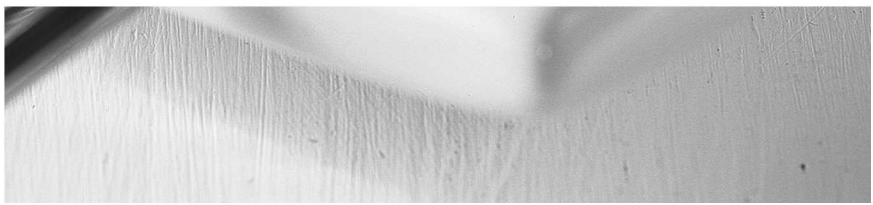




PL Instrukcja obsługi

SIEMENS



Spis treści

| | |
|--|-----------|
| Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 5 |
| Przed montażem | 5 |
| Dla własnego bezpieczeństwa | 6 |
| Przyczyny uszkodzeń | 7 |
| Nowy piekarnik w Państwa kuchni | 9 |
| Pulpit sterowania | 9 |
| Pokrętko funkcji | 10 |
| Przyciski i wskaźniki | 11 |
| Pokrętko temperatury | 11 |
| Komora piekarnika | 12 |
| Akcesoria kuchenne | 12 |
| Przed pierwszym użyciem | 14 |
| Nastawianie zegara | 14 |
| Wygrzewanie piekarnika | 15 |
| Czyszczenie akcesoriów kuchennych | 15 |
| Nastawianie piekarnika | 15 |
| Rodzaj grzania i temperatura | 16 |
| Szybkie nagrzewanie | 17 |
| Ustawianie funkcji zegara | 18 |
| Minutnik | 18 |
| Czas trwania | 19 |
| Czas zakończenia | 21 |
| Godzina | 23 |
| Zabezpieczenie przed dziećmi | 24 |
| Zmiana podstawowych ustawień | 25 |
| Konserwacja i czyszczenie | 26 |
| Środki czyszczące | 27 |

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| Funkcja oświetlenia | 29 |
| Zdejmowanie i zawieszanie przewodnic | 29 |
| Pochylenie elementu grzewczego grilla | 30 |
| Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika . | 31 |
| Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika | 33 |
| Usterka, co robić? | 35 |
| Tabela usterek | 35 |
| Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika | 36 |
| Szklane elementy ochronne | 36 |
| Serwis Pomocy Technicznej | 37 |
| Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego | 38 |
| Oszczędzanie energii | 38 |
| Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego | 38 |
| Tabele i wskazówki | 39 |
| Ciasta i ciastka | 39 |
| Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia | 42 |
| Mięso, drób, ryby | 43 |
| Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu | 47 |
| Zapiekanki, suflety, tosty | 48 |
| Rozmrażanie | 48 |
| Suszenie | 49 |
| Gotowe potrawy mrożone | 49 |
| Pasteryzowanie dżemów | 50 |
| Potrawy znormalizowane | 52 |

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji. Zachować instrukcję obsługi i montażu. Przekazując urządzenie nowemu użytkownikowi należy dołączyć odpowiednią instrukcję.

Ta instrukcja obsługi dotyczy zarówno piekarników niezależnych, jak i piekarników wielofunkcyjnych. W przypadku piekarników wielofunkcyjnych, przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do płyty, aby zapoznać się ze sposobem działania pokręteł.

Przed montażem

Uszkodzenia przy transporcie

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych podczas transportu, nie podłączać urządzenia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia powinno być dokonane przez upoważnionego technika specjalistę. W przypadku powstania uszkodzeń na skutek nieprawidłowego podłączenia, gwarancja urządzenia traci ważność.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że instalacja elektryczna budynku posiada uziemienie i spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa. Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia powinny zostać wykonane przez upoważnionego technika.

Użytkowanie urządzenia bez uziemienia lub nieprawidłowo zainstalowanego może spowodować w pewnych mało prawdopodobnych okolicznościach groźne w skutkach szkody (obrażenia i śmierć przez porażenie prądem elektrycznym).

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Drzwiczki piekarnika

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki powinny pozostawać zamknięte. Przez ostrożność zaleca się, aby drzwiczki zawsze były zamknięte, nawet wówczas, gdy piekarnik jest wyłączony.

Gorąca komora gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych.

Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para.

Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu elektrycznego.

Zagrożenie oprzeniem!

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek kuchennych.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Dodatkowe zabezpieczenie drzwi

W przypadku niektórych przepisów, które wymagają długiego czasu gotowania przy wysokiej temperaturze, drzwi piekarnika mogą osiągać wysoką temperaturę.

Jeśli w domu znajdują się małe dzieci, należy je pilnować w trakcie działania piekarnika.

Ponadto istnieje urządzenie zabezpieczające uniemożliwiające bezpośredni kontakt z drzwiami piekarnika. O to opcjonalne akcesorium (671383) można poprosić w naszym serwisie technicznym.

Przyczyny uszkodzeń

Umieszczanie akcesoriów kuchennych, naczyń, folii, papieru do pieczenia lub folii aluminiowej na dnie piekarnika

Nie umieszczać akcesoriów kuchennych na dnie piekarnika. Nie ościanać dna piekarnika folią ani papierem. Nie stawiać naczyń na dnie piekarnika, jeżeli zaprogramowana temperatura przekracza 50 °C.

Naczynie nadmiernie się rozgrzeje. Zaprogramowany czas gotowania i pieczenia będzie nieprawidłowy; dojdzie również do uszkodzenia emalii.

Woda w rozgrzanym piekarniku

Nie wlewać wody do wnętrza rozgrzanego piekarnika. Woda przekształci się w parę wodną. Zmiany temperatury mogą spowodować uszkodzenie emalii i akcesoriów kuchennych.

Potrawy płynne

Nie przechowywać potraw płynnych przez dłuższy czas we wnętrzu zamkniętego piekarnika. Nastąpi uszkodzenie emalii.

Sok z owoców

Przy pieczeniu ciast z owocami nie napełniać zbyt dokładnie blachy. Sok z owoców wyciekający z blachy może pozostawić plamy, których nie będzie można usunąć.

W miarę możliwości, stosować głęboką blachę emaliowaną.

Otwieranie drzwiczek podczas stygnięcia piekarnika

Zawsze pozostawiać drzwiczki zamknięte podczas stygnięcia piekarnika. Jeżeli drzwiczki będą choćby nieznacznie uchylone, fronty sąsiednich mebli mogą z czasem ulec zniszczeniu.

Bardzo zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest bardzo zabrudzona, drzwiczki nie zostają prawidłowo domknięte podczas pracy piekarnika. Zatem fronty sąsiednich mebli mogą ulec zniszczeniu. Dbać o uszczelkę piekarnika, aby zawsze była czysta.

Opieranie się o drzwiczki piekarnika

Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani akcesoriów kuchennych na drzwiczkach piekarnika.

Transport urządzenia

Nie transportować urządzenia ani nie opierać go na uchwycie drzwiczek;

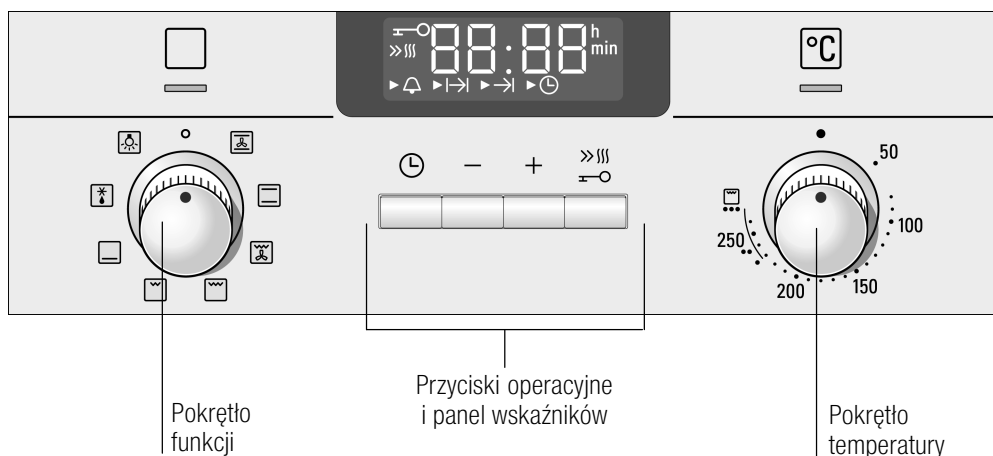
- uchwyt jest zbyt delikatny, aby utrzymać ciężar urządzenia, i może się złamać
- szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.

Nowy piekarnik w Państwa kuchni

Oto Państwa nowy piekarnik. W tym rozdziale zostają objaśnione funkcje pulpitu sterowania i jego poszczególnych elementów. Ponadto, rozdział zawiera informacje na temat akcesoriów kuchennych i elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.

Pulpit sterowania

Poniżej znajdują Państwo ogólny opis elementów pulpitu sterowania. Na panelu wskaźników nie mogą pokazać się jednocześnie wszystkie symbole. Elementy pulpitu sterowania mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.












Chowane pokrętki obrotowe

W niektórych piekarnikach występują chowane pokrętki obrotowe. Aby zablokować lub odblokować pokrętko obrotowe, należy je nacisnąć, gdy znajdzie się w położeniu zero.

Pokrętko funkcji

Za pomocą pokrętki funkcji można wybrać funkcję grzewczą.





| Położenie | Zastosowanie |
|--|--|
|  Pozycja zero | Piekarnik jest wyłączony. |
|  Gorące powietrze* | Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach. Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika. |
|  Ogrzewanie górne i dolne* | Do pieczenia ciast, zapiekanek i pieczeni z chudego mięsa, np. z cielęciny lub dziczyzny, na jednym poziomie. Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy. |
|  Grill z gorącym powietrzem | Do pieczenia mięsa, drobiu i ryb. Element grzewczy grilla i wentylator włączają się na przemian. Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw. |
|  Grill, duża powierzchnia | Do grillowania befsztyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod spodem elementu grzewczego grilla. |
|  Grill, mała powierzchnia | Do grillowania niewielkich ilości befsztyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla. |
|  Podgrzewanie od dołu | Zasmażanie, pieczenie i zapiekanie. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Dmuchawa rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy. |
|  Oświetlenie | Włączanie lampki oświetlającej wewnątrz piekarnika. |

* Funkcja grzewcza, za pomocą której określa się klasę efektywności energetycznej zgodnie z dyrektywą EN50304.


Po ustawieniu funkcji grzewczej zapala się lampka wewnątrz piekarnika, a w niektórych piekarnikach zapala się wskaźnik umieszczony na pokrętkie funkcji.

Przyciski i wskaźniki

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










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



Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po strzałce \blacktriangleright przed odpowiednim symbolem.

Wyjątek: W przypadku wskazania czasu zegarowego symbol  świeci się tylko podczas zmiany godziny.

Pokrętko temperatury

Pokrętko temperatury służy do programowania temperatury lub poziomu pracy grilla.

| Położenie | Opis |
|--|--|
|  Pozycja zero | Piekarnik nie grzeje. |
| 50-270 Zakres temperatur | Temperatura wnętrza piekarnika w °C. |
|  ,  ,  Poziomy pracy grilla | Poziomy pracy grilla przy nagrzewaniu małej powierzchni  oraz dużej powierzchni  <ul style="list-style-type: none"> = poziom 1, łagodny = poziom 2, średni = poziom 3, silny |

W czasie nagrzewania piekarnika, wskaźnik sterowania temperaturą zapala się. W czasie przerw w nagrzewaniu, wskaźnik gaśnie. Wskaźnika nie można zapalić za pomocą funkcji oświetlenia  ani za pomocą funkcji rozmrażania .




Gdy korzysta się z grilla i zaprogramowany czas pracy przekracza 15 minut, należy po upływie tego czasu przestawić pokrętkę temperatury w łagodny tryb pracy grilla.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję  można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

Wentylator

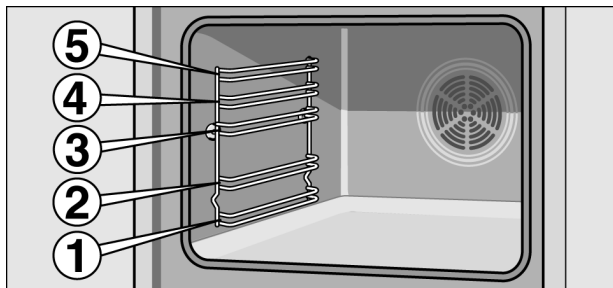
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

Akcesoria kuchenne

Akcesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

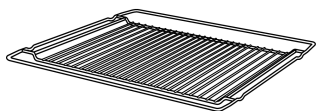
Akcesoria można wysunąć z piekarnika nawet do 2/3 długości bez ryzyka, że się przechyłą. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria kuchenne mogą ulec odkształceniu. Po ostygnięciu, odkształcenie znika i nie ma to wpływu na działanie akcesoriów.

Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

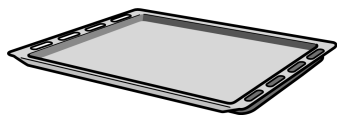
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HZ.



Ruszt

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

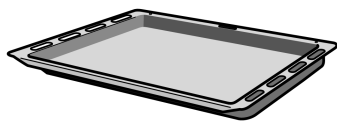
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



Płytki blacha emaliowana

Do ciast, ciastek i herbatników.

Włożyć blachę do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.



Głęboka blacha emaliowana

Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.

Włożyć głęboką blachę emaliowaną do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.

Specjalne akcesoria kuchenne

Specjalne akcesoria kuchenne można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

W zależności od kraju, dostępne są różne akcesoria kuchenne. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w dokumentacji dołączonej do zakupionego urządzenia.

Płytki blacha emaliowana
HZ 361000

Do ciast, ciastek i herbatników.

Głęboka blacha emaliowana
HZ 362000

Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.

| | |
|--|--|
| Ruszt HZ 364000 | Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych. |
| Szklana głęboka blacha do pieczenia HZ 366000 | Blacha ze szkła nadaje się również do podawania potraw na stół. |
| Blacha do pizzy HZ 317000 | Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Postawić blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach. |
| Brytfanna metalowa HZ 26000 | Brytfanna przystosowana jest do strefy smażenia na płycie grzejnej z ceramiki szklanej. Nadaje się zarówno do używania z sensoryką gotowania, jak z automatyką pieczenia. Z zewnątrz brytfanna powleczona jest emalią, wewnątrz powłoką antyadhezyjną. |
| Brytfanna szklana HZ 915001 | Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekane w piekarniku. Idealna do używania z automatyką pieczenia. |
| Potójny teleskopowy system całkowitego wysuwania blach HZ 338356 | Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. |

Przed pierwszym użyciem

Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące postępowania przed pierwszym użyciem piekarnika. W pierwszej kolejności przeczytać rozdział *Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawienie zegara

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol \odot i trzy zera. Nastawić godzinę.


1. Nacisnąć przycisk \odot .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.


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

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Wygrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wygrzać pusty piekarnik. Najlepszy efekt można uzyskać włączając na godzinę ogrzewanie górne i dolne , przy ustawieniu temperatury na 240 °C.

Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

1. Za pomocą pokrętła funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego .
2. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

Po upływie godziny wyłączyć piekarnik. W tym celu, przekręcić pokrętło funkcji do pozycji zero.

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

Przed pierwszym użyciem akcesoriów kuchennych, należy umyć je dokładnie przy użyciu ściereczki i ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości mydła.

Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żądanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

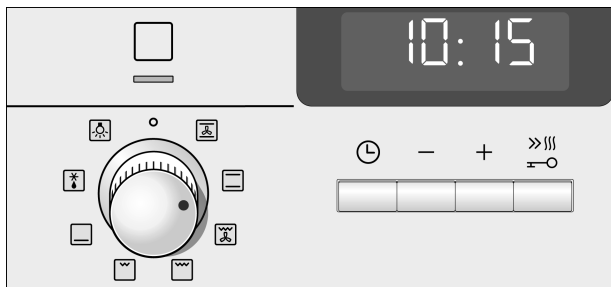
Uwaga:

Zaleca się, aby przed włożeniem potrawy zawsze wstępnie nagrzać piekarnik w celu uniknięcia osadzenia nadmiernej ilości skroplin na szybie.

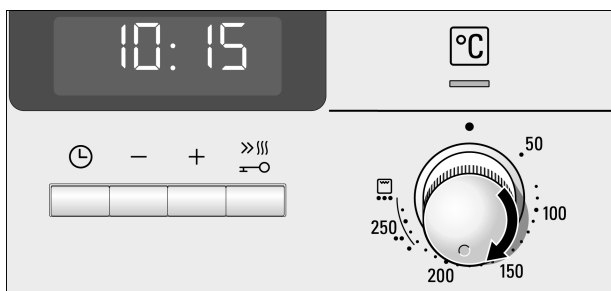
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączania piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień




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

Szybkie nagrzewanie

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

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- 3D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie dolne 


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

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.

2. Nacisnąć krótko przycisk .

Na wskaźniku świeci się symbol »|||. Piekarnik zaczyna się nagrzewać.



Rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku gaśnie symbol »|||. Teraz wstawić potrawę do piekarnika.


Nacisnąć krótko przycisk . Na wskaźniku gaśnie symbol »|||.

Szybkie nagrzewanie zakończone

Przerwanie szybkiego nagrzewania




Ustawianie funkcji zegara



Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku  wywołać menu i wybrać żądaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Strzałka  wskazuje funkcję zegara, którą w danym momencie można przestawić.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **-**, jeśli przed symbolem zegara znajduje się strzałka .


Minutnik

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

1. Nacisnąć przycisk .
Na wskaźniku świecą się symbole czasu, strzałka  znajduje się przed .
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić minutnik.
Wartość proponowana, przycisk **+** = 10 minut
Wartość proponowana, przycisk **-** = 5 minut

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

Upłynięcie czasu odliczanego przez minutnik

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


Zmiana ustawień minutnika




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

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku **-** cofnąć minutnik na 0:00. Minutnik jest wyłączony.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara


Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Na pierwszym planie minutnik odlicza czas. Przed symbolem  znajduje się strzałka ► i na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik.

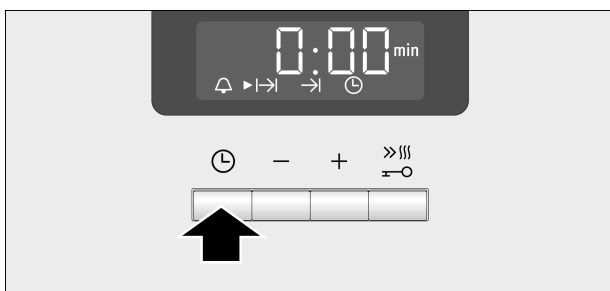
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania I→I, czas zakończenia →I lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż strzałka ► będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas trwania

Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
Wskaźnik pokazuje 0:00. Symbole czasu świecą się, strzałka ► znajduje się przed I→I.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut
Wartość proponowana, przycisk **-** = 10 minut



Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wskaźniku widać odliczany czas trwania i świeci się symbol ▶|→|. Inne symbole czasu gasną.

Upływanie nastawionego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0:00.
Nacisnąć przycisk ⏻. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania.
Lub nacisnąć 2 razy przycisk ⏻ i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

Kasowanie nastawionego czasu trwania

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

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka ►.

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

Czas zakończenia

Czas, w którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze.

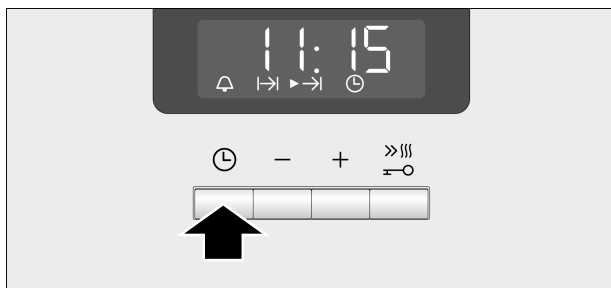
Można np. rano włożyć potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

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

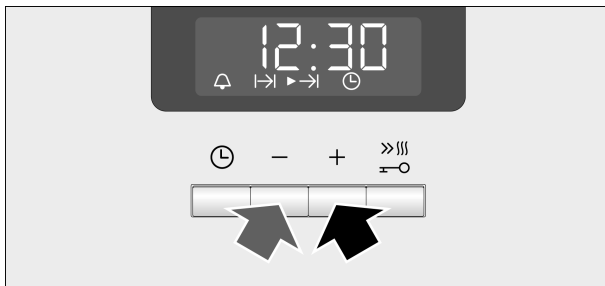
Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

1. Nastawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk ⌚.
4. Za pomocą przycisku + lub – nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk ⌚.

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



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



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wskaźnik pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a przed symbolem \rightarrow znajduje się strzałka \blacktriangleright . Gaśnie symbol \triangle i \ominus .

Gdy piekarnik włączy się, na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik, a strzałka \blacktriangleright znajduje się przed symbolem \rightarrow . Gaśnie symbol \rightarrow .

Upłynięcie nastawionego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0:00.

Nacisnąć przycisk \ominus . Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania.

Lub nacisnąć 2 razy przycisk \ominus i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić nastawiony czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk \ominus .

Jeśli nastawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik pieczenia może być niezadowolający.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Piekarnik włącza się.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk \ominus .

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka ►.

Aby sprawdzić minutnik Δ , czas trwania $I \rightarrow I$, czas zakończenia $\rightarrow I$ lub godzinę \ominus , tyle razy naciskać przycisk \ominus , aż strzałka ► będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wskaźniku miga symbol \ominus i trzy zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk \ominus .

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana nastawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Nacisnąć cztery razy przycisk \ominus .

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, strzałka ► znajduje się przed \ominus .

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie wyświetlania godziny

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

Zabezpieczenie przed dziećmi


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


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

Jeśli ustawione są rodzaj grzania i temperatura lub stopień mocy grilla, zabezpieczenie przed dziećmi przerywa proces grzania.


Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi


Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

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

Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku gaśnie symbol .
Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.





Zmiana podstawowych ustawień

Opisywany piekarnik posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

| Ustawienie podstawowe | Opcja 1 | Opcja 2 | Opcja 3 |
|---|----------------------------|----------------|-----------|
| c1 Wskazanie godziny | Zawsze pokazywać wskaźnik* | ukryć wskaźnik | - |
| c2 Czas trwania sygnału po upłynięciu czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na stoperze | ok. 10 s | ok. 2 min* | ok. 5 min |
| c3 Czas oczekiwania na zarejestrowanie ustawienia | ok. 2 s | ok. 5 s* | ok. 10 s |

* Ustawienie fabryczne

Nie można zaprogramować żadnej innej funkcji ustawienia czasu.

- 1.** Nacisnąć na przycisk  przez ok. 4 sekundy. Na panelu wskaźników pokazuje się aktualne ustawienie podstawowe dla czasu, np. c1 dla Opcji 1.
- 2.** Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą przycisków **+** lub **-**.
- 3.** Potwierdzić za pomocą przycisku . Na panelu wskaźników pokazuje się następne ustawienie podstawowe. Przejść przez wszystkie poziomy, naciskając na przycisk  i zmienić ustawienie za pomocą przycisku **+** lub **-**.
- 4.** Nacisnąć na przycisk  przez ok. 4 sekundy, aby zakończyć operację.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zarejestrowane.

Ustawienia podstawowe można zmienić w dowolnym momencie.

Uwaga:

W przypadku odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej lub w przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego, zarejestrowane ustawienia nie zostają zachowane. W piekarniku ponownie zostają wprowadzone ustawienia fabryczne.

Konserwacja i czyszczenie

Piekarnik zachowa przez długi okres czasu idealny wygląd i sprawność działania pod warunkiem, że będzie w odpowiedni sposób czyszczony i poddawany zabiegom konserwacyjnym. Poniżej opisano sposób konserwacji i czyszczenia piekarnika.

Rady i wskazówki

Na przedniej ściance piekarnika mogą pojawić się przebarwienia spowodowane stosowaniem różnych materiałów jak szkło, plastik lub metal.

Przypominające brud, dobrze widoczne smugi na szybie piekarnika to odbicia światła lampki piekarnika.

W bardzo wysokiej temperaturze emalia ulega przypaleniu. Z tego powodu mogą wystąpić niewielkie odbarwienia. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na działanie piekarnika. W przypadku cienkich blach, nie jest możliwe całkowite pokrycie emalią ich bocznych ścianek. Z tej przyczyny, wspomniane ścianki mogą stać się szorstkie w dotyku. Nie powoduje to jednak zniszczenia powłoki antykorozyjnej.

Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni piekarnika przez zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących, należy uwzględnić informacje zawarte w tabeli.

Nie stosować:

- środków czyszczących kwaśnych lub o właściwościach ściernych,
- zmywaków lub twardych gąbek,
- urządzeń czyszczących przy użyciu wysokiego ciśnienia lub strumienia pary.

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

Strefa

Środki czyszczące

| | |
|-----------------------------------|---|
| Przednia ścianka piekarnika | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką. |
| Stal nierdzewna | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja. W punktach Serwisu Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni. Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału. |
| Szkło | Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła. |
| Szyby w drzwiczkach | Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła. |
| Szklana pokrywa lampki piekarnika | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. |
| Uszczelka (nie zdejmować) | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. Nie trzeć. |
| Kratki | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczka. |
| Akcesoria kuchenne | Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczka. |

Czyszczenie powierzchni katalitycznych piekarnika

W niektórych piekarnikach, tylna ścianka wnętrza piekarnika, ścianki boczne lub ścianka górna mogą być pokryte warstwą ceramiczną o dużej porowatości. Warstwa ta pochłania zabrudzenia powstałe podczas pieczenia i smażenia oraz usuwa je w trakcie pracy piekarnika. Im wyższa temperatura i dłuższy czas pracy piekarnika, tym lepszy efekt działania katalitycznych powierzchni samoczyszczących.

Nieznaczone odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

Rady i wskazówki

Nigdy nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Powodują one porysowanie i uszkodzenie warstwy o wysokiej porowatości.

Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników.

Jeżeli przez przypadek środek do czyszczenia piekarników dostanie się na powierzchnię pokrytą warstwą ceramiczną, należy natychmiast usunąć go przy użyciu gąbki i dużej ilości wody.

Używać ściereczki i ciepłej wody z niewielką ilością mydła lub octu.

W przypadku silnych zabrudzeń, używać metalowego zmywaka z cienkiego stalowego drutu lub specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Stosować wyłącznie po ostygnięciu piekarnika.

Nie czyścić powierzchni samoczyszczących metalowym zmywakiem ani środkami do czyszczenia piekarników.

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

Funkcja oświetlenia

Włączanie lampki wewnątrz piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można włączyć lampkę znajdującą się wewnątrz piekarnika.

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji .

Lampka włącza się. Pokrętko temperatury powinno być wyłączone.

Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika

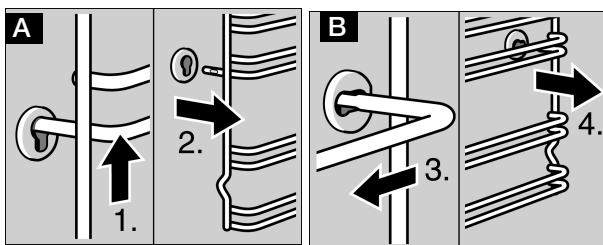
Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji o.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Zdejmowanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

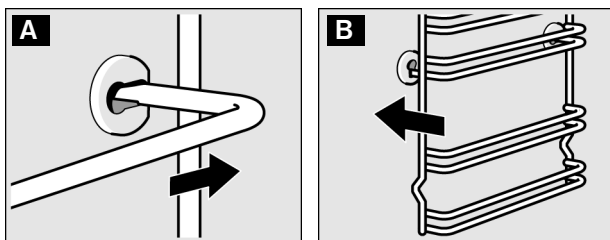
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry.
2. i przesunąć w szersze miejsce otworów mocujących (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

Zawieszanie prowadnic

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



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wgłębienie musi znajdować się na dole.

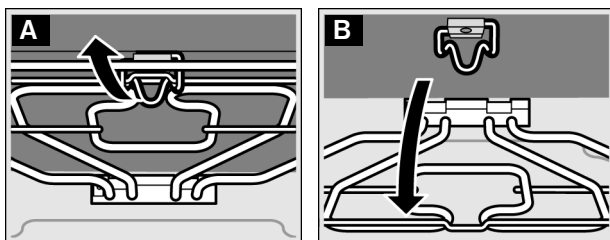
Pochylenie elementu grzewczego grilla

Aby ułatwić czyszczenie, w niektórych piekarnikach można pochylić element grzewczy grilla.



Niebezpieczeństwo poparzenia! Piekarnik powinien być zimny.

1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu. (rysunek A)
2. Jednocześnie, przytrzymując elementy grzewcze grilla, złożyć je, kierując w dół. (rysunek B)

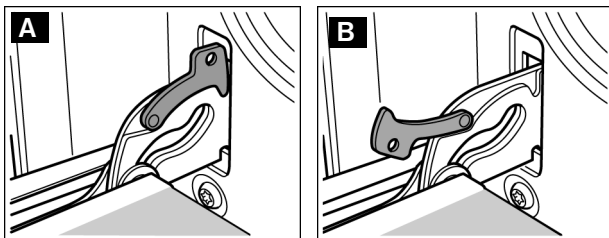


Po umyciu grilla, ponownie rozłożyć - kierując w górę - elementy grzewcze grilla. Popchnąć uchwyt grilla w dół i wsunąć elementy grzewcze grilla.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić demontaż drzwiczek piekarnika i mycie szyby drzwiczek, istnieje możliwość zdjęcia drzwiczek piekarnika.

Zawiasy drzwiczek piekarnika są wyposażone w dźwignię blokującą. Jeżeli dźwignia jest zamknięta (rysunek A), zdjęcie drzwiczek nie jest możliwe. Po otwarciu dźwigni blokującej można zdjąć drzwiczki (rysunek B), zawiasy w drzwiczkach zostają zablokowane. Dzięki temu, drzwiczki nie zamkną się w nieoczekiwanym momencie.



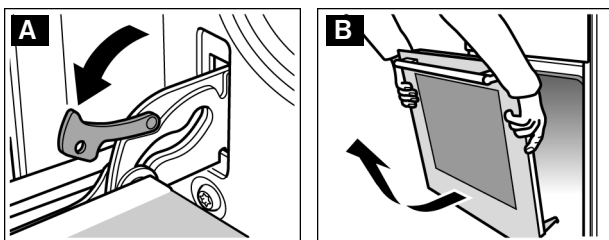
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Jeśli zawiasy nie są zablokowane za pomocą dźwigni blokującej, drzwiczki mogą zamknąć się w nieoczekiwanym momencie.

Pamiętać, aby dźwignie blokujące były zawsze zamknięte. Dźwignie powinny być otwarte wyłącznie przy zdejmowaniu drzwiczek.

Zdejmowanie drzwiczek

1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Wyjąć obie dźwignie blokujące umieszczone z prawej i z lewej strony. (Rysunek A)
3. Zamknąć do końca drzwiczki piekarnika. (rysunek B)

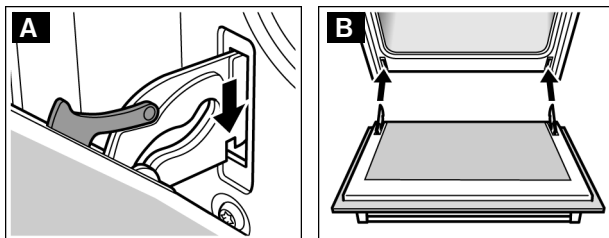
Chwycić drzwiczki obiema rękami z prawej i z lewej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.



Zakładanie drzwiczek

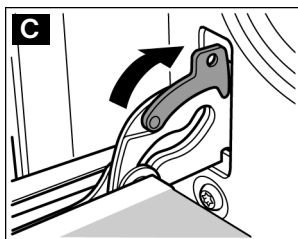
Założyć drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

1. Przy zakładaniu drzwiczek pamiętać, aby oba zawiasy weszły dokładnie w odpowiednie otwory. (Rysunek A)
2. Dolny rurek zawiasów powinien być odpowiednio dopasowany po obu stronach. (Rysunek B)



Jeśli zawiasy nie zostaną prawidłowo zamontowane, może wystąpić nierówne ustawienie drzwiczek w stosunku do przedniej części piekarnika.

3. Ponownie zamknąć dźwignie blokujące. (rysunek C). Zamknąć drzwiczki piekarnika.



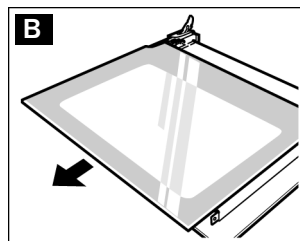
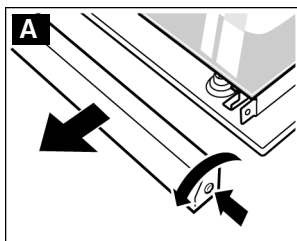
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Nie dotykać zawiasów, jeżeli drzwiczki niespodziewanie wypadną lub jeżeli zawias nagle się zatrzaśnie. Skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

Demontaż

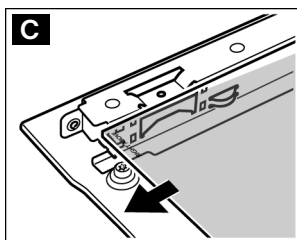
Istnieje możliwość wyjęcia szyb z drzwiczek piekarnika w celu ułatwienia czyszczenia.

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na miękkiej szmatce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić górną część osłony drzwiczek piekarnika. W tym celu, poluzować śruby z lewej i prawej strony. (Rysunek A)
3. Unieść i wyjąć górną szybę.
(Rysunek B)



W przypadku drzwiczek z trzema szybami, należy również wykonać następującą czynność:

4. Wyjąć szybę. (Rysunek C).



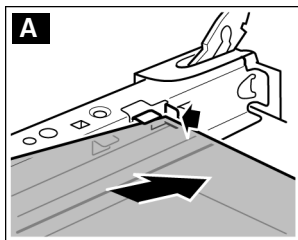
Umyć szyby przy użyciu płynu do mycia szyb i ściereczki z miękkiego materiału.

Nie stosować płynów o właściwościach ściernych lub żrących, skrobaków do szkła ani twardych zmywaków z metalu, gdyż mogą one uszkodzić szybę.

Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 2 do 4.

1. Wsunąć szybę w tył, pochylając ją.
(Rysunek A)
Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.



2. Wsunąć górną szybę w tył, pochylając ją. Gładka powierzchnia powinna znajdować się na zewnątrz.
3. Założyć i przykręcić pokrywę.
4. Założyć drzwiczki piekarnika.

Użyć piekarnika dopiero po upewnieniu się, że szyby zostały prawidłowo zamontowane.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Tabela usterek

| Usterka | Możliwa przyczyna | Pomoc/Zalecenia |
|---|------------------------------|--|
| Piekarnik nie działa. | Bezpiecznik jest uszkodzony. | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony. |
| | Przerwa w dopływie prądu. | Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne. |
| Na wskaźniku świeci się \ominus i zera. | Przerwa w dopływie prądu. | Ponownie nastawić godzinę. |
| Piekarnik nie grzeje. | Styki są zakurzone. | Wielokrotnie obracać pokrętką włączników w prawo i w lewo. |

Komunikaty o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce z symbolem \mathcal{E} , należy nacisnąć przycisk \ominus . Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana.

Jeśli komunikat o usterce nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku kolejnego komunikatu o usterce, możliwe będzie samodzielne usunięcie usterki.

| Komunikat o usterce | Możliwa przyczyna | Pomoc/Zalecenia |
|---------------------|---|---|
| E011 | Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka. | Wszystkie przyciski naciskać pojedynczo. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony. |



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

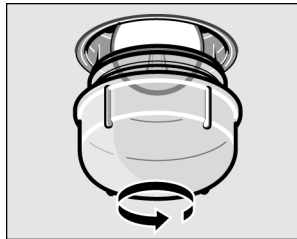
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

W przypadku uszkodzenia żarówki w piekarniku, należy ją wymienić. Żarówki wymienne, wytrzymałe na wysoką temperaturę można nabyć poprzez Serwis Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie tego typu żarówek.



1. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.
Upewnić się, że jest on rzeczywiście odłączony.
2. Umieścić ścierkę kuchenną w zimnym piekarniku, aby uniknąć uszkodzeń.
3. Wyjąć szklany element ochronny, wykręcając go w lewą stronę.



4. Wymienić żarówkę na podobny typ żarówki.
5. Ponownie wkręcić szklany element ochronny.
6. Wyjąć ścierkę kuchenną i ponownie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

Szklane elementy ochronne

Należy wymieniać szklane elementy ochronne, które zostały uszkodzone.

Szklane elementy ochronne można nabyć w Serwisie Pomocy Technicznej. Należy wówczas podać numer produktu i numer fabryczny urządzenia.

Serwis Pomocy Technicznej

Pracownicy naszego Serwisu Pomocy Technicznej pozostają do Państwa dyspozycji w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów kuchennych lub części zapasowych, a także konsultacji na temat naszych produktów lub usług.

Dane dotyczące naszego Serwisu Pomocy Technicznej można znaleźć w załączonej dokumentacji.

Nr produktu i nr fabryczny

Kontaktując się z naszym Serwisem Pomocy Technicznej, należy podać numer produktu (E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na ścianie bocznej po prawej stronie drzwiczek piekarnika.

Aby uniknąć problemów, zalecamy zapisać poniżej dane urządzenia oraz numer telefonu naszego Serwisu Pomocy Technicznej.

| | |
|--------------|---------------|
| Nr produktu. | Nr fabryczny: |
|--------------|---------------|

| |
|---|
| Serwis Pomocy Technicznej  |
|---|

Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego

Niniejszy rozdział zawiera rady dotyczące sposobów oszczędzania energii podczas pieczenia i smażenia w piekarniku oraz wskazówki dotyczące utylizacji urządzenia.

Oszczędzanie energii

Nagrzewać piekarnik tylko w przypadku, gdy jest to zalecane w przepisie lub w tabeli potraw.

Używać form do pieczenia w ciemnych kolorach, pokrytych czarnym lakierem lub emalią. Te formy najlepiej pochłaniają ciepło.

Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia, jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.

Podczas pieczenia kilku ciast, zaleca się je piec jedno po drugim. Piekarnik będzie rozgrzany, dzięki czemu pieczenie drugiego ciasta zajmie mniej czasu. Można również wstawić do piekarnika dwie prostokątne formy równocześnie.

Przy długich czasach pieczenia, można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed zakończeniem zaprogramowanego czasu gotowania i wykorzystać ciepło nagromadzone w piekarniku w celu dopieczenia potrawy.

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

Tabele i wskazówki

Poniżej podano przykłady potraw i optymalne ustawienia piekarnika do ich przygotowania, akcesoria kuchenne przydatne przy przygotowaniu danej potrawy oraz poziom, na jakim najlepiej umieścić je w piekarniku. Ponadto, znajdą tu Państwo porady dotyczące naczyń i przygotowania potraw oraz wskazówki w przypadku, gdy potrawa się nie uda.

Korzystając z własnego przepisu, można porównać go z podobnym produktem zamieszczonym w tabeli potraw.

Ciasta i ciastka

Formy do pieczenia

Najbardziej odpowiednie są metalowe formy ciemnego koloru.

Zawsze stawiać formę na ruszcie.





Tabele

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika, co sprzyja oszczędności energii. Jeśli piekarnik został nagrzwany przed wstawieniem potrawy, należy skrócić podany czas o 5-10 minut.







W tabelach można sprawdzić, jaka funkcja grzewcza jest najlepiej dostosowana dla danego rodzaju ciasta lub ciastek.

Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu. Za pierwszym razem przygotowywać potrawę w najniższej podanej temperaturze. W niższej temperaturze powierzchnia ciasta piecze się w sposób bardziej równomierny. W razie potrzeby, przy kolejnym pieczeniu zwiększyć temperaturę.

Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale "Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia".




| Ciasta pieczone w formie | Forma do postawienia na ruszcie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|---------------------------------|---|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Tarta | Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm | 1 |  | 220-240 | 40-50 |
| | | 2+3 |  | 190-210 | 45-55 |
| Quiche | Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Ciasta* | Forma do ciast z blachy stalowej ocynkowanej, 28 cm | 2 |  | 180-200 | 50-60 |

* Aby upiec jednocześnie więcej niż jedno ciasto, należy umieścić na ruszcie kilka form.







| Ciasta pieczone w blasze do pieczenia | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|--|--|---------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| Pizza | Blacha do pieczenia | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana* | 2+3 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana* | 2+4 |  | 180-200 | 35-45 |
| Ciasto francuskie | Blacha do pieczenia | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana* | 2+3 |  | 170-190 | 35-45 |
| | Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana* | 2+4 |  | 170-190 | 35-45 |

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Dodatkową blachę do pieczenia można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

| Chleb i bułki | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura °C | Czas pieczenia w minutach |
|---|-------------------|---------------|---|-----------------------|----------------------------------|
| Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik) | Blacha emaliowana | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik) | Blacha emaliowana | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Bułki (np. żytnie) | Blacha emaliowana | 3 |  | 200-220 | 20-30 |


* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

| Ciastka | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|----------------------------|---------------------|---------------|--|-------------------------|----------------------------------|
| Ciasteczka i herbatniki | Blacha 2 blachy* | 3 2+3 |   | 150-170 | 10-20 |
| | | | | 140-160 | 25-35 |
| Bezy | Blacha | 3 |  | 80-100 | 120-150 |
| Pączki | Blacha | 2 |  | 190-210 | 30-40 |
| Krucze ciastka z migdałami | Blacha 2 blachy* | 3 2+3 |   | 100-120 | 30-40 |
| | | | | 100-120 | 35-45 |


* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Blachy uzupełniające dostępne są jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

| | |
|--|---|
| Pieczenie na podstawie własnego przepisu. | Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw. |
| Sprawdzenie, czy ciasto jest już upieczone. | Na 10 minut przed upływem czasu podanego w przepisie, nakłuć ciasto w najwyższym punkcie cienkim drewnianym patyczkiem. Jeśli patyczek wychodzi z ciasta czysty (bez przyklejonych kawałków ciasta), ciasto jest gotowe. |
| Ciasto jest mało wyrośnięte. | Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę o 10 stopni niższą. Przestrzegać czasów mieszania odpowiednich składników podanych w przepisie na ciasto. |
| Ciasto dobrze wyrosło na środku, ale przy brzegach jest niższe. | Nie smarować formy tłuszczem. Po upieczeniu, ostrożnie oddzielić ciasto od formy za pomocą noża. |
| Ciasto jest zbyt przypieczone na wierzchu. | Włożyć ciasto głębiej do piekarnika, zaprogramować niższą temperaturę pieczenia i pozostawić w piekarniku na dłużej. |
| Ciasto jest zbyt suche. | Po upieczeniu nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w kilku miejscach. Spryskać ciasto kilkoma kroplami soku owocowego lub alkoholu. Przy kolejnym pieczeniu, zaprogramować temperaturę pieczenia wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia. |
| Chleb lub ciasto (na przykład sernik) dobrze wygląda z zewnątrz, ale w środku ma zakalec (jest wilgotne, a w niektórych miejscach mokre). | Przy kolejnym pieczeniu, dodać mniej składników płynnych i pozostawić w piekarniku na dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrym wierzchem: najpierw przypiec spód. Posypać przypieczony spód ciasta siekanymi migdałami lub tartą bułką, a następnie nałożyć warstwę wierzchnią. Przestrzegać zaleceń podanych w przepisie i podanego czasu pieczenia. |
| Ciasto przypiekło się nierównomiernie. | Zaprogramować niższą temperaturę; ciasta będą upieczone w sposób bardziej równomierny. Delikatne ciasta piec w wyższej temperaturze, ustawione o jeden poziom niżej  . Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy. |

Podczas pieczenia na dwóch poziomach, ciasto na górnej blasze przypiekło się bardziej niż na dolnej.

Podczas pieczenia na dwóch poziomach należy zawsze wybierać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza . Mimo, że ciasta zostały wstawione do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie muszą one być gotowe w tym samym czasie.

Podczas pieczenia ciast z mokrym wierzchem pojawiają się skropliny pary wodnej.

Podczas pieczenia może wytwarzać się para wodna. Para częściowo ulatnia się przez rygle w drzwiczkach piekarnika i może osadzać się na pulpicie sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Mięso, drób, ryby

Naczynie

Można stosować dowolne naczynie odporne na wysoką temperaturę.

Umieszczać naczynia zawsze pośrodku rusztu.

Gorące naczynia szklane należy kłaść na suchej ścierece. Szkło może ulec pęknięciu, jeśli naczynie zostaje oparte na wilgotnej lub zimnej podstawie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik pieczenia zależy od rodzaju i jakości użytego mięsa.

W przypadku przygotowywania pieczeni z chudego mięsa, należy dodać 2 lub 3 łyżki stołowe płynu. W przypadku przygotowywania mięsa duszonego, należy dodać 8 do 10 łyżek stołowych płynu, zależnie od wielkości kawałka mięsa.

Po upływie połowy czasu gotowania, należy obrócić mięso na drugą stronę.

Po upieczeniu, mięso powinno pozostać 10 minut w wyłączonym zamkniętym piekarniku. W ten sposób sok lepiej rozprowadzi się w mięsie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa na grillu

Przygotowywanie potraw na grillu powinno odbywać się w zamkniętym piekarniku.

Kawałki mięsa przeznaczone do pieczenia na grillu powinny być w miarę możliwości identycznej grubości. Ich grubość powinna wynosić minimum od 2 do 3 cm, aby mogły się równomiernie zrumienić i pozostać soczyste. Befszytki należy przyprawiać dopiero po ich upieczeniu.

Umieścić kawałki bezpośrednio na ruszcie. W przypadku przygotowywania tylko jednego kawałka, należy umieścić go w środkowej części rusztu. W ten sposób lepiej się upiecze.
















Dodatkowo umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. Tutaj zostanie zebrany sok z mięsa i dzięki temu piekarnik będzie czystszy.







Po upływie dwóch trzecich czasu grillowania, obrócić kawałki mięsa.

Element grzewczy grilla automatycznie włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość opisanego działania grilla zależy od wybranej mocy grzewczej.

Mięso

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika. Czasy zamieszczone w tabeli są podane wyłącznie tytułem informacji i mogą ulec zmianie, w zależności od jakości i rodzaju mięsa.

| Mięso | Waga | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura °C, grill | Czas w minutach |
|--|--------|-----------|--------|---|-----------------------|-----------------|
| Mięso wołowe duszone (np. żeberka) | 1 kg | zamknięte | 2 |  | 220-240 | 90 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 210-230 | 110 |
| | 2 kg | | 2 |  | 200-220 | 130 |
| Polędwica wołowa | 1 kg | otwarte | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190-210 | 90 |
| Rostbef mało wysmażony* | 1 kg | otwarte | 1 |  | 210-230 | 40 |
| Befsztiki, dobrze wysmażone | | Ruszt*** | 5 |  | 3 | 20 |
| | | Ruszt*** | 5 |  | 3 | 15 |
| Befsztiki, mało wysmażone | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Mięso wieprzowe bez warstwy słoniny (np. podgardle) | 1 kg | otwarte | 1 |  | 190-210 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 140 |
| | 2 kg | | 1 |  | 170-190 | 160 |
| Mięso wieprzowe z warstwą słoniny** (np. łopatka, golonka) | 1 kg | otwarte | 1 |  | 180-200 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 170-190 | 150 |
| | 2 kg | | 1 |  | 160-180 | 180 |

| Mięso | Waga | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura °C, grill | Czas w minutach |
|-------------------------------------|-----------|-----------|--------|---|-----------------------|-----------------|
| Żeberka wieprzowe wędzone, z kośćmi | 1 kg | zamknięte | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Pieczeń z mielonego mięsa | 750 g | otwarte | 1 |  | 170-190 | 70 |
| Kiełbaski | ok. 750 g | Ruszt*** | 4 |  | 3 | 15 |
| Pieczeń cielęca | 1 kg | otwarte | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| Udziec jagnięcy bez kości | 1,5 kg | otwarte | 1 |  | 150-170 | 110 |

* Obrócić rostbef po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Po zakończeniu pieczenia, zawinąć go w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku na 10 minut.

** Naciąć w wielu miejscach słoninę na wieprzowinie. W przypadku, gdy zamierza się obrócić mięso, należy na początku umieścić je w ten sposób, aby warstwa słoniny znalazła się na spodzie naczynia.

*** Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Drób

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.








Wskazówki w tabeli dotyczące wagi odnoszą się do drobiu niefaszerowanego i przygotowanego do pieczenia.

Jeżeli piecze się na grillu, kładąc bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Podczas przygotowywania kaczek lub gęsi, należy kilkakrotnie nakłuć skórę drobiu pod skrzydłami: dzięki temu tłuszcz bez problemu wydostanie się na zewnątrz.





Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia, obrócić całą tuszę.

Mięso drobiowe uzyskuje chrupiącą złocistą skórę, jeśli po upieczeniu nasmarujemy tuszkę masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

| Drób | Waga | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas w minutach |
|------------------------------------|---------------------------|-----------------|---------------|---|-------------------------|------------------------|
| Połówki kurczaka, od 1 do 4 części | każda część o wadze 400 g | Ruszt | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Kurczak podzielony | każda część o wadze 250 g | Ruszt | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Kurczak, w całości 1 do 4 sztuki | każda sztuka o wadze 1 kg | Ruszt | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Kaczka | 1,7 kg | Ruszt | 2 |  | 180-200 | 90-100 |
| Gęś | 3 kg | Ruszt | 2 |  | 170-190 | 110-130 |
| Młody indyk | 3 kg | Ruszt | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| 2 uda indycze | każda część o wadze 800 g | Ruszt | 2 |  | 190-210 | 90-110 |

Ryby

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Ryby | Waga | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C, poziomy grill | Czas w minutach |
|-------------------------|---------------------------|-----------------|---------------|---|--|------------------------|
| Ryby pieczone na grillu | 300 g | Ruszt* | 3 |  | 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 |  | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Dzwonka ryby | każda część o wadze 300 g | Ruszt* | 4 |  | 2 | 20-25 |

* Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu

W tabeli brak informacji związanych z wagą przygotowywanej pieczeni.

Zaprogramować parametry pieczenia dla pieczeni o mniejszym ciężarze i przedłużyć czas w trakcie pieczenia.

W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa?

Za pomocą termometru do mięsa (dostępnego w sklepach specjalistycznych) lub stosując tzw. próbę łyżki. Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeśli mięso nie ugina się pod wpływem nacisku łyżki, pieczeń jest gotowa; jeżeli nie, należy pozostawić ją jeszcze przez pewien czas w piekarniku.

Pieczeń jest zbyt przypieczona, a skórka przypaliła się w wielu miejscach.

Sprawdzić, czy poziom i zaprogramowana temperatura są prawidłowe.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos się przypalił.

Przy następnym pieczeniu, użyć mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos nie nabrał odpowiedniego koloru i jest wodnisty.

Przy następnym pieczeniu, użyć większego naczynia lub dodać mniej płynu.

Przy przygotowywaniu sosu do pieczeni powstaje para wodna.

Większość pary wodnej ulatnia się przez ujście pary i może osadzać się na chłodnym pulpicie sterowania lub na frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Zapiekanki, suflety, tosty

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | Naczynie | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C, poziom grilla | Czas w minutach |
|---|---|--------|------------------|---------------------------------|-----------------|
| Słodkie suflety (np. suflet z serem i owocami) | Forma do sufletów | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu) | Forma do zapiekanek lub blacha emaliowana | 3 3 | | 210-230 210-230 | 30-40 20-30 |
| Zapiekanki z dodatkami, z surowych produktów* (np. zapiekanka z ziemniaków) | Forma do sufletów lub blacha emaliowana | 2 2 | | 150-170 150-170 | 50-60 50-60 |
| Opiekanie tostów | Ruszt | 5 | | 3 | 4-5 |
| Zapiekanki na tostach | Ruszt** | 4 | | 3 | 5-8 |

* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.

** Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

Rozmrażanie

Wyjąć potrawę z opakowania, umieścić w odpowiednim naczyniu i ustawić na ruszcie.

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej potrawy.

| Potrawa | Akcesoria kuchenne | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C |
|--|--------------------|--------|------------------|--------------------------------------|
| Produkty mrożone* np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kielbaski i mięso, chleb, bułki, ciastka i inne potrawy mączne | Ruszt | 2 | | Pokrętko temperatury jest wyłączone. |





* Przykryć potrawy mrożone folią do żywności, używaną do kuchenek mikrofalowych. Kawałki drobiu należy umieszczać w naczyniu w ten sposób, aby pierś była skierowana w dół.

Suszenie

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie; przed suszeniem zawsze dokładnie je umyć.

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

Położyć papier do pieczenia lub pergamin na blasze emaliowanej i ruszcie.

| Potrawa | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas w godzinach |
|--|--------|---|------------------|------------------|
| jabłka w plasterkach - 600 g | 2+3 |  | 80 | ok. 5 |
| gruszki w kawałkach - 800 g | 2+3 |  | 80 | ok. 8 |
| śliwki - 1,5 kg | 2+3 |  | 80 | ok. 8-10 |
| zioła aromatyczne, oczyszczone - 200 g | 2+3 |  | 80 | ok. 1 " godziny |




Uwaga:

Jeśli owoce lub warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy kilkakrotnie je obrócić. Po wysuszeniu, natychmiast oddzielić owoce lub warzywa od papieru.

Gotowe potrawy mrożone

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas w minutach |
|-----------------|-----------------------------|--------|---|------------------|-----------------|
| Frytki* | Ruszt lub blacha emaliowana | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza* | Ruszt | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza na bułce* | Ruszt | 2 |  | 200-220 | 15-20 |

* Wyłożyć odpowiednie naczynie papierem do pieczenia. Upewnić się, że papier do pieczenia jest odpowiedni dla zaprogramowanej temperatury.

Uwaga:

Podczas pieczenia potraw mrożonych blacha może się odkształcić. Jest to spowodowane różnicami temperatur, na jakie narażone są akcesoria kuchenne. Odkształcenie to znika w trakcie pieczenia.

Pasteryzowanie dżemów

Czynności przygotowawcze:

Używać czystych, nieuszkodzonych słoików i gumowych uszczeltek. W miarę możliwości, słoiki powinny być tego samego rozmiaru. Wartości podane w tabeli odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności 1 litra.

Uwaga! Nie używać słoików o większej pojemności lub wysokości. Ciśnienie może rozsadzić pokrywkę.

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie. Zawsze dokładnie myć owoce i warzywa.

Przelać owoce lub warzywa do słoików. W razie potrzeby wytrzeć krawędzie słoików. Krawędzie powinny być czyste. Zmoczyć gumową uszczelkę i pokrywkę, po czym umieścić je na napełnionym słoiku. Zabezpieczyć słoik metalowym uchwytem.

Nie wkładać do piekarnika więcej niż sześć słoików jednocześnie.

Podane czasy mają charakter orientacyjny. Temperatura otoczenia, ilość słoików i temperatura zawartości słoików wpływają na podane wartości czasu pasteryzacji i dlatego mogą one ulec zmianie. Przed wyłączeniem piekarnika upewnić się, że zawartość słoików rzeczywiście wrze.

Zasady programowania

1. Umieścić płytką emaliowaną blachę na poziomie
2. Ustawić słoiki na blasze tak, by nie stykały się ze sobą.
3. Nalać pół litra gorącej wody (o temperaturze ok. 80 °C) na płytką blachę emaliowaną.
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Ustawić pokrętkę funkcji na □.
5. Za pomocą pokrętki temperatury ustawić temperaturę między 170 a 180 °C.

Pasteryzowanie dżemów

Kiedy wewnątrz słoików zaczną pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki powietrza i pary wodnej, wówczas po upływie 40-50 minut należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić pokrętko funkcji w dotychczasowym położeniu.

Po 25-35 minutach pasteryzowania dżemów w cieple resztkowym, wyjąć słoiki z piekarnika. Jeżeli słoiki pozostaną w piekarniku przez dłuższy czas w celu schłodzenia, w dżemie pojawią się bakterie i rozpoczną się procesy fermentacji. Wyłączyć pokrętko funkcji.

| Owoce w słoikach o pojemności 1 litra | od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej | Pozostawić w piekarniku na |
|---|---|----------------------------|
| Jabłka, porzeczki, truskawki | Wyłączyć | ok. 25 minut |
| Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki | Wyłączyć | ok. 30 minut |
| Mus z jabłek, gruszek, śliwek | Wyłączyć | ok. 35 minut |

Pasteryzowanie warzyw

Kiedy w słoiku zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza i pary wodnej, za pomocą pokrętła temperatury zmniejszyć temperaturę od 120 do 140°C. Sprawdzić w tabeli, kiedy należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić warzywa w piekarniku jeszcze na 30-35 minut. W tym czasie, pokrętko funkcji pozostaje włączone.

| Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności 1 litra | w momencie pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej 120-140 °C | Pozostawić w piekarniku na |
|---|--|----------------------------|
| Ogórki | - | ok. 35 minut |
| Buraki czerwone | ok. 35 minut | ok. 30 minut |
| Brukselka | ok. 45 minut | ok. 30 minut |
| Fasola, kalarepa, kapusta czerwona | ok. 60 minut | ok. 30 minut |
| Zielony groszek | ok. 70 minut | ok. 30 minut |

Wyjąć słoiki z piekarnika














Po wyjęciu słoików z piekarnika, nie stawiać ich na zimnej lub wilgotnej powierzchni; ciśnienie może rozsadzić słoiki.

Potrawy znormalizowane

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | Aksesoria kuchenne oraz rady i wskazówki | Poziom | Funkcja grzewcza | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|---|--|--------|---|------------------|---------------------------|
| Herbatniki maślane | Płytką blachę emaliowaną | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| | Głęboką blachę emaliowaną | 3 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Blachę aluminiową + płytką blachę emaliowaną* | 2+3 |  | 140-160 | 20-30 |
| | Blachę aluminiową + głęboką blachę emaliowaną* | 2+4 |  | 140-160 | 20-30 |
| Ciastka 20 sztuk | Blacha | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik) | Blachę aluminiową + płytką blachę emaliowaną* | 2+3 |  | 150-170 | 25-35 |
| | Blachę aluminiową + głęboką blachę emaliowaną* | 2+4 |  | 150-170 | 25-35 |
| Biszkopt | Tortownica | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Placek drożdżowy | Blachę emaliowaną | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Blachę aluminiową + płytką blachę emaliowaną* | 2+3 |  | 150-170 | 30-45 |
| | Blachę aluminiową + głęboką blachę emaliowaną* | 2+4 |  | 150-170 | 30-45 |
| Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta | 2 ruszty* + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm** | 2+3 |  | 190-210 | 70-80 |
| | Blachę emaliowaną + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm** | 1 |  | 200-220 | 70-80 |



* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

** Umieszczać ciasta na akcesoriach kuchennych po przekątnej.

Ruszty i blachy do pieczenia są dostępne jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Pieczenie na grillu

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | Aksesoria kuchenne | Poziom | Funkcja grzewcza | Poziom grilla | Czas w minutach |
|---|--------------------|--------|---|---------------|-----------------|
| Przyrumienienie tostów (nagrząć piekarnik przez 10 min.) | Ruszt | 5 |  | 3 | 1-2 |
| Hamburgery cielęce 12 sztuk* | Ruszt | 4 |  | 3 | 25-30 |

* Obrócić po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

www.siemens-international.com

9000429398 (1W0CUD) 00-8901