu zakończenia. Temperatura lub stopień grillowania mogą być zmieniane aż do upłynięcia czasu trwania. Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Usuwanie ustawień

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym .

Sprawdzanie ustawień czasu

Sprawdzanie ustawionego czasu trwania **I→I**, czasu zakończenia **→I** lub godziny .

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się odpowiedni symbol.

Wartość wyświetlana jest przez kilka sekund.

Kontrola temperatury

Wzrost temperatury



Kontrola temperatury informuje o wzroście temperatury lub o ciepłe resztkowym w piekarniku.

Po włączeniu piekarnika, kontrola temperatury wskazuje wzrost temperatury. W przypadku nagrzewania wstępnego włożyć potrawę do piekarnika, gdy zapelnione jest wszystkie pięć pól. Ten wskaźnik nie pojawia się podczas używania grilla płaskiego , podczas rozmrażania  do temperatury 20 °C, podczas otwartego trzymania w ciepłe  i podczas procesu samooczyszczania .

Podczas rozgrzewania piekarnika można za pomocą przycisku Info  sprawdzić jego aktualną temperaturę. Aktualna temperatura pojawia się przez kilka sekund na wskaźniku temperatury. W przypadku grzania dolnego  nie można sprawdzać temperatury.

Z powodu termicznej inercji wyświetlona temperatura może się różnić od faktycznie panującej w piekarniku.

Ciepło resztkowe



Po wyłączeniu piekarnika, kontrola temperatury pokazuje ciepło resztkowe. Po otwarciu piekarnik na wskaźniku pojawia się dodatkowo symbol H, informujący o gorącym piekarniku.

W przypadku ciepła resztkowego kontrola temperatury odnosi się zawsze do 300 °C. Gdy zapelnione są wszystkie pola wskaźnika, temperatura w piekarniku wynosi ok. 300 °C. Gdy temperatura spadnie do ok. 60 °C, wskaźnik gaśnie.

Korzystając z ciepła resztkowego można utrzymywać potrawy w piekarniku w stanie ciepłym. W przypadku potraw wymagających długiego czasu pieczenia, można wyłączyć piekarnik już 5 - 10 minut wcześniej. Pieczenie zostanie zakończone przy wykorzystaniu ciepła resztkowego. W taki sposób oszczędza się energię.

Czas

Po pierwszym przyłączeniu od prądu lub po awarii dopływu prądu migają na wskazaniu zegara symbol godziny ⌚ i cztery zera. Należy ustawić czas zegara.

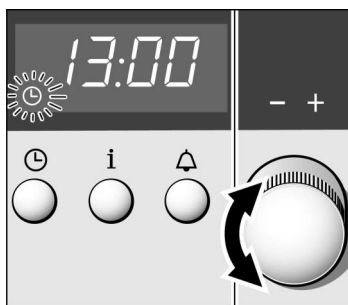
Ustawianie

Piekarnik musi być wyłączony i nie może być ustawiony minutnik.

Przykład: godzina 13:00



1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.
Na wskaźniku pojawia się 12:00 i miga symbol zegara ⌚.



2. Ustawić czas zegarowy za pomocą przycisku obrotowego.

3. Potwierdzić przyciskiem zegara ⌚.

Godzina zostaje przejęta, symbol godziny ⌚ gaśnie.

Zmiana godziny

Godzinę można zmieniać w każdej chwili.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Można zmienić ustawienia podstawowe w taki sposób, aby godzina była wyświetlana tylko przy włączonym piekarniku.

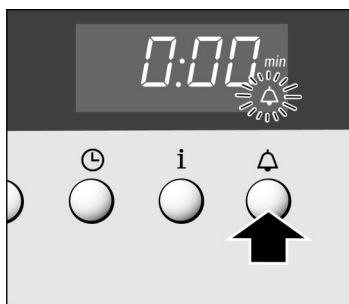
W tym celu należy zapoznać się z rozdziałem "Ustawienia podstawowe".

Zegar funkcyjny

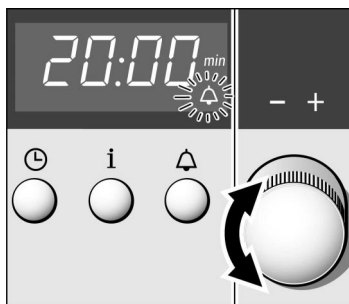
Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Pracuje niezależnie od piekarnika i posiada własny sygnał dźwiękowy.

Ustawianie

Przykład: 20 minut



1. Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Na wskaźniku pojawia się czas zegara funkcyjnego 0:00 i miga symbol zegara funkcyjnego .



2. Ustawić czas minutnika za pomocą przycisku obrotowego.

Wartość proponowana plus + = 10 min.
Wartość proponowana minus – = 5 min.

3. Uruchomić zegar funkcyjny przyciskiem .

Na wskaźniku świeci się symbol zegara funkcyjnego  i odliczany jest czas.

Minął czas zegara funkcyjnego

Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku miga symbol zegara funkcyjnego  i wyświetlany jest czas 0:00.

Wyłączyć zegar funkcyjny przyciskiem .

- Zmiana czasu zegara funkcyjnego**
- Kasowanie czasu zegara funkcyjnego**

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Na wskaźniku miga symbol zegara funkcyjnego . Zmienić czas zegara funkcyjnego za pomocą przycisku obrotowego. Potwierdzić zmianę przyciskiem .

Nacisnąć trzy razy przycisk .

Zegar funkcyjny i czas trwania lub czas zakończenia ustawiany jest jednocześnie

Oba symbole świecą na wskaźniku. Upływ czasu jest widoczny.

Sprawdzanie czasu trwania lub czasu zakończenia lub godziny : Naciskać przycisk zegara tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się odpowiedni symbol. Wartość wyświetlana jest przez kilka sekund.

Usuwanie ustawień

Po wyłączeniu piekarnika za pomocą przełącznika głównego zegar funkcyjny pracuje nadal.

Ustawienia podstawowe

Państwa kuchenka ma rozmaite ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do własnych przyzwyczajeń.

Ustawienie podstawowe	Wybór 0	Wybór 1	Wybór 2
In 1 Zresetować wszystkie wartości	nie	tak	-
In 2 Wyświetlanie godziny	tylko podczas pracy piekarnika	zawsze*	-
In 3 Czas trwania sygnału po minięciu ustawionego czasu	krótki	średni*	długi
In 4 Czas opóźnienia wyłączenia dmuchawy chłodzącej	krótki	średni*	długi

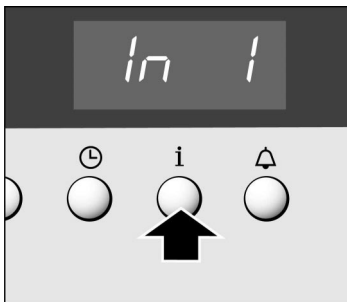
In 5	Jasność wskaźników	jasny	średni*	słaby
In 6	Blokada drzwi przy zabezpieczeniu przed dziećmi	nie*	tak	-
In 7	Prędkość opuszczanej podstawy	powoli*	szybko	-
In 8	Format zegara	24 h*	12 am/pm	-

* Ustawienie fabryczne

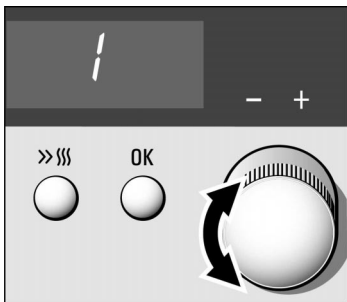
Ustawianie

Piekarnik musi być wyłączony i nie może być ustawiony minutnik.

Przykład: Resetowanie wszystkich wartości



1. Nacisnąć przycisk Info **i**, aż do usłyszenia sygnału.
Na wskaźniku zegara pojawia się In 1, a na wskaźniku temperatury ustawienie podstawowe.



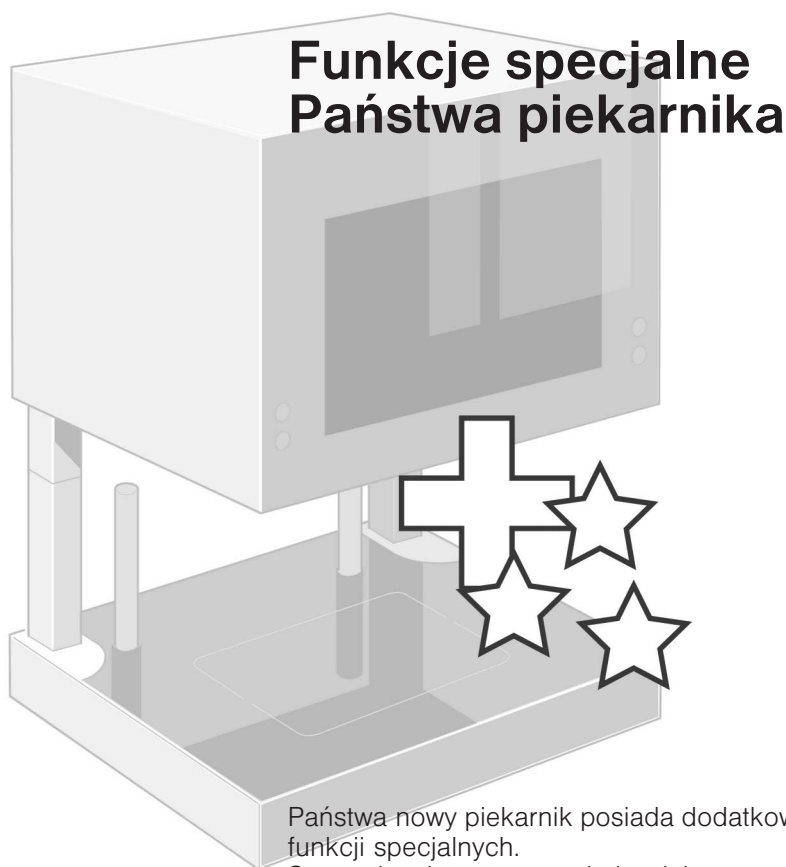
2. Gałką obrotową zmienić ustawienie podstawowe.

Przy pomocy przycisku Info **i** można przejść do wszystkich płaszczyzn i przyciskiem obrotowym zmienić ustawienia podstawowe.

3. Na zakończenie potwierdzić zmiany przyciskiem OK.

Zmiana ustawień podstawowych

Ustawienia podstawowe można zmieniać w każdej chwili.



Funkcje specjalne Państwa piekarnika

Państwa nowy piekarnik posiada dodatkowo wiele funkcji specjalnych. Są one bardzo pomocne i ułatwiają pracę z piekarnikiem.

Szybkie nagrzewanie

W przypadku szybkiego nagrzewania piekarnik osiąga żądaną temperaturę szczególnie szybko. W celu uzyskania najlepszych efektów, wkładać potrawę do piekarnika dopiero po zakończeniu procesu szybkiego nagrzewania.

Funkcję szybkiego nagrzewania można wykorzystywać w przypadku następujących rodzajów grzania:

Grzanie górne i dolne 

Grzanie górne/dol. specjalne 

3D - gorące powietrze 

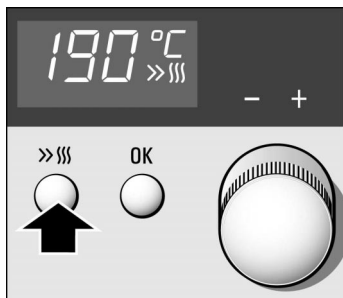
Grill z cyrkulacją powietrza 

Funkcja szybkiego nagrzewania działa tylko wtedy, gdy żądana temperatura wynosi przynajmniej 100 °C, a pola kontroli temperatury nie są jeszcze całkowicie wypełnione.

Ustawianie

Ustawić piekarnik jak zwykle i uruchomić.

Przykład: Szybkie nagrzewanie do 190°C



Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania »|||.

Na wskaźniku temperatury świeci się symbol szybkiego nagrzewania »|||.

Piekarnik się nagrzewa, aż wszystkie pola kontroli temperatury zostaną wypełnione.

Szybkie nagrzewanie jest zakończone

Rozbrzmiewa akustyczny sygnał i gaśnie symbol szybkiego nagrzewania »|||. Świecą się wszystkie pola kontroli temperatury. Włożyć potrawę do piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania »|||. Gaśnie symbol szybkiego nagrzewania »|||.

Zmienianie ustawień

W przypadku zmiany rodzaju grzania, temperatury lub stopnia grillowania następuje przerwanie szybkiego nagrzewania.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Ten piekarnik posiada zabezpieczenie przed dziećmi. Dzięki temu dzieci nie mogą przez przypadek uruchomić piekarnika lub zmienić jego ustawienia.

Przy aktywnym zabezpieczeniu przed dziećmi przyciski obsługi piekarnika nie działają, oprócz kilku wyjątków:

Zabezpieczenie przed dziećmi przy włączonym piekarniku

Sygnał dźwiękowy dla zegara funkcyjnego lub minionego czasu trwania może zostać wyłączony. Wszystkie ustawienia czasu można sprawdzić przy użyciu przycisku zegara ⊕.

Piekarnika nie można wyłączyć, ani ponownie włączyć przy użyciu przełącznika głównego ①.

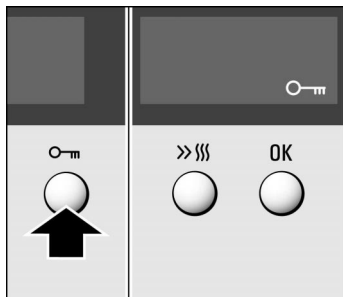
Zabezpieczenie przed dziećmi przy wyłączonym piekarniku

Sygnał dźwiękowy dla zegara funkcyjnego może zostać wyłączony.

Godzinę można sprawdzić przy użyciu przycisku zegara ⊕.

Ustawianie

Przykład: Zabezpieczenie przed dziećmi przy wyłączonym piekarniku



Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować w każdej chwili.

Wcisnąć przycisk klucza  i przytrzymać, aż na wskaźniku temperatury pojawi się symbol klucza .

Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne i świeci się symbol klucza .

Deaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wcisnąć przycisk klucza  i przytrzymać, aż na wskaźniku temperatury zgaśnie symbol klucza . Piekarnik może być następnie używany w dowolny sposób.

Blokada funkcji opuszczania podstawy

Można zmienić ustawienia podstawowe w taki sposób, aby w przypadku aktywacji zabezpieczenia przed dziećmi dodatkowo była blokowana funkcja opuszczania podstawy. W tym celu należy zapoznać się z rozdziałem "Sposób obsługi piekarnika", część "Ustawienia podstawowe".

Po aktywacji zabezpieczenia przed dziećmi następuje blokada przycisków obsługi i funkcji opuszczania podstawy. Na wskaźniku zegara świeci się dodatkowo symbol klucza .

Automatyczne ograniczenie czasu

Automatyczne ograniczenie czasu piekarnika uaktywnia się, gdy piekarnik jest nagrzewany przez długi okres czasu, bez zmiany ustawienia. Długość tego okresu zależy od ustawionej temperatury lub stopnia grillowania.

Lampki piekarnika wyłączają się po ok. 2 godzinach.

Następuje aktywacja automatyczny ograniczenie czasu



Słychać sygnał i na wskaźniku temperatury pojawia się OFF.

Piekarnik przestaje się nagrzewać.

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym ①.

Piekarnik może być następnie używany w dowolny sposób.

Ustawianie czasu trwania

W celu zabezpieczenia przed niechcianym zadziałaniem automatyczny ograniczenie czasu należy ustawić czas trwania.

Piekarnik nagrzewa się aż do zakończenia czasu trwania.

Program automatyczny

Program automatyczny pozwala na łatwe tworzenie wyrafinowanych potraw duszonych, soczystych pieczeni i smakowitych potraw jednodaniowych. Potraw nie trzeba obracać, podlewać i mieszać. Dzięki temu, że naczynie jest zamknięte, piekarnik pozostaje czysty.

Naczynia

Program automatyczny nadaje się tylko do przygotowywania potraw w zamkniętym naczyniu. Należy stosować naczynia z pasującą pokrywą.

Odpowiednie naczynia

Naczynie musi być odporne na działanie temperatury do 300 °C. Należy pamiętać, że również uchwyty muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury. Najlepsze są naczynia szklane lub z ceramiki szklanej.

Należy przestrzegać wskazówek producenta naczynia.

W przypadku niektórych potraw, aby nie dopuścić do ich przypalenia, należy na dno naczynia nalać trochę wody.

W przypadku naczyń ze sali emaliowanej, żeliwa lub odlewów aluminiowych potrawy przypalają się mocniej. Dlatego należy wówczas wlać więcej wody. W przypadku mrożonek należy nalać mniej wody.

Brytfanny ze stali szlachetnej nadają się tylko w ograniczonym zakresie. Potrawa nie rumieni się zbyt dobrze i długo trwa czas pieczenia.

Nieodpowiednie naczynia

W ogóle nie nadają się naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium oraz naczynia gliniane. Nieprawidłowo przyjmują ciepło, a glina absorbuje wodę.

Rozmiar naczynia

Najlepszy efekt uzyskuje się, gdy mięso zakrywa ok. dwie trzecie powierzchni dna naczynia. Dzięki temu pieczeń uzyskuje piękny spód.

Odstęp pomiędzy mięsem a ścianą naczynia i pokrywą musi wynosić minimum 3 cm. Podczas pieczenia mięsa może dojść do jego rozszerzenia. Odstęp od potrawy jednodaniowej do pokrywy musi wynosić minimum 3 cm.

Przygotowywanie potrawy

Efekt końcowy zależy od jakości użytych półproduktów.
Należy zważyć świeże lub zamrożone mięso, rybę lub potrawę jednodaniową, a także warzywa.
Waga wymagana jest do nastawienia piekarnika.

Mięso

Przyprawić mięso, jak zwykle.
Zgodnie z tabelą programu ewentualnie nalać do pustego naczynia wody lub bulionu, aż zostanie zakryte dno.
Włożyć mięso do naczynia i zakryć pasującą pokrywką.

Roastbeef powinien mieć wysokość ok. 8 cm i być związany nitką. Dzięki temu będzie równomiernie przypieczony i zachowa swój kształt.

Ryba

Rybę oczyścić i przyprawić, jak zwykle.

Ryba duszona:

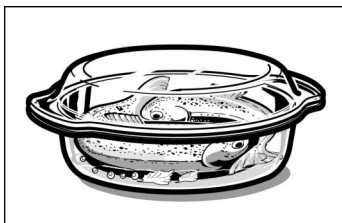
Do pustego naczynia nalać wina lub soku cytrynowego, aż zostanie zakryte dno.

Ryba smażona:

Obtoczyć rybę w mące i posmarować rozpuszczonym masłem.

Włożyć rybę do naczynia i zakryć pasującą pokrywką.

Zalecenie: Ryba udaje się najlepiej, gdy przygotowywana jest w odpowiednio dużym naczyniu.



Potrawa jednodaniowa

Przygotować składniki do potrawy jednodaniowej jak zwykle i włożyć je do naczynia.

Dodać trochę wody i zakryć pasującą pokrywką.

Programy

Ustawić naczynie na ceramice szklanej. Nie nagrzewać piekarnika.

Program świeża potrawa		Nadaje się do	Zakres wagi	Dolewanie płyn
1	Pieczeń wołowa	żeberka, łopatka, pieczeń wołowa na dziko	0,5 - 3,0 kg	tak
2	Roastbeef, średni	roastbeef, żeberka	0,5 - 2,5 kg	nie
3	Roastbeef, angielski	roastbeef, żeberka	0,5 - 2,5 kg	nie
4	Pieczeń wieprzowa	karkówka, nogi, pieczeń zwijana	0,5 - 3,0 kg	tak
5	Pieczeń krucha	łopatka ze skórą	0,5 - 2,5 kg	nie
6	Pieczeń cielęca	łopatka, golonka, udo, faszerowana pierś cielęca	0,5 - 2,5 kg	tak
7	Udziec jagnięcy	udziec bez kości	0,5 - 2,5 kg	tak
8	Udziec jagnięcy, różowy	udziec bez kości	0,5 - 2,5 kg	nie
9	Kurczak	kurczak	0,5 - 2,0 kg	nie
10	Kaczka, gęś	kaczka, gęś	1,0 - 3,0 kg	nie
11	Udko drobiowe	udko kurczaka, indyka, kaczki, gęsi	0,3 - 1,5 kg	nie
12	Pierś indyka	pierś indyka, rolada z piersi indyka	0,5 - 2,5 kg	tak
13	Baranina, mięso z jelenia	łopatka, karkówka, pierś	0,5 - 2,5 kg	tak
14	Szab wędzony, sarnina, mięso z małych dzikich zwierząt	udziec sarni, udziec zajęczy	0,5 - 3,0 kg	tak
15	Pieczeń rzymska	pieczeń rzymska	0,3 - 3,0 kg	nie
16	Potrawa jednodaniowa	rolady, Pichelsteiner, gulasz Szegediner	0,3 - 3,0 kg	tak
17	Ryba duszona	pstrąg, sandacz, karp, cały wątlusz	0,3 - 1,5 kg	tak
18	Ryba smażona	pstrąg, sandacz, karp, cały wątlusz	0,3 - 1,5 kg	nie

Program mrożona potrawa*		Nadaje się do	Zakres wagi	Dolewanie płynu
19	Pieczeń wołowa	żeberka, plecówka, nóżka	0,5 - 2,0 kg	tak
20	Pieczeń wieprzowa	karkówka, nogi, pieczeń zwijana	0,5 - 2,0 kg	tak
21	Pieczeń cielęca	łopatka, golonka, udo, faszerowana pierś cielęca	0,5 - 2,0 kg	tak
22	Udziec jagnięcy	udziec bez kości	0,5 - 2,0 kg	tak
23	Udziec jagnięcy, różowy	udziec bez kości	0,5 - 2,0 kg	nie
24	Udło drobiowe	udło kurczaka, indyka, kaczki, gęsi	0,3 - 1,5 kg	nie
25	Baranina, mięso z jelenia	łopatka, karkówka, pierś	0,5 - 2,0 kg	tak
26	Sarnina, mięso z małych dzikich zwierząt	udziec sarni, udziec zajęczy	0,5 - 2,0 kg	tak

* Uwaga: W przypadku mięsa mrożonego nie przestawiać czasu zakończenia na później. Mięso rozmraża się w trakcie czasu oczekiwania i nie nadaje się do spożycia.

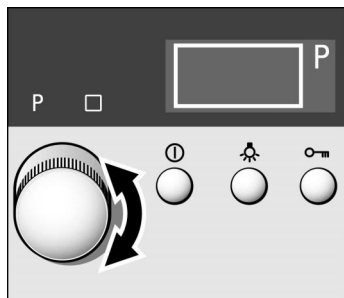
Czas trwania pieczenia potrawy

Aby wiedzieć, jak długo trwa przygotowywanie potrawy należy ustawić piekarnik w sposób opisany w punktach 1 do 5. Na wskaźniku zegara pojawia się czas zakończenia. W momencie uruchomienia piekarnika rozpoczyna się odliczanie czasu trwania.

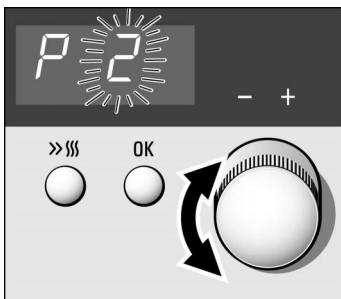
Ustawianie

Po przygotowaniu potrawy wybrać odpowiedni program z tabeli programów. Włączyć piekarnik przełącznikiem głównym ① i ustawić.

Przykład: Roastbeef średni, 1,2 kg, jest godzina 10:45. Program 2, czas pieczenia trwa 65 minut.

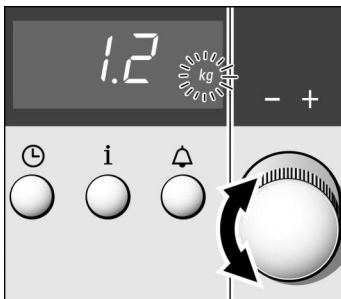


1. Przełącznikiem funkcji wybrać program automatyczny.

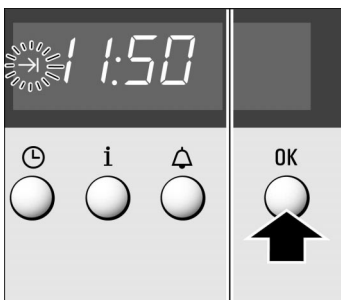


2. Gałką obrotową nastawić żądany numer programu.

3. Potwierdzić przyciskiem OK.
Na wskaźniku zegara pojawia się proponowana wartość dla wagi.



4. Gałką obrotową nastawić wagę.



5. Potwierdzić przyciskiem OK.
Na wskaźniku godziny miga symbol zakończenia I→I i godzina, w której kończy się program.

6. Uruchomić piekarnik przyciskiem OK.

Na wskaźniku godziny świeci się symbol czasu trwania I→I i widoczny jest upływ czas.

Czas trwania minął

Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Piekarnik przestaje grzać i wyłączają się lampki.

Na wskaźniku godziny miga symbol czasu trwania I→I i wyświetlana jest wartość 0:00.

Sygnał można wcześniej wyłączyć przyciskiem godziny ⌚.

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym ①.

Przerwanie programu

Zmienić rodzaj grzania lub wyłączyć piekarnik przełącznikiem ①.

Numer programu nie może zostać zmieniony.

Kontrola nastawień

Sprawdzanie czasu zakończenia →I lub godziny ⌚:
Naciskać przycisk zegara ⌚ tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się odpowiedni symbol. Wartość wyświetlana jest przez kilka sekund.

Sprawdzanie wagi:

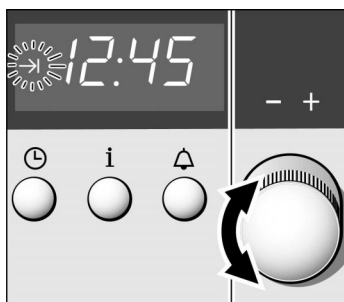
Nacisnąć przycisk Info i. Na wskaźniku zegara ustawiona waga jest wyświetlana przez kilka sekund.

Automatyczne włączanie i wyłączanie

Należy pamiętać, aby potrawy nie przebywały za długo w piekarniku, gdyż mogą ulec zepsuciu. Nie stosować zamrożonego mięsa. Mięso rozmraża się w trakcie czasu oczekiwania i nie nadaje się do spożycia.

Nastawiać jak to opisano w punktach 1 do 5. Przed uruchomieniem piekarnika przestawić czas zakończenia na później.

Przykład: Potrawa ma być gotowa o 12:45.



6. Przyciskiem obrotowym przesunąć czas zakończenia na późniejszy.

7. Potwierdzić przyciskiem OK.

Na wskaźniku godziny świeci się symbol zakończenia I→I i wyświetlany jest czas zakończenia. Gdy piekarnik zostaje uruchomiony, świeci się symbol czasu trwania I→I i widoczny jest upływ czasu. Lampki piekarnika wyłączają się aż do uruchomienia.

Czas zakończenia został osiągnięty

Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Piekarnik przestaje grzać i wyłączają się lampki.
Na wskaźniku godziny miga symbol czasu trwania  i wyświetlana jest wartość 0:00.
Sygnał można wcześniej wyłączyć przyciskiem godziny .
Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym .

Zmiana czasu zakończenia

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu zakończenia .
Gałką obrotową zmienić czas zakończenia.
Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Usuwanie czasu zakończenia

Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu zakończenia .
Przyciskiem obrotowym cofnąć czas zakończenia do aktualnej godziny zakończenia programu.
Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.
Piekarnik rozpoczyna pracę.

Przerwanie programu

Zmienić rodzaj grzania lub wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym .

Numer programu nie może zostać zmieniony.

Kontrola ustawień

Sprawdzanie czasu trwania/przebiegu  czasu zakończenia  lub godziny :
Naciskać przycisk zegara  tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się odpowiedni symbol.
Wartość wyświetlana jest przez kilka sekund.

Sprawdzanie wagi:
Nacisnąć przycisk Info . Na wskaźniku zegara ustawiona waga jest wyświetlana przez kilka sekund.

Porady dotyczące programu automatycznego

Waga pieczeni lub drobiu wykracza poza podany zakres.

Zakres wagi jest świadomie ograniczony. Dla bardzo dużych pieczeni często nie są dostępne wystarczająco duże brytfanny. Duże kawałki mięsa należy przygotowywać przy zastosowaniu grzania górnego/dolnego  lub grilla z cyrkulacją powietrza .

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.

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

Górna część pieczeni jest za sucha.

Podczas pieczenia czuć przypalone mięso, ale pieczeń wygląda dobrze.

Gdy chcecie Państwo jednocześnie upiec kilka udek drobiowych.

Gdy chcecie Państwo jednocześnie usmażyć lub udusić kilka ryb.

Gdy chcecie Państwo przygotować drób faszerowany.

Mięso w potrawie jednodaniowej jest za mało przypieczone.

Warzywa w potrawie jednodaniowej są za miękkie lub za twarde.

Jeśli chcecie Państwo przygotować wegetariańską potrawę jednodaniową.

Jeśli chcecie Państwo użyć naczynie ze stali szlachetnej.

Wybrać mniejsze naczynie i użyć więcej wody.

Wybrać duże naczynie i użyć mniej wody lub wcale nie dolewać wody.

Zastosować naczynie ze szczelnie przylegającą pokrywą. Bardzo chude mięso pozostanie soczyste, gdy zostanie obłożone kawałkami boczku.

Pokrywa brytfanny nie zamyka się prawidłowo lub mięso się rozszerzyło i podniosło pokrywę. Zawsze należy stosować pasującą pokrywę. Należy pamiętać, aby odstęp od mięsa do ściany naczynia i pokrywy wynosił przynajmniej 3 cm.

Udka muszą być mniej więcej równe. Ustawić wagę najcięższego udka. Przykład: Dwa udka indyka o wadze 1,4 i 1,5 kg. Ustawić wagę 1,5 kg.

Ryby muszą być mniej więcej równe. Ustawić łączną wagę. Przykład: Dwa pstrągi o wadze 0,6 i 0,5 kg. Ustawić wagę 1,1 kg.

Do przygotowywania faszerowanego drobiu nie jest wymagane naczynie. Najlepiej piec je bezpośrednio na ruszcie. Więcej informacji w rozdziale "Właściwe wartości nastawcze".

Kawałki mięsa ułożyć przy ścianie naczynia, a warzywa w środku.

Jeśli warzywa mają być lekko twarde, ustawić wagę mięsa. Jeśli warzywa mają być miękkie, ustawić łączną wagę warzyw i mięsa.

Nadają się tylko twarde warzywa, takie jak np. marchew, zielona fasola, biała kapusta, seler lub kartofle. Im mniejsze będą kawałki warzyw, tym bardziej będą miękkie. Aby warzywa się nie przyrumieniły należy je całkowicie zalać wodą.

Naczynie ze stali szlachetnej nadaje się tylko w ograniczonym zakresie. Potrawa nie rumieni się zbyt dobrze i długo trwa czas pieczenia.

Dlatego po zakończeniu programu należy zdjąć pokrywę i grillować mięso przez 8 do 10 minut przy stopniu 3 .

Samooczyszczanie

Funkcja samooczyszczania pozwala na wygodne czyszczenie piekarnika. Piekarnik nagrzewa się do temperatury ok. 500 °C. Pozwala to na spalenie wszelkich resztek pieczenia, potraw grillowanych lub wypieków. Państwu pozostaje tylko usunięcie popiołu z piekarnika.

Stopień czyszczenia

Dostępne są trzy różne stopnie czyszczenia.

Stopień	Stopień czyszczenia	Czas trwania
1	lekki	1 godzina
2	średni	1 godzina, 15 minut
3	intensywny	1 godzina, 30 minut

Im mocniejsze i starsze jest zabrudzenie, tym wyższy powinien być stopień czyszczenia. Przy normalnym używaniu wystarczy czyścić piekarnik co 2 - 3 miesiące. Czyszczenie zużywa tylko ok. 2,4 - 4,0 kWh energii.

Wskazówki

Lampki piekarnika nie mogą zostać włączone.

Nie pojawia się kontrola temperatury.



W celu zapewnienia Państwu bezpieczeństwa od określonego poziomu temperatury włącza się automatycznie blokada działania opuszczanej podstawy. Na wskaźniku zegara pojawia się symbol klucza .

Piekarnik może zostać ponownie otwarty, gdy zgaśnie symbol klucza .

Nigdy nie należy otwierać piekarnika ręcznie. Zagrożenie poparzeniem przez wydostającą się pod ciśnieniem parę!

Gdy aktywna jest blokada działania opuszczanej podstawy, nie można od nowa uruchomić piekarnika.

Przed samo- oczyszczaniem

Wyczyścić piekarnik i ceramikę szklaną w obszarze uszczelki. Nie szorować uszczelki. Na skutek wysokiej temperatury zabrudzenie może się zapalić i uszkodzić uszczelkę.

Oczyścić obszar pomiędzy nośnikami akcesoriów a ich wspornikami. W przeciwnym razie popiół utrudni ściągnięcie nośników akcesoriów.

Wyciągnąć naczynie i nieodpowiednie akcesoria z piekarnika.



Resztki potraw, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić podczas procesu samooczyszczania piekarnika. Zagrożenie pożarem!
Piekarnik i akcesoria wytrzeć wilgotną ścierką.

Oczyszczanie wypozażenia w czasie samooczyszczania

Możliwe jest czyszczenie w procesie samooczyszczania brytfanny uniwersalnej lub emaliowanej blachy na wysokości 3. Ruszt nie nadaje się do samooczyszczania.

Mocno zabrudzony piekarnik najlepiej czyścić bez wypozażenia i nośników. W ten sposób można uzyskać dobry efekt.
Akcesoria można wyczyścić w drugim procesie.



Podczas samooczyszczania w piekarniku nie mogą znajdować się akcesoria z powłoką antyadhezyjną. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów.
Niebezpieczeństwo ciężkiego uszczerbku na zdrowiu!

Nośnik wypozażenia

Nośniki wypozażenia przebarwiają się przy wysokich temperaturach. Przebarwienia te można usunąć gorącym środkiem do czyszczenia i gąbką. Gdy nie są czyszczenie żadne akcesoria, można usunąć nośniki wypozażenia.

Ustawianie

Przykład: Stopień czyszczenia 2, jest godzina 10:35.

Włączyć piekarnik za pomocą przełącznika głównego ①. Teraz można dokonać ustawienia.

1. Przełącznikiem funkcji wybrać samooczyszczanie.

W celu ochrony przed przypadkowym uruchomieniem samooczyszczania na wskaźniku temperatury miga stopień wstępny 0.

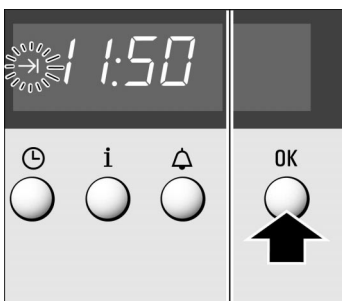
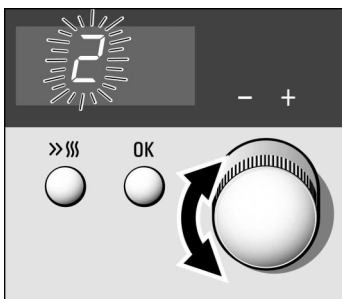
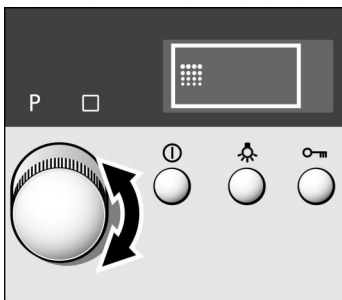
2. Gałką obrotową nastawić żądany stopień czyszczenia.

3. Potwierdzić przyciskiem OK.

Na wskaźniku godziny miga symbol zakończenia →| i godzina, w której kończy się samooczyszczanie.

4. Uruchomić piekarnik przyciskiem OK.

Na wskaźniku godziny świeci się symbol czasu trwania I→I i widoczny jest upływ czas. Od określonej temperatury następuje blokada opuszczanej podstawy i na wskaźniku zegara pojawia się symbol klucza 🔒.



Czas trwania minął

Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Piekarnik przestaje się nagrzewać.

Na wskaźniku godziny miga symbol czasu trwania **I→I** i wyświetlana jest wartość 0:00.

Sygnał można wcześniej wyłączyć przyciskiem godziny **⌚**.

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym **Ⓢ**.

Przerywanie samooczyszczania

Zmienić rodzaj grzania lub wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym **Ⓢ**.

Stopień czyszczenia nie może zostać zmieniony.

Sprawdzanie ustawień czasu

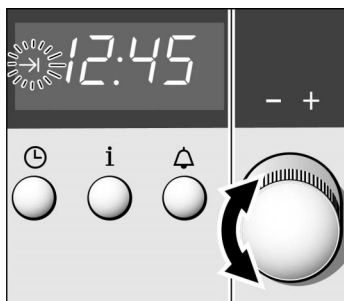
Sprawdzanie czasu zakończenia **→I** lub godziny **⌚**:

Naciskać przycisk zegara **⌚** tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się odpowiedni symbol.

Wartość wyświetlana jest przez kilka sekund.

Automatyczne włączanie i wyłączanie

Przykład: Samooczyszczanie powinno zakończyć się o godzinie 12:45.



Nastawiać jak to opisano w punktach 1 do 3. Przed uruchomieniem piekarnika przestawić czas zakończenia na później.

4. Przyciskiem obrotowym przesunąć czas zakończenia na późniejszy.

5. Potwierdzić przyciskiem OK.

Na wskaźniku godziny świeci się symbol zakończenia **→I** i wyświetlany jest czas zakończenia. Gdy piekarnik zostaje uruchomiony, świeci się symbol czasu trwania **I→I** i widoczny jest upływ czasu. Od określonej temperatury następuje blokada opuszczanej podstawy i na wskaźniku zegara pojawia się symbol klucza **🔑**.

Czas zakończenia został osiągnięty

Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Piekarnik przestaje się nagrzewać.

Na wskaźniku godziny miga symbol czasu trwania **I→I** i wyświetlana jest wartość 0:00.

Sygnał można wcześniej wyłączyć przyciskiem godziny **⌚**.

Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym **Ⓢ**.

Zmiana czasu zakończenia

Naciskać przycisk zegara **⌚** tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu zakończenia **→I**.

Gałką obrotową zmienić czas zakończenia.

Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Usuwanie czasu zakończenia

Naciskać przycisk zegara **⌚** tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się migający symbol czasu zakończenia **→I**.

Przyciskiem obrotowym cofnąć czas zakończenia do aktualnej godziny zakończenia samooczyszczania.

Potwierdzić zmianę przyciskiem OK.

Piekarnik rozpoczyna pracę.

Przerywanie samooczyszczania

Zmienić rodzaj grzania lub wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym **Ⓢ**.

Stopień czyszczenia nie może zostać zmieniony.

Sprawdzanie ustawień czasu

Sprawdzanie czasu trwania/przebiegu **I→I** czasu zakończenia **→I** lub godziny **⌚**:

Naciskać przycisk zegara **⌚** tyle razy, aż na wskaźniku godziny pojawi się odpowiedni symbol.

Wartość wyświetlana jest przez kilka sekund.

Po samo- oczyszczaniu

Pozostawić piekarnik do ostygnięcia.

Następnie resztki popiołu zetrzeć wilgotną ścierką.



Prawidłowe czyszczenie i konserwacja pozwala na zachowanie dobrego stanu i wyglądu piekarnika. Nie wolno stosować wysokociśnieniowych lub parowych urządzeń czyszczących. Tutaj znajduje się opis prawidłowej konserwacji i czyszczenia Państwa piekarnika.

Konserwacja

Dobrze przeprowadzana konserwacja pozwala na długie zachowanie ładnego wyglądu piekarnika i nie jest wówczas konieczne częste gruntowe czyszczenie.

Unikanie silnego zabrudzenia

Jeśli na co dzień będziecie Państwo przestrzegać kilku zasad, piekarnik nie ulegnie silnemu zabrudzeniu.

Piekarnik

Usunąć największe zanieczyszczenia, gdy piekarnik ostygnie.

Dzięki temu zabrudzenie nie zasycha i nie powstają trudne do usunięcia plamy.

Tak często jak to możliwe stosować brytfannę uniwersalną jako pojemnik na tłuszcz.

Przód piekarnika

Po umyciu innych elementów roztworem środka myjącego i ściereczką należy od razu wytrzeć przód piekarnika.

Dzięki temu unika się zbyt silnego zaschnięcia zabrudzenia.

Stal szlachetna

Natychmiast usuwać plamy z tłuszczu, skrobi i białka.

Pozwala to na uniknięcie korozji.

Czyszczenie

Nawet w przypadku dokładnej konserwacji piekarnik należy od czasu do czasu gruntownie wyczyścić. Aby uniknąć uszkodzenia różnych powierzchni niewłaściwymi środkami czyszczącymi, należy uwzględnić informacje podane w tabeli.

Środek czyszczący

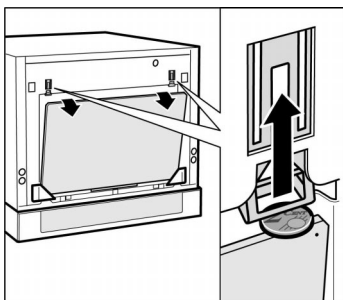
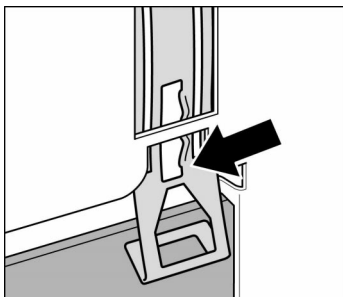
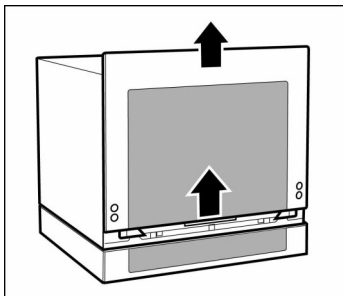
W żadnym wypadku nie wolno stosować ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Zakres	Czyszczenie
Zewnętrzna część piekarnika	Gorący roztwór środka myjącego: Oczyścić za pomocą ściereczki i wytrzeć miękkim ręcznikiem.
Szyby w drzwiczkach	Środek do czyszczenia szyb: Oczyścić ściereczką.
Wnętrze piekarnika	Gorący roztwór środka myjącego lub octu: Oczyścić ściereczką. Przy silnym zabrudzeniu zastosować środek do czyszczenia piekarników: Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Nigdy nie czyścić tym środkiem ceramiki szklanej. Najlepiej stosować funkcję samooczyszczania.
Pokrywa szklana lampek piekarnika	Gorący roztwór środka myjącego: Oczyścić ściereczką.
Ceramika szklana	Stosować specjalny środek czyszczący do ceramiki szklanej (bez silikonu), do plam z wody używać także cytryny lub octu: Oczyścić ściereczką. Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników lub środka do usuwania plam. Przy silnym zabrudzeniu zastosować skrobak do szkła (dostępny w punktach obsługi klienta lub w sklepach specjalistycznych): Odbezpieczyć i czyścić tylko przy pomocy ostrza. Uwaga, ostrze jest bardzo ostre. Zagrożenie zranienia! Po oczyszczeniu ponownie zabezpieczyć. Uszkodzone ostrza bezzwłocznie wymieniać.

Zakres	Czyszczenie
Nośnik wyposażenia	Gorący roztwór środka myjącego: Wyszorować gąbką do czyszczenia.
Uszczelka Nie zdejmować!	Gorący roztwór środka myjącego: Oczyścić ściereczką, nie szorować.
Wyposażenie	Gorący roztwór środka myjącego: Namoczyć i oczyścić za pomocą ściereczki lub szczotki. Brytfanna uniwersalna lub emaliowana blacha do pieczenia mogą być czyszczone podczas samooczyszczania.
Wskazówka	Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na sposób pracy piekarnika i elementów.

Demontaż i montaż szyb szklanych

Demontaż



W celu lepszego wyczyszczenia można zdemontować dwie szyby szklane z przodu piekarnika.

1. Przesunąć szybę przednią do góry i zdjąć do przodu.

Uwaga! Szyba przednia zostanie poluzowana po wyczepieniu jej z haków.

Należy ją mocno przytrzymać.

Szyba wysuwana jest razem z przyciskami obsługi opuszczanej podstawy.

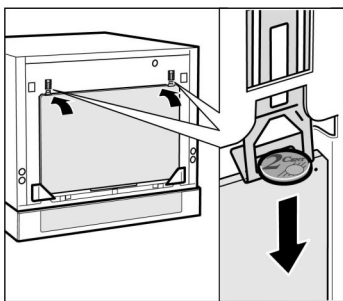
2. Najpierw wcisnąć do środka prawą, a następnie lewą sprężynę mocującą drugą szybę, aż zostanie przesunięta pod przekładką.

3. Przy użyciu monety przesunąć sprężyny mocujące całkowicie do góry i wyciągnąć szybę. Uwaga! Gdy obie sprężyny mocujące są przesunięte całkowicie do góry, szyba przechyla się do przodu. Należy ją mocno przytrzymać.

Monetę należy użyć, aby nie skaleczyć się o ostre krawędzie.

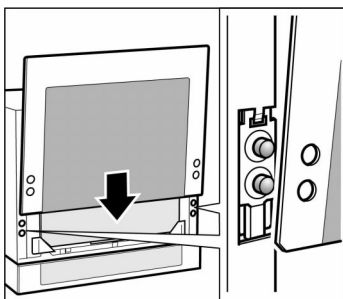
Wyczyścić szyby płynem do szyb i miękkim materiałem.

Montaż



1. Zawiesić drugą szybę i sprężyny mocujące przesunąć całkowicie w dół przy użyciu monety.

Mały znacznik na zewnątrz szyby musi znajdować się u góry z prawej strony.



2. Zaczepić przednią szybę i przesunąć w dół.

Należy zwrócić uwagę, aby przyciski obsługi opuszczanej podstawy zostały prawidłowo osadzone w otworach szyby przedniej.



Piekarnik można używać ponownie, gdy szyby są zamontowane prawidłowo.



Ewentualna usterka spowodowana jest najczęściej jakąś drobnostką.
Tu dowiecie się Państwo, jak usuwać małe usterki i jak skontaktować się z serwisem.

Samodzielne usuwanie małych usterek

Przed wezwaniem serwisu można spróbować samodzielnie usunąć usterkę przy pomocy tabeli usterek.

Usterka	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy / Wskazówki
Nie można włączyć piekarnika.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników, czy bezpiecznik piekarnika nie jest uszkodzony.
	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Piekarnik jest zablokowany.	Wcisnąć przycisk klucza  i przytrzymać, aż na wskaźniku temperatury zgaśnie symbol klucza  .
Miga wskaźnik zegara.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.
Piekarnik się nie nagrzewa.	Piekarnik nie jest prawidłowo zamknięty.	Zamknąć prawidłowo piekarnik.
	Piekarnik nie został uruchomiony.	Wcisnąć przycisk OK.
Piekarnik się nie nagrzewa. Na wskaźniku temperatury świeci z lewej strony u góry punkt.	Piekarnik znajduje się w trybie demonstracyjnym.	Ustawić piekarnik na grzanie górne/dolne  i temperaturę 30 °C. Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania  i przytrzymać, aż rozbrzmi sygnał i zacznie migać punkt. Jeszcze raz wcisnąć przycisk szybkiego nagrzewania  .
Nie można uruchomić piekarnika.	Funkcja opuszczanie podstawy zablokowana jest przez samooczyszczanie.	Odczekać, aż zgaśnie symbol klucza  na wskaźniku zegara.
	Piekarnik nie jest prawidłowo zamknięty.	Otworzyć jeszcze raz piekarnik i ponownie go zamknąć.
Nie można otworzyć piekarnika.	Funkcja opuszczanie podstawy zablokowana jest przez samooczyszczanie.	Odczekać, aż zgaśnie symbol klucza  na wskaźniku zegara.

Usterka	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy / Wskazówki
	Funkcja opuszczanie podstawy zablokowana jest przez zabezpieczenie przed dziećmi.	Wcisnąć przycisk klucza  i przytrzymać, aż na wskaźniku temperatury zgaśnie symbol klucza  .
	Pozycja dźwigni ustawiona jest bardzo wysoko.	Ponownie nacisnąć przycisk Otwieranie,  ustawić pozycję dźwigni na odpowiedniej wysokości i zapamiętać przyciskiem OK.
Na wskaźniku temperatury pojawia się "OFF".	Został zaktwowany automatyczny ograniczenie czasu.	Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym  .
Nie można zapisać pozycji opuszczanej podstawy.	Piekarnik nie był prawidłowo zamknięty.	Zamknąć jeszcze raz całkowicie piekarnik i ponownie go otworzyć.

Każdy komunikat o usterce można usunąć przyciskiem zegara . Spowoduje to przestawienie piekarnika do stanu podstawowego. Należy na nowo ustawić godzinę. Jeśli nie można usunąć komunikatu o usterce lub występuje on często, należy skontaktować się z serwisem.

Komunikat o usterce na wskaźniku zegara	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy / Wskazówki
E005 lub E305	Błąd komunikacyjny między modułami elektronicznymi.	Nacisnąć przycisk zegara  . Czas zegarowy ponownie nastawić.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 lub E701	Błąd danych w układzie elektronicznym.	Nacisnąć przycisk zegara  . Czas zegarowy ponownie nastawić.
E011	Przycisk obsługi był wciśnięty za długo.	Wcisnąć pojedynczo wszystkie przyciski obsługi i sprawdzić, czy są zablokowane.
E101 lub E104	Czujnik temperatury jest przeciążony.	Nacisnąć przycisk zegara  . Czas zegarowy ponownie nastawić.

Komunikat o usterce na wskaźniku zegara	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy / Wskazówki
E115	Za wysoka temperatura piekarnika.	Ostudzić piekarnik, aż możliwa będzie jego ponowna obsługa.
E702, E704, E705 lub E706	Błąd danych w układzie elektronicznym opuszczanej podstawy.	Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Czas zegarowy ponownie nastawić.
E703	Styk drzwi nie działa.	Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Czas zegarowy ponownie nastawić.
E711	Przycisk opuszczanej podstawy był wciśnięty za długo.	Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Czas zegarowy ponownie nastawić.
	Przycisk opuszczanej podstawy jest zakleszczony.	Wcisnąć pojedynczo wszystkie przyciski opuszczanej podstawy i sprawdzić, czy są zakleszczone.
	Szyba przednia nie jest osadzona prawidłowo.	Lekko poruszyć szybę przednią, aby przyciski opuszczanej podstawy się nie zakleszczały.



Naprawy może przeprowadzać tylko przeszkolony technik serwisowy.
Nieprawidłowa naprawa piekarnika może być przyczyną zagrożeń.

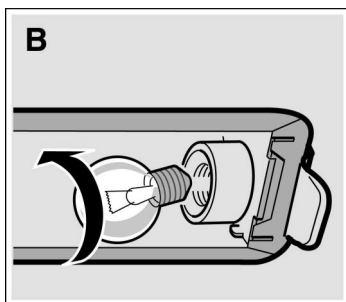
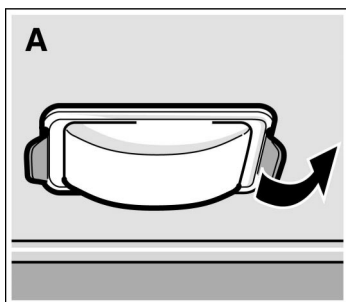
Wymiana lampek piekarnika

Gdy jedna z lampek się przepali, musi zostać wymieniona.
Odporne na działanie temperatury lampki zamienne można nabyć w serwisie lub w handlu wyspecjalizowanym.
Stosować tylko te lampki.



Lampki wymieniać tylko w zimnym piekarniku.
Zagrożenie poparzeniem!

Lampka górna



Stosować tylko lamki o mocy 40 W.

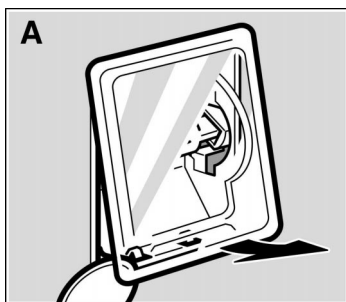
1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.
2. Rozłożyć na ceramice szklanej ręcznik do naczyń, aby uniknąć jej uszkodzenia.
3. Zdjąć szklaną osłonę. W tym celu wcisnąć kciukiem do tyłu metalową wypustkę. (rysunek A)
Uwaga! Osłona szklana jest poluzowana, gdy jedna strona zostanie odblokowana. Należy ją przytrzymać.
4. Wykręcić żarówkę (rysunek B) i wkręcić nową takiego samego typu.
5. Ponownie założyć osłonę szklaną. W tym celu wsunąć osłonę z jednej strony pod wypustkę i z drugiej strony docisnąć, aż się zablokuje.
6. Zdjąć ręcznik z ceramiki szklanej i ponownie włączyć bezpiecznik.

Lamki boczne

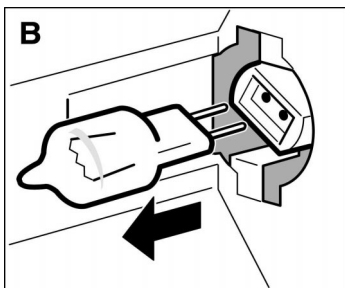
Należy stosować tylko lamki halogenowe o mocy 10 W.

Lamki halogenowe dotykać przez czysty i suchy kawałek materiału. Pozwoli to na wydłużenie ich żywotności.

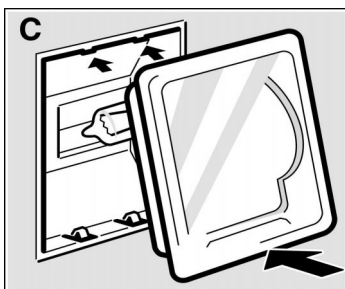
Lewa i tylna lamka boczna wymieniana jest w ten sam sposób.



1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.
2. Rozłożyć na ceramice szklanej ręcznik do naczyń, aby uniknąć jej uszkodzenia.
3. Zdjąć szklaną osłonę. W tym celu otworzyć osłonę ręcznie od tyłu.
Gdy osłona otwiera się z trudem, zastosować łyżkę. (Il. A)



4. Lampkę należy wyciągnąć, nie wykręcać (rysunek B) i wymienić na taki sam typ. Zwrócić uwagę na położenie sztyftów. Mocno wcisnąć lampkę.



5. Z powrotem założyć szklaną osłonę. Zwrócić uwagę, aby wypukłość osłony znajdowała się po stronie lampki. Włożyć osłonę od góry i na dole docisnąć, aż się zablokuje. (rysunek C)
6. Zdjąć ręcznik z ceramiki szklanej i ponownie włączyć bezpiecznik.

Ostony szklane

Uszkodzona osłona szklana musi zostać wymieniona.

Odpowiednie osłony szklane można otrzymać w serwisie. Należy podać numer E oraz FD piekarnika.

Ręczne otwieranie piekarnika

W przypadku awarii opuszczanej podstawy, można piekarnik otworzyć ręcznie. Na przykład, gdy w przypadku wyłączenia dopływu prądu Państwa potrawa będzie znajdowała się jeszcze w piekarniku.

Przed otwarciem



Pozostawić piekarnik do ostygnięcia.

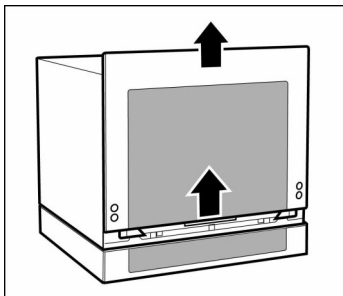
Po wyłączeniu piekarnik pozostaje w środku bardzo gorący. Zagrożenie poparzeniem!

Nigdy nie otwierać piekarnika podczas samooczyszczania. Zagrożenie poparzeniem przez wydostającą się pod ciśnieniem parę!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

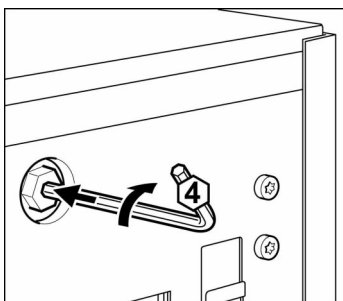
Sposób postępowania

Przy użyciu korby podstawę tylko opuszczać. Ręczne podnoszenie jej spowoduje uszkodzenie silnika podstawy.

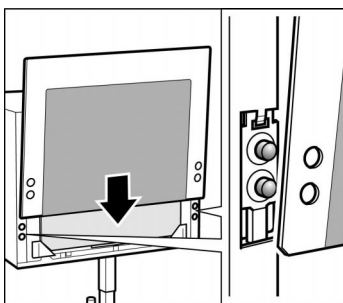


1. Przednią szybę przesunąć do góry i zdjąć do przodu.
Uwaga! Szyba przednia zostanie poluzowana po wyczepieniu jej z haków.
Należy ją mocno przytrzymać.

Szyba wysuwana jest razem z przyciskami obsługi opuszczanej podstawy.



2. Włożyć w gniazdo klucz imbusowy, o rozmiarze 4.
Wcisnąć gniazdo do środka i obracać zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, aż piekarnik zostanie wystarczająco otwarty.



3. Zaczepić przednią szybę i przesunąć w dół.

Należy zwrócić uwagę, aby przyciski obsługi opuszczanej podstawy zostały prawidłowo osadzone w otworach szyby przedniej.

Gdy przyciski opuszczanej podstawy zadziałają ponownie, najpierw zamknąć piekarnik. Potem opuszczaną podstawę można używać jak zwykle.

Serwis

Gdy piekarnik musi zostać naprawiony, prosimy o kontakt z naszym serwisem. Numer telefonu i adres najbliższego serwisu znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również podane centra serwisowe chętnie udzielą Państwu informacji na temat najbliższego serwisu.

E-Numer i FD-Numer

W przypadku kontaktu z naszym serwisem należy podać kompletny numer E i FD Państwa piekarnika. Tabliczka znamionowa z numerami znajduje się na dolnej stronie opuszczanej podstawy.

Możecie Państwo wpisać tutaj dane swojego piekarnika, aby w razie potrzeby były szybko dostępne.

nr E	nr FD
Serwis ☎	

Opakowanie i stare urządzenie

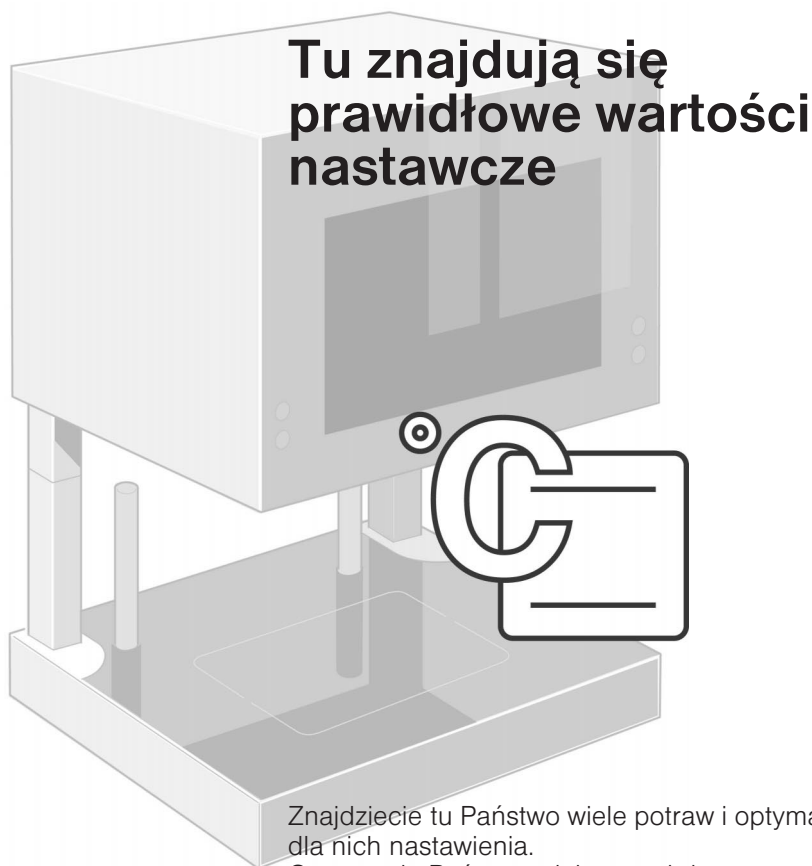
Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



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 obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.



**Tu znajdują się
prawidłowe wartości
nastawcze**

Znajdziecie tu Państwo wiele potraw i optymalne dla nich nastawienia.
Otrzymacie Państwo wiele porad dotyczących naczyń i przygotowywania oraz pomoc w przypadku w przypadku ewentualnych niepowodzeń.

Wartości nastawcze i porady

Wartości nastawcze dotyczą wkładania potrawy do zimnego piekarnika. W taki sposób oszczędza się energię. Temperatura i czas trwania uzależnione są od ilości i właściwości potrawy. Dlatego w tabeli podane są zakresy.

W przypadku porad otrzymacie Państwo dodatkowe informacje. Pomogą one Państwu dostosowanie potrawy do własnych życzeń.

Wypożyczenie

Należy stosować dostarczone wyposażenie. W serwisie lub specjalistycznym sklepie możecie Państwo dokupić akcesoria lub dodatkowe wyposażenie specjalne.

Najlepsze są blachy i formy z ciemnego metalu. Jasny metal lub szkło należy stawiać bezpośrednio na ceramice szklanej. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Ciasta i wypieki

Formy stawiać na ruszcie. Ciasto na chleb stawiać bezpośrednio na ceramice szklanej.

Ciasto w formach	Forma	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane, proste	Formy do babki / forma prostokątna	1		150 - 170	50 - 60
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Formy do babki / forma prostokątna	1		140 - 160	60 - 70
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Forma sprężynowa	0		150 - 170	25 - 35
Spód tortu z ubitego ciasta	Forma dla spodu owocowego	0		160 - 180	20 - 30

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Tort biszkoptowy	Forma sprężynowa	1		160 - 180	30 - 40
Tort owocowy lub serowy, ciasto kruche*	Forma sprężynowa			170 - 190	70 - 90
Ciasto owocowe, delikatne	Tortownica/ forma do babki			150 - 170	50 - 60
Ciasta pikantne* (np. quiche, ciasto cebulowe)	Forma sprężynowa			170 - 190	50 - 60

* Pozostawić ciasto na ok. 20 minut w piekarniku do ostygnięcia.

Ciasto na blasze	Wypożenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Ciasto mieszane lub drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha Blacha + brytfanna uniwersalna*	1 3 + 1	 	180 - 200 140 - 160	20 - 30 40 - 50
Ciasto mieszane lub drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha Blacha + brytfanna uniwersalna*	2 3 + 1	 	160 - 180 140 - 180	40 - 50 50 - 60
Rolada biszkoptowa (nagrzewanie wstępne)	Brytfanna uniwersalna	1		190 - 210	15 - 20
Chałka z 500 g mąki	Brytfanna uniwersalna	2		170 - 190	30 - 40
Placek drożdżowy z bakaliami z 500 g mąki	Brytfanna uniwersalna	2		180 - 200	50 - 60
Placek drożdżowy z bakaliami z 1 kg mąki	Brytfanna uniwersalna	2		170 - 190	60 - 80
Strucla, słodka	Brytfanna uniwersalna	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Brytfanna uniwersalna Blacha + brytfanna uniwersalna*	1 3 + 1	 	210 - 230 190 - 210	25 - 35 40 - 50

* Podczas pieczenia na dwóch płaszczyznach blachę zaczeplać zawsze nad brytfanną uniwersalną.

Chleb i bułki	Wypozażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Wcześniej rozgrzać piekarnik	bez	0		300	8 - 10
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki*				200	35 - 45
Wcześniej rozgrzać piekarnik	bez	0		300	8 - 10
Chleb zaczynowy z 1,2 kg mąki*				200	45 - 55
Bułki	Blacha	2		220 - 240	25 - 35
Bułki odświeżane	Blacha	1		200 - 220	10 - 20
	Blacha + brytfanna uniwersalna**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* Nigdy nie łąć wody bezpośrednio na ceramikę szklaną.

** Podczas pieczenia na dwóch płaszczyznach blachę zaczepiać zawsze nad brytfanną uniwersalną.

Wypieki drobne	Wypozażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Placuszki	Blacha	2		130 - 150	10 - 20
	Blacha + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Bezy	Blacha	1		70 - 90	100 - 150
Płysie	Blacha	1		210 - 230	30 - 40
Makaroniki	Blacha	1		110 - 130	30 - 40
	Blacha + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Ciasto francuskie	Blacha	1		180 - 200	25 - 35
	Blacha + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* Podczas pieczenia na dwóch płaszczyznach blachę zaczepiać zawsze nad brytfanną uniwersalną.

Wskazówki na temat pieczenia

Jeśli chcecie Państwo piec według własnego przepisu.

Poszukajcie Państwo podobnych ciastek lub wypieków w tabelach.

Jeśli chcecie Państwo stwierdzić, czy kruche ciasto jest wypieczone.

Okolo 10 minut przed zakończeniem, podanego w przepisie czasu pieczenia nakłóć ciasto głęboko drewnianym patyczkiem. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, wypiek jest gotowy.

Ciasto zapada się.

Następnym razem użyć mniej płynu lub ustawić temperaturę piekarnika o 10 stopni mniej. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania.

Ciasto na środku wyrosło wysokie, a na krawędziach jest niskie.

Nie smarować ściany bocznej tortownicy tłuszczem. Po upieczeniu poluzować ostrożnie ciasto nożem.

Góra ciasta jest za ciemna.

Wyposażenie zawiesić głębiej. Wybrać niższą temperaturę i piec ciasto trochę dłużej.

Ciasto jest za suche.

Ponakłuwać wykałaczką małe otwory w gotowym cieście i pokropić je sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę o 10 stopni wyższą i skrócić czas pieczenia.

Chleb lub ciasto wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.

Następnym razem użyć trochę mniej płynu. Piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystą warstwą wierzchnią upiec wstępnie spód. Posypać go migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę wierzchnią. Przestrzegać podanego w przepisie czasu pieczenia.

Ciasto lub wypiek są nierównomiernie zrumienione.

Wybrać nieco niższą temperaturę. Delikatne wypieki piec przy użyciu grzania górnego/dolnego  na jednej płaszczyźnie. Wystający z formy papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier do pieczenia zawsze dokładnie przycinać. Przy pieczeniu na jednej płaszczyźnie z gorącym powietrzem 3D  zawiesić wyposażenie na wysokości 1 lub 3.

Ciasto z owocami jest zbyt jasne na spodzie. Wypływa sok owocowy.

Następnym razem należy użyć głębszej brytfanny uniwersalnej.

Gdy pieczenie Państwo na dwóch płaszczyznach. Na górnej blasze wypiek jest ciemniejszy niż na dolnej.

Podczas pieczenia na dwóch płaszczyznach zawsze stosować gorące powietrze 3D . Włożone jednocześnie ciasta nie zawsze są jednocześnie gotowe.

Gdy chcecie Państwo zastosować blachy i formy z jasnego metalu lub szkła.

Podczas pieczenia soczystego ciasta powstaje woda kondensacyjna.

Ustawić naczynie bezpośrednio na ceramice szklanej.

Jest to uwarunkowane prawami fizyki. Podczas pieczenia powstaje para wodna, która uchodzi przez szczeliny wentylacyjne. Para wodna może się skraplać na sąsiednich meblach.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne. Do dużych pieczeni nadaje się również brytfanna uniwersalna.

Zawsze należy ustawiać naczynie na środku ceramiki szklanej.

Odstawiać ciepłe naczynie szklane na suchym ręczniku do naczyń. Na zimnym lub mokrym podłożu szkło może pęknąć.

Pieczenie

Wynik pieczenia zależy od rodzaju i jakości mięsa.

W przypadku chudego mięsa dodać 2-3 łyżki płynu, w przypadku pieczeni duszonej 8-10 łyżek płynu.

Po zakończeniu czasu pieczenia pieczeń powinna dochodzić do siebie jeszcze przez 10 minut w wyłączonym i zamkniętym piekarniku. Dzięki temu sos z mięsa lepiej się rozprowadza.

Grillowanie

W miarę możliwości grillowane kawałki powinny być tej samej grubości.

Ich grubość powinna wynosić co najmniej 2 do 3 cm. Dzięki temu zarumienią się równomiernie i pozostaną soczyste.

Grillowane kawałki należy kłaść bezpośrednio na ruszt. Najlepiej na środku rusztu.

Dodatkowo zawiesić brytfannę uniwersalną na wysokości 1. Spływa do niej sok z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Mięso

Steki solić dopiero po grillowaniu, aby się nie wysuszyły.

Po upłynięciu połowy czasu obrócić kawałki mięsa, kawałki grillowane po upłynięciu 2/3 czasu pieczenia.

Mięso		Naczynie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C, grill	Czas trwania w minutach
Pieczeń duszona z polędwicy	1 kg	zamknięte	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Polędwica wołowa	1 kg	otwarte	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Roastbeef, średni*	1 kg	otwarte	0		220 - 240	60
Steki, przerastane steki, różowe		Ruszt***	4		3	20
		Ruszt***	4		3	15
Mięso wieprzowe bez skóry (np. karkówka)	1 kg	otwarte	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Mięso wieprzowe ze skórą** (np. łopatka, golonka)	1 kg	otwarte	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Schab z kością	1 kg	zamknięty	0		210 - 230	70
Rzymska pieczeń	750 g	otwarte	0		200 - 220	100
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	12
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarte	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarte	0		170 - 190	120

* Roastbeef obrócić po minięciu połowy czasu pieczenia. Po dopieczeniu owinać w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku przez 10 minut.

** W przypadku mięsa wieprzowego ponacinać skórę. Najpierw ułożyć w naczyniu skórą do dołu.

*** Brytfannę uniwersalną zaczepić na wysokości 1.

Drób

Dane z tabeli dotyczące wagi odnoszą się do nienafaszerowanego, gotowego do pieczenia drobiu.

W przypadku kaczki lub gęsi nakłóć skórę pod skrzydłami, aby mógł ściekać tłuszcz.

Drób będzie wyjątkowo kruchym, gdy pod koniec pieczenia zostanie posmarowany masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Po minięciu 2/3 czasu pieczenia obrócić całą pieczeń z drobiu.

Drób		Wypozażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Półówki kurczaka	po 400 g	Ruszt *	2		210 - 230	40 - 50
Kawałki kurczaka	po 250 g	Ruszt *	2		210 - 230	30 - 40
Kurczak, cały	po 1 kg	Ruszt *	2		200 - 220	50 - 80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt *	2		180 - 200	90 - 110
Gęś	3 kg	Ruszt *	2		160 - 180	120 - 140
Młoda indyczka	3 kg	Ruszt *	2		180 - 200	100 - 120
Udło indyka, 2 sztuki	po 800 g	Ruszt *	2		180 - 200	90 - 110

* Brytfannę uniwersalną zacześć na wysokości 1.

Ryba

Dane dotyczą niepanierowanej ryby.

Ryba		Wypozażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C, grill	Czas trwania w minutach
Ryba, z grilla	każda 300 g	Ruszt *	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Ryba, w kawałkach (np. kotlety)	po 300 g	Ruszt *	3		2	20 - 25

* Brytfannę uniwersalną zacześć na wysokości 1.

Zalecenia odnośnie pieczenia i grillowania

**Dane dotyczące wagi Państwa
pieczeni nie znajdują się w tabeli.**

**Jeśli chcecie Państwo stwierdzić,
czy pieczeń jest już gotowa.**

**Pieczeń jest za ciemna, a skórka
częściowo przypalona.**

**Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest
przypalony.**

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

**Przy podlewaniu pieczeni powstaje
dużo pary wodnej.**

Wybrać kolejną najbliższą wagę i odpowiednio zmienić czas.

Zastosować termometr do mięsa (dostępny w specjalistycznych sklepach) lub sprawdzić przy użyciu łyżki: Nacisnąć łyżką na pieczeń. Gdy jest twarda, jest gotowa. Jeśli ustępuje, wymaga jeszcze czasu.

Wybrać nieco niższą temperaturę.

Następnym razem należy wybrać mniejsze naczynie do pieczenia lub dodać więcej wody.

Następnym razem należy wybrać większe naczynie do pieczenia lub dodać mniej wody.

Jest to uwarunkowane prawami fizyki. Duża część pary uchodzi przez wycięcia wentylacyjne. Para wodna może się skraplać na sąsiednich meblach.

Stosować grill z cyrkulacją powietrza  zamiast grzania górnego/dolnego . W ten sposób tył piekarnika nie jest zbyt mocno nagrzewany i powstaje mniej pary.

Powolne dogotowywanie

Powolne dogotowywanie to idealna metoda przygotowywania wszelkich delikatnych mięs, które mają być różowe lub mają być gotowe o dokładnym czasie. Mięso pozostaje bardzo soczyste i jest niezwykle delikatne.

Zaletą: Macie Państwo szeroki wybór przy planowaniu menu, ponieważ bez problemu można utrzymywać wysoką temperaturę soczystego mięsa.

Odpowiednie naczynia

Zastosować żaroodporne, płaskie naczynie, np. porcelanowy półmisek.

Należy postępować w następujący sposób

1. Wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym ①.
2. Ustawić grzanie górne/dolne .
3. Ustawić temperaturę na 90 °C.
4. Uruchomić piekarnik przyciskiem OK i wstępnie nagrzać. Również podgrzać naczynie na ceramice szklanej.
5. Mocno rozgrzać trochę tłuszczu w brytfannie. Mocno obsmażyć mięso i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia.
6. Włożyć naczynie z mięsem do piekarnika i powoli dogotować. Dla większości kawałków mięsa idealna temperatura dogotowywania to 90 °C.

Zalecenia odnośnie powolnego dogotowywania

Stosować tylko świeże mięso.

Przypiekać mięso w wysokiej temperaturze i odpowiednio długo.

Nie przykrywać mięsa podczas powolnego dogotowywania w piekarniku.

Również duże kawałki mięsa nie muszą być obracane.

Mięso może być natychmiast pocięte po zakończeniu powolnego dogotowywania. Nie musi do siebie dochodzić.

Dzięki tej szczególnej metodzie przygotowywania mięso w środku jest zawsze różowe. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.

Tabela

Do powolnego dogotowywaniadanadają się wszystkie delikatne części wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny. Czas obsmażania i powolnego dogotowywaniazależniony jest od wielkości mięsa.

Czasy obsmażania dotyczą wkładania do gorącego tłuszczu.

Potrawa	Obsmażanie na płycie z własnym sterowaniem w minutach	Powolne dogotowywanie w piekarniku w minutach
Małe kawałki mięsa		
Kostki lub paski	dookoła 1 - 2	20 - 30
Mały sznycel, steki	na stronie 1 - 2	35 - 50
Średnie kawałki mięsa		
Cały filet (400 - 800 g)	dookoła 4 - 5	75 - 120
Schab jagnięcy (ok. 450 g)	na stronie 2 - 3	50 - 60
Podwójny kotlet	dookoła 7 - 9	100 - 120
Duże kawałki mięsa		
Cały filet (od 900 g)	dookoła 6 - 8	120 - 150
Pieczeń (600 g-1 kg)	dookoła 8 - 10	120 - 150
Pieczeń (1,1 - 2 kg)	dookoła 8 - 10	180 - 270

Porady odnośnie powolnego dogotowywania

Mięso przygotowane metodą powolnego dogotowywania nie jest tak gorące, jak w przypadku zwykłego pieczenia.

Jeśli chcecie Państwo utrzymać w cieple powolnie dogotowane mięso.

Podgrzać talerze i podawać bardzo gorące sosy.

Po zakończeniu dogotowywania przełączyć temperaturę na 70 °C. Małe kawałki mogą być utrzymywane w cieple do 45 minut, a duże do dwóch godzin.

Suflety, zapiekanki, tosty

Zapiekanki to suflety z surowych składników, które są zapiekane.

Potrawa	Naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C, grill	Czas trwania w minutach
Suflet, słodki (np. suflet serowy z owocami)	Forma do sufletów	0		170 - 190	45 - 55
Suflet, pikantny z ugotowanymi dodatkami (np. suflet makaronowy)	Forma do sufletów lub brytfanna uniwersalna	0		180 - 200	30 - 40
		1		170 - 190	25 - 35
Suflet, pikantny z surowymi dodatkami (np. zapiekanka kartoflana)	Forma do sufletów lub brytfanna uniwersalna	0	 *	190 - 210	45 - 55
		1	 *	190 - 210	40 - 50
Przrumienianie tostów, 8 sztuk	Ruszt	4		3	2 - 6
Przypiekanie tostów, 8 sztuk	Ruszt**	3		3	5 - 10

* Suflet może mieć maks. 2 cm wysokości..
Gdy jest wyższy, zastosować grzanie górne/dolne 

** Brytfannę uniwersalną zaczepić na wysokości 1.

Suszenie

Stosować tylko dobre owoce i warzywa.

Dokładnie je umyć i wysuszyć.

Ruszt i brytfannę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w godzinach
Plasterki jabłek 600 g	Ruszt + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		80	ok. 5
Kawałki gruszeki 800 g	Ruszt + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		80	ok. 8

Potrawa		Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w godzinach
Śliwki	1,5 kg	Ruszt + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		80	ok. 10
Przyprawy kuchenne, myte	200 g	Ruszt + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		80	ok. 1 ½

* Wieszac ruszt nad brytfanną uniwersalną.

Wskazówka

Bardzo soczyste owoce lub warzywa obracać wielokrotnie.

Wysuszone kawałki owoców lub warzyw natychmiast oddzielić od papieru.

Wekowanie

Stosować tylko dobre owoce i warzywa. Starannie umyć owoce lub warzywa.

Jednocześnie wekować nie więcej niż sześć słoików owoców lub warzyw.

Czasy podane w tabeli są wartościami wytycznymi. Mogą mieć na nie wpływ temperatura pomieszczenia, liczba słoików, ilość i ciepło zawartości słoika.

Przed przełączeniem lub wyłączeniem upewnić się, czy zagotowała się woda w słoikach.

Przygotowanie

Weki i uszczelki gumowe muszą być czyste i bez usterek. W miarę możliwości stosować słoiki o tym samym rozmiarze. Dane w tabeli odnoszą się do jednolitrowych weków okrągłych.

Uwaga! Nie należy stosować weków większych ani wyższych. Pokrywki mogą pęknąć.

Nie wypełniać słoików całkowicie owocami lub warzywami. Zamknąć je prawidłowo. Zwrócić uwagę, czy krawędzie słoików są czyste.

Należy postępować w następujący sposób

1. Brytfannę uniwersalną zaczepić na wysokości 1. Ustawić słoiki w brytfannie w taki sposób, aby się ze sobą nie stykały.
2. Wlać do brytfanny uniwersalnej ½ litra gorącej wody (ok. 80 °C).

3. Zamknąć piekarnik.
4. Ustawić grzanie dolne .
5. Ustawić temperaturę na 170 do 180 °C.
6. Uruchomić przyciskiem OK.

Wekowanie owoców

Po około 40 do 50 minut od rozpoczęcia perlenia w słoikach wyłączyć piekarnik przełącznikiem głównym ①.

Po kolejnych 25 - 35 minutach wyciągnąć słoiki z piekarnika. W przypadku dłuższego studzenia w piekarniku może dojść do zakiełkowania owoców, co przyczyniłoby się do ich zakwaszenia.

Owoce w jednolitrowych słoikach okrągłych

	Od perlenia	Dogrzewanie
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączanie	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	Wyłączanie	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	Wyłączanie	ok. 35 minut

Wekowanie jarzyn

Gdy rozpocznie się prawidłowe perlenie w słoikach, ustawić temperaturę na 120 do 140 °C.

Po minięciu podanego w tabeli czasu wyłączyć piekarnik głównym przełącznikiem ①.

Po 30 - 35 minutach wyciągnąć słoiki z piekarnika.

Warzywa w zimnym wywarze w jednolitrowych słoikach okrągłych

	Od perlenia 120 °C - 140 °C	Dogrzewanie
Ogórki	Wyłączanie	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
Soczewica	ok. 70 minut	ok. 30 minut

wyjąć słoiki

Odstawiać słoiki na suchym ręczniku do naczyń. Na zimnym lub mokrym podłożu słoiki mogą pęknąć.

Mrożone produkty gotowe



Ułożyć zamrożony produkt gotowy bezpośrednio lub w blasze na ceramice szklanej. Zostanie użyte ciepło kontaktowe przy prędkości  speed.

Nie rozkładać bezpośrednio na ceramice szklanej papieru do pieczenia. Zagrożenie pożarem!

Wartości nastaw podane w tabeli odnoszą się do pieczonych gotowych produktów mrożonych.

Potrawa		Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Pizza	Cienki spód	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	Gruby spód, pizza-baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza na 2 płaszczyznach	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Produkty z ziemniaków	Frytki	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Krokiety, ziemniaki księżnej (zapekane kulki z puree)	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Zapekane tarte ziemniaki, nadziewane pierożki ziemniaczane	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Pieczywo	Bułki	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Precle	1	 speed	220 - 250	5 - 15
Produkty do smażenia	Paluszki rybne	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Pałeczki kurczaka	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Kotlety warzywne	0	 speed	250 - 280	15 - 25

Rozmrażanie

Wyciągnąć produkt z opakowania i w odpowiednim naczyniu ustawić na środku rusztu.

Przestrzegać informacji podanych przez producenta na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C
Delikatne mrożonki np. torty z czekoladą lub lukrem, torty śmietanowe, owoce itp.	Ruszt	1		20 °C
Pozostałe mrożonki* np. kurczak, kielbasa i mięso, chleb, bułki, ciastka i wypieki	Ruszt	1		50 °C

* Produkty żywnościowe przykryć folią do pieczenia w piekarnikach. Drób ustawić na naczyniu piersiami do dołu.

Wskazówka

Do 30 °C włączają się lampki piekarnika.

Trzymanie w cieple i rozpuszczanie

Na powierzchni grzejnej przy otwartym piekarniku można utrzymywać w cieple potrawy i rozpuszczać czekoladę, masło lub żelatynę.

Rodzaj grzania

Otwarte trzymanie w cieple :

Ten program posiada tylko jeden stopień grzania i można go uruchomić tylko przy opuszczonej podstawie. Podstawa jest przez cały czas trwania tego programu zablokowana i na wskaźniku temperatury świeci się symbol klucza .

Trzymanie w cieple przy otwartym piekarniku najbardziej nadaje się do potraw w zamkniętych naczyniach. Dzięki delikatnemu podgrzewaniu potrawa nie przegrzewa się i pozostaje soczysta.

Czas rozpuszczania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Do rozpuszczania nie stosować naczyń z folii aluminiowej lub tworzywa sztucznego. Mogą się one ulec wstępnemu rozpuszczeniu.

	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień
Trzymanie w cieple przy otwartym piekarniku	0		1
Roztapianie, rozpuszczanie np. czekolady, masła, żelatyny	0		1

Wskazówki na temat oszczędzania energii

Piekarnik należy rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to wymagane w przepisie lub w tabeli instrukcji użytkowania.

Stosować ciemne lub emaliowane metalowe formy do pieczenia. Szczególnie dobrze przyjmują one ciepło.

Kilka ciast piec krótko po sobie. Piekarnik jest jeszcze ciepły i dzięki temu skróceniu ulega czas pieczenia kolejnego ciasta.

W przypadku potraw wymagających długiego czasu pieczenia, można wyłączyć piekarnik już 5 - 10 minut wcześniej. Pieczenie zostanie zakończone przy wykorzystaniu ciepła resztkowego.

Akrylamid w produktach spożywczych

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

Których potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w trakcie przygotowywania w wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak np. chipsy ziemniaczane, frytki, tosty, bułki, chleb, drobne wypieki z kruchego ciasta (herbatniki, pierniki, ciasteczka z przyprawami korzennymi).

Porady dotyczące przygotowywania potraw zawierających małe ilości akrylamidu

Informacje ogólne

Należy stosować możliwie krótkie czasy gotowania. Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu. Stosować w miarę możliwości świeże kartofle. Nie mogą być miejscami zielone bądź nadpsute. Ziemniaków nie należy przechowywać w temperaturze poniżej 8 °C.

Pieczenie

Przy użyciu grzania górnego/dolnego  maks. 200 °C, gorącego powietrza 3D  maks. 180 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają ilość powstającego akrylamidu.

Placuszki

Przy użyciu grzania górnego/dolnego  maks. 190 °C, gorącego powietrza 3D  maks. 170 °C.

Frytki do pieczenia w piekarniku

Rozłożyć na blasze równomiernie jedną warstwę. Piec przynajmniej 400 g na blachę, aby nie nastąpiło ich wysuszenie.

Potrawy testowe

Te tabele zostały utworzone dla różnych instytutów, w celu ułatwienia sprawdzania i testowania różnych piekarników.

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350.

Pieczenie

Wartości nastawcze dotyczą wkładania potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie/ forma	Wyso- kość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane	Blacha	1		160 - 180	20 - 30
	Blacha + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Small Cakes, 20 sztuk	Blacha	2		160 - 180	25 - 35
Small Cakes, 20 sztuk na blachę (nagrzewanie wstępne)	Blacha + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Biszkopt na wodzie	Forma sprężynowa	1		160 - 180	30 - 40
Ciasto drożdżowe na blasze	Brytfanna uniwersalna	2		160 - 180	40 - 50
	Blacha + brytfanna uniwersalna*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Jabłecznik zakryty	2 formy sprężynowe z białej blachy Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* Podczas pieczenia na dwóch płaszczyznach blachę zaczepiać zawsze nad brytfanną uniwersalną.

Grillowanie

Wartości nastawcze dotyczą wkładania potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień grillowania	Czas trwania w minutach
Przyrumienianie tostów (10 minut podgrzewania wstępnego)	Ruszt	4		3	1 - 2
Beefburger, 12 sztuk*	Ruszt	3		3	25 - 30

* Obrócić po $\frac{2}{3}$ czasu. Brytfannę uniwersalną zaczepić na wysokości 1.

[illegible]