



HB56GS.60

Piekarnik do zabudowy

SIEMENS

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Energia a środowisko naturalne	19
Przed montażem	4	Rodzaj grzania Gorące powietrze eco	19
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Oszczędność energii.....	20
Przyczyny uszkodzeń	4	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	21
Nowy piekarnik	5	Programy automatyczne	21
Pulpit obsługi	5	Naczynia	21
Przyciski	5	Przygotowanie potrawy.....	21
Przełącznik obrotowy	5	Programy	21
Wyświetlacz.....	5	Wybór i ustawianie programu	24
Wskaźnik kontroli temperatury	6	Porady dotyczące programów automatycznych.....	24
Komora piekarnika	6	Przetestowane w naszym studiu gotowania	25
Wyposażenie.....	6	Ciasta i wypieki	25
Przed pierwszym użyciem	8	Porady dotyczące pieczenia.....	27
Nastawianie zegara	8	Mięso, drób, ryby.....	28
Nagrzewanie komory piekarnika.....	8	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	30
Czyszczenie wyposażenia.....	8	Powolne gotowanie	31
Włączanie i wyłączenie piekarnika	9	Porady dotyczące powolnego gotowania	31
Włączanie	9	Zapiekanki, tosty.....	32
Wyłączanie	9	Gotowe produkty	32
Nastawianie piekarnika	9	Potrawy specjalne.....	33
Rodzaje grzania	9	Rozmrażanie	33
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury	10	Suszenie	34
Ustawianie szybkiego nagrzewania.....	10	Wekowanie.....	34
Funkcje zegara	11	Akrylamid w produktach spożywczych	35
Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie	11	Potrawy testowe	35
Nastawianie minutnika	11	Pieczenie ciast	35
Nastawianie czasu trwania.....	11	Grillowanie	36
Przesunięcie czasu zakończenia	12		
Nastawianie zegara	12		
Pamięć	12		
Zapisywanie ustawień w pamięci	12		
Włączanie pamięci.....	13		
Ustawienie szabasowe	13		
Włączenie ustawienia szabasowego.....	13		
Zabezpieczenie przed dziećmi	13		
Ustawienia podstawowe	13		
Zmiana ustawień podstawowych	14		
Automatyczne wyłączenie	15		
System czyszczący	15		
Przed czyszczeniem	15		
Ustawianie stopnia czyszczenia.....	15		
Po czyszczeniu	15		
Konserwacja i czyszczenie	15		
Środek czyszczący	15		
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	16		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika.....	16		
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	17		
Usterka, co robić?	18		
Tabela usterek.....	18		
Wymiana żarówki u góry piekarnika	18		
Wymiana żarówki z lewej strony piekarnika.....	18		
Ostona żarówki.....	19		
Serwis	19		
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	19		

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

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć powyższą dokumentację.

Przed montażem

Szkody powstałe podczas transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Wskazówki dotyczące 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.

Gorąca komora piekarnika

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydobywać się gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżyć się do urządzenia.
- Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze piekarnika. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze piekarnika. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

Niebezpieczeństwo zwarcia!!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Nowy piekarnik

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

Pulpit obsługi


Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Przyciski

Symbol	Funkcje przycisków
on/off	Włączanie i wyłączenie piekarnika
□	Wybór rodzaju grzania
P	Wybór programów automatycznych
M	Długie naciśnięcie = wybór pamięci Krótkie naciśnięcie = włączanie pamięci
clean	Wybór systemu czyszczącego
🕒	Otwieranie i zamykanie menu funkcji zegara
°C/kg	Wybór temperatury lub wagi
🔥	Krótkie naciśnięcie = szybkie nagrzewanie Długie naciśnięcie = zabezpieczenie przed dziećmi
i	Krótkie naciśnięcie = sprawdzanie temperatury Długie naciśnięcie = otwieranie i zamykanie menu ustawień podstawowych
start/stop	Krótkie naciśnięcie = włączenie/wstrzymanie trybu pracy Długie naciśnięcie = przerwanie trybu pracy

Przełącznik obrotowy

Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze. Symbol obrotu  na wyświetlaczu wskazuje, jaką wartość można zmienić.

Przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Wyświetlacz


Na wyświetlaczu pojawiają się proponowane wartości, które można zmienić według uznania za pomocą przełącznika obrotowego.

Wyświetlacz podzielony jest na trzy wskaźniki.



- Wskaźnik rodzaju grzania
Wyświetlany jest wybrany rodzaj grzania lub tryb pracy.
- Wskaźnik godziny
Wyświetlana jest godzina, czas odliczany przez minutnik, czas trwania i zakończenia oraz waga dla programów automatycznych.
- Wskaźnik temperatury
Wyświetlana jest temperatura, stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia oraz numer programu.

Symbol obrotu

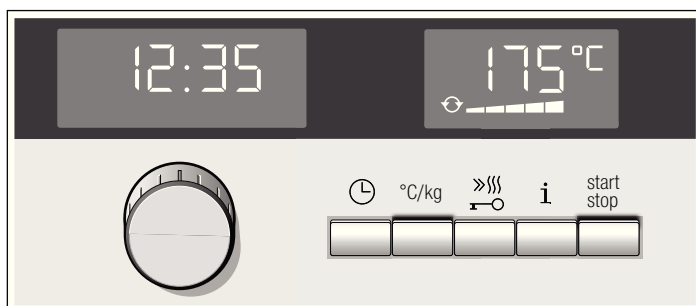
Symbol  wskazuje, jaką wartość można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego.

Wskaźnik kontroli temperatury

Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazę nagrzewania piekarnika lub ciepło resztkowe.

Kontrola nagrzewania

Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. Moment, gdy wszystkie słupki są wypełnione, oznacza optymalny czas na wsunięcie potrawy.



Jeśli wybrany został stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia, słupki nie pojawiają się.

Podczas nagrzewania można za pomocą przycisku **i** sprawdzić aktualną temperaturę. Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w komorze piekarnika.

Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika wskaźnik kontroli temperatury pokazuje stopień ciepła resztkowego. Gdy wszystkie słupki są wypełnione, temperatura w komorze piekarnika wynosi ok. 300 °C. Wskazanie wyłącza się, gdy temperatura spadnie poniżej ok. 60 °C.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

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

Jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otworzone, lampka włączy się.

Wentylator

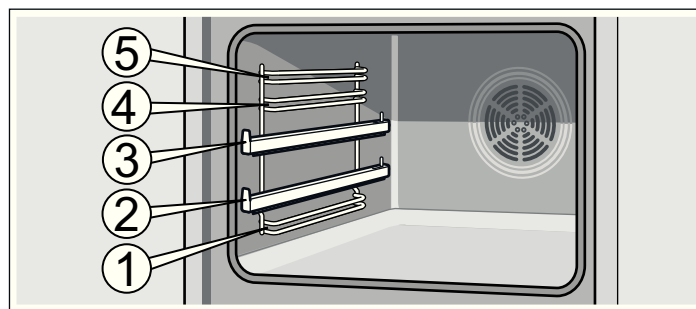
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

Wyposażenie

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 wysokości.

Szyny na wysokości 2 i 3 pozwalają na dalsze wyciągnięcie wyposażenia, bez ryzyka przechylenia.



Wyposażenie podczas nagrzewania może ulegać deformacjom. Po ostygnięciu deformacja znika i nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie wyposażenia.

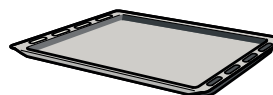
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HZ.



Ruszt

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

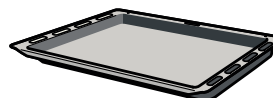
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu



Emaliowana blacha do pieczenia

Do ciast i ciasteczek.

Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwi-czek.



Głęboka blacha do pieczenia

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

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.

Wyposażenie dodatkowe

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

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

Wyposażenie dodatkowe	Numer HZ	Zastosowanie
Ruszt	HZ334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.
Emaliowana blacha do pieczenia	HZ331000	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia	HZ332000	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HZ	Zastosowanie
Ruszt wkładany w blachę	HZ324000	Do pieczenia. Ruszt układać zawsze na głębokiej blasze do pieczenia. Skapuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.
Blacha do grillowania	HZ325000	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania wkładać zawsze do głębokiej blachy do pieczenia. Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.
Szklana blacha do pieczenia	HZ336000	Głęboka blacha ze szkła. Można jej również używać do serwowania potraw.
Blacha do pizzy	HZ317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Położyć blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Kamień do pieczenia	HZ327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba, bułek i pizzy z chrupiącym spodem. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.
Emaliowana blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HZ331010	Ciasta i ciasteczka nie przywierają do blachy. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną	HZ332010	Wilgotne ciasta, wypieki, potrawy mrożone i duże pieczenie nie przywierają do głębokiej blachy do pieczenia. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika ścięciem w kierunku drzwiczek.
Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym w blachę	HZ333000	Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.
Pokrywa do blachy profesjonalnej	HZ333001	Blacha profesjonalna wraz z pokrywą tworzy brytfannę.
Brytfanna szklana	HZ915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekane w piekarniku. Szczególnie nadaje się do stosowania z programami automatycznymi i automatyką pieczenia.
Teleskopowy system wysuwania blach podwójny	HZ338250	Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
potrójny	HZ338352	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny teleskopowy system wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.
Potrójny system całkowitego wysuwania blach	HZ338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Potrójny system całkowitego wysuwania blach nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.
Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania	HZ338357	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia. Wysuwane szyny zablokują się, dzięki czemu można łatwo włożyć wyposażenie. Potrójny system całkowitego wysuwania blach z funkcją zatrzymania nie nadaje się do zastosowania w urządzeniach z różnem.
Samooczyszczające się ścianki boczne		
Urządzenia z jedną lampką piekarnika	HZ339020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyścić, można doposażyć ścianki boczne.
Samooczyszczające się ścianki boczne i ścianka górna		
Urządzenia z jedną lampką piekarnika i składaną grzałką grilla	HZ329020	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyścić, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Urządzenia z dwiema lampkami piekarnika i składaną grzałką grilla	HZ329022	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyścić, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Urządzenia z jedną lampką piekarnika, składaną grzałką grilla i termometrem do pieczeni	HZ329027	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyścić, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.

Wyposażenie dodatkowe	Numer HZ	Zastosowanie
Urządzenia z dwiema lampkami piekarnika, składaną grzałką grilla i termometrem do pieczenia	HZ329028	Aby podczas pracy komora piekarnika mogła się sama oczyścić, można doposażyć ściankę górną i ścianki boczne.
Filtr oparów	HZ329000	Piekarnik można dodatkowo wyposażać w filtr oparów. Pochłania on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczu oraz redukuje zapachy. Tylko do urządzeń z 6, 7 lub 8 jako drugą liczbą symbolu produktu (nr E) (np. HB38AB570).
Parowar systemowy	HZ24D300	Do delikatnego przygotowywania warzyw i ryb.

Artykuły dodatkowe

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

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

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

Przed pierwszym użyciem


Ten rozdział zawiera wszystkie informacje na temat tego, co należy zrobić przed pierwszym gotowaniem.

- Ustawić godzinę
- Nagrzać komorę piekarnika
- Wyczyścić wyposażenie
- Przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa zamieszczone na początku instrukcji obsługi. Są one bardzo ważne.

Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się 0:00. Należy ustawić aktualną godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wskaźniku godziny przed symbolem zegara jest strzałka . Proponowana jest 12:00.


2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.

3. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina.



Wskazówka: W jaki sposób zmienić ustawioną godzinę, zostało opisane w rozdziale *Funkcje zegara*.

Nagrzewanie komory piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika. Ustawić rodzaj grzania  Grzanie górne/dolne i temperaturę 240 °C.


Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się symbol  3D gorące powietrze i 160 °C, jako proponowany rodzaj grzania. Symbol obrotu  znajduje się po prawej stronie symbolu rodzaju grzania.


2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania na Grzanie górne/dolne.

3. Nacisnąć przycisk °C/kg.

Symbol obrotu  zmienia się na wskaźnik temperatury.

4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę na 240 °C.

5. Nacisnąć krótko przycisk .

Tryb uruchamia się. Przycisk  świeci się.

6. Po 60 minutach wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku .

Słupki wskaźnika kontroli temperatury wskazują stopnie ciepła resztkowego w komorze piekarnika.


Czyszczenie wyposażenia


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

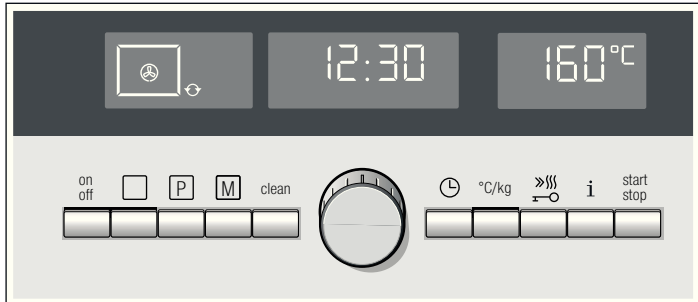
Włączanie i wyłączanie piekarnika

Przycisk  służy do włączania i wyłączania piekarnika.



Włączanie

Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się symbol  3D gorące powietrze i temperatura 160 °C, jako proponowany rodzaj grzania.




Można włączyć proponowane ustawienie lub

- ustawić inny rodzaj grzania i temperaturę
- za pomocą przycisku  wybrać program
- za pomocą przycisku  wybrać ustawienie zapisane w pamięci
- za pomocą przycisku **clean** wybrać system czyszczący.

W jaki sposób przeprowadzić ustawienia, opisano w poszczególnych rozdziałach.

Wyłączanie

Nacisnąć przycisk . Piekarnik wyłącza się.





Nastawianie piekarnika

W niniejszym rozdziale zostało opisane








- w jakie rodzaje grzania wyposażony jest piekarnik
- jak ustawić rodzaj grzania i temperaturę
- oraz jak ustawić szybkie nagrzewanie.

Rodzaje grzania

Piekarnik umożliwia korzystanie z wielu różnych rodzajów grzania. Dzięki temu możliwe jest wybranie optymalnego sposobu przygotowania każdej potrawy.


Rodzaj grzania i zakres temperatury	Zastosowanie
 3D gorące powietrze 30-275 °C	Do ciast i wypieków na 1-3 poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
 Gorące powietrze eco* 30-275 °C	Do ciast i wypieków, zapiekanek, produktów gotowych i mrożonych, mięs i ryb, na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator równomiernie rozprowadza energetycznie zoptymalizowane ciepło w całej komorze piekarnika.
 Grzanie górne/dolne 30-300 °C	Do ciast, zapiekanek i chudych pieczeni, np. wołowych lub z dziczyzny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.
 Hydropieczenie 30-300 °C	Do wypieków drożdżowych, np. chleba, bułek lub chałki i wypieków z ciasta parzonego, np. ptysiów lub biszkoptów. Równomierne grzanie z góry i dołu. Wilgoć z produktów spożywczych pozostaje w komorze piekarnika w postaci pary.



* Rodzaj grzania, za pomocą którego została określona klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN50304.



Rodzaj grzania i zakres temperatury	Zastosowanie
 Pizza 30-275 °C	Do szybkiego przygotowania produktów mrożonych bez podgrzewania piekarnika, np. pizzy, frytek lub strudla. Grzanie z dołu i od grzałki pierścieniowej na tylnej ścianie.
 Grzanie dolne 30-300 °C	Do wekowania, dopiekania i zrumieniania. Grzanie z dołu.
 Grill z cyrkulacją powietrza 30-300 °C	Do pieczenia mięsa, drobiu i całych ryb. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
 Grill o dużej powierzchni Stopnie mocy grilla 1, 2 lub 3	Do grillowania steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
 Grill o małej powierzchni Stopnie mocy grilla 1, 2 lub 3	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb. Środkowa część grzałki grilla jest gorąca.
 Rozmrażanie 30-60 °C	Do rozmrażania, np. mięsa, drobiu, chleba i ciasta. Wentylator powoduje wirowanie ciepłego powietrza wokół potrawy.
 Utrzymywanie temperatury potraw 60-100 °C	Do utrzymywania temperatury ugotowanych potraw.

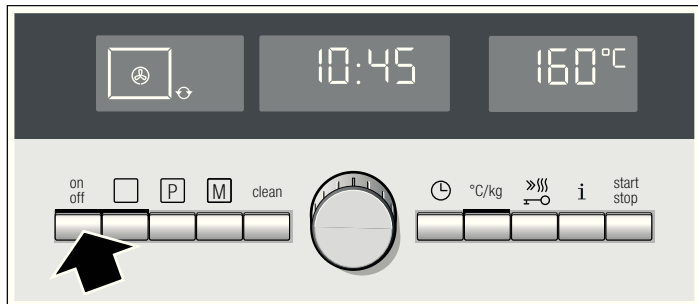
* Rodzaj grzania, za pomocą którego została określona klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN50304.

Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Przykład na rysunku: ustawienie  Grzania górnego/dolnego, 180 °C.

Włączyć piekarnik za pomocą przycisku  lub nacisnąć przycisk .

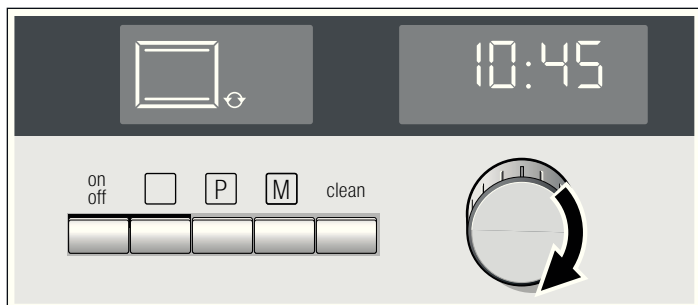
Na wyświetlaczu pojawia się symbol  3D gorące powietrze i temperatura 160 °C, jako proponowany rodzaj grzania. Na wskaźniku widoczna jest godzina. Symbol obrotu  obok rodzaju grzania oznacza, że za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić rodzaj grzania.





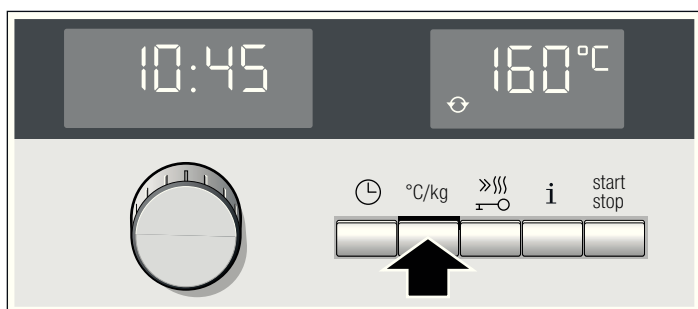
Przyciskiem  można włączyć proponowane ustawienie.

Aby ustawić inny rodzaj grzania lub inną temperaturę, należy postępować według poniższych wskazówek.

1. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.




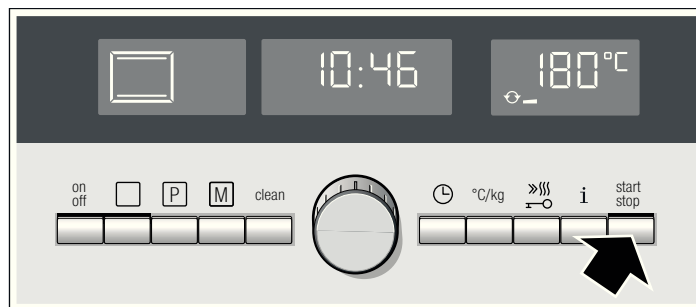
2. Nacisnąć przycisk . Symbol  przechodzi do ustawień temperatury.




3. Zmienić proponowaną temperaturę za pomocą przełącznika obrotowego.



4. Nacisnąć przycisk . Tryb uruchamia się.




5. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku .


Zmiana temperatury lub stopnia mocy grilla

Jest to możliwe w każdej chwili. Do zmiany temperatury lub stopnia mocy grilla służy przełącznik obrotowy.





Sprawdzanie temperatury nagrzania

Nacisnąć krótko przycisk . Aktualna temperatura nagrzania komory piekarnika ukaże się na kilka sekund na wyświetlaczu.



Otwieranie drzwiczek piekarnika

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Miga przycisk . Po zamknięciu drzwiczek praca będzie kontynuowana.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk . Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Miga przycisk . W celu zakończenia przerwy ponownie nacisnąć . Przycisk  świeci się. Urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się symbol  3D gorące powietrze i 160 °C. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Nastawianie czasu trwania

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Nastawianie czasu trwania.





Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

Ustawianie szybkiego nagrzewania

Szybkie nagrzewanie nadaje się tylko do niektórych rodzajów grzania.

Odpowiednie rodzaje grzania



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

Jeśli z wybranym rodzajem grzania nie można stosować szybkiego nagrzewania, rozbrzmiewa krótki sygnał.

Odpowiednie temperatury

Szybkie nagrzewanie nie funkcjonuje, gdy ustawiona temperatura jest niższa niż 100 °C. Jeśli temperatura w komorze piekarnika jest tylko nieco niższa od ustawionej temperatury, wówczas szybkie nagrzewanie nie jest potrzebne i się nie włącza.

Ustawianie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk  w celu włączenia szybkiego nagrzewania. Obok ustawionej temperatury pojawia się symbol . Rozpoczyna się szybkie nagrzewanie. Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wypełniają się.

Szybkie nagrzewanie jest zakończone, gdy wszystkie słupki są wypełnione. Rozlega się krótki sygnał. Symbol »||| gaśnie. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Wskazówki

- W przypadku zmiany rodzaju grzania szybkie nagrzewanie zostanie przerwane.
- Niezależnie od szybkiego nagrzewania ustawiony czas trwania odliczany jest bezpośrednio po włączeniu piekarnika.

Funkcje zegara

Do wywołania menu funkcji zegara służy przycisk ⏸. Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:

Gdy piekarnik jest wyłączony:

- ⏸ = nastawianie minutnika
- ⏸ = ustawianie godziny

Gdy piekarnik jest włączony:

- ⏸ = nastawianie minutnika
- ⏸ = nastawianie czasu trwania
- ⏸ = przesunięcie czasu zakończenia

Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie

1. Tyle razy naciskać przycisk ⏸, aż strzałka będzie znajdować się przed żądanym symbolem, np. do ustawiania czasu trwania = ⏸.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną wartość.
3. Tyle razy naciskać przycisk ⏸, aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu ⏸.

Poniżej znajduje się szczegółowy opis sposobu ustawiania poszczególnych funkcji.

Krótki sygnał

Jeśli zmiana lub ustawienie jakiejś wartości nie jest możliwe, rozbrzmiewa krótki sygnał.

Nastawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od piekarnika. Można go używać jak zegara funkcyjnego i w każdej chwili nastawić.

1. Nacisnąć przycisk ⏸.
Otwiera się menu funkcji zegara. Strzałka ► znajduje się po lewej stronie obok symbolu ⏸ minutnika. Symbol obrotu ⏸ nad dwukropkiem oznacza, że można nastawić godzinę za pomocą przełącznika obrotowego.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
3. Tyle razy naciskać przycisk ⏸, aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu ⏸.

Upływ czasu widoczny jest na wskaźniku godziny.

Po upływie ustawionego czasu

Rozbrzmiewa sygnał. Czas odliczany przez minutnik ustawiony jest na 0:00. Nacisnąć przycisk ⏸. Wskazanie gaśnie.

Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku ⏸ otworzyć menu. Odliczany czas cofnąć na 0:00. Tyle razy naciskać przycisk ⏸, aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu ⏸.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku ⏸ otworzyć menu i przełącznikiem obrotowym zmienić ustawienia minutnika. Tyle razy naciskać

- Podczas szybkiego nagrzewania można za pomocą przycisku i sprawdzić aktualną temperaturę w komorze piekarnika.
- Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk »|||. Symbol gaśnie.

przycisk ⏸, aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu ⏸. Menu jest zamknięte. Odliczany jest zmieniony czas.

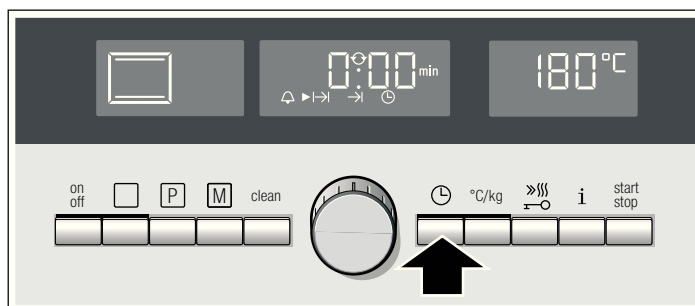
Nastawianie czasu trwania

Ustawienie czasu trwania (czasu gotowania lub pieczenia) dla wybranej potrawy powoduje automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie tego czasu. Piekarnik przestaje grzać.

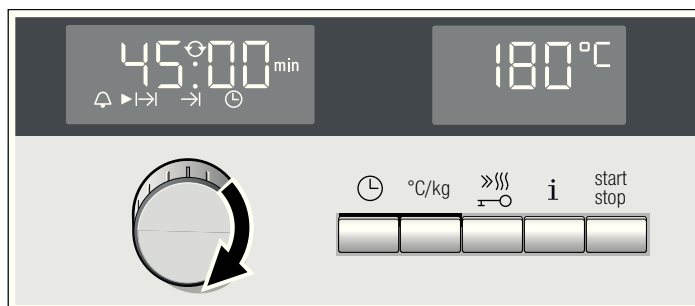
ZAŁOŻENIE: rodzaj grzania i temperatura są ustawione.

Przykład na rysunku: ustawienie dla Grzania górnego/dolnego, 180 °C, czas trwania 45 minut.

1. Dwukrotnie nacisnąć przycisk ⏸.
Strzałka znajduje się przed symbolem czasu trwania ►. Symbol obrotu ⏸ nad dwukropkiem oznacza, że za pomocą przełącznika obrotowego można nastawić czas trwania.



2. Nastawić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.



3. Tyle razy naciskać przycisk ⏸, aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu ⏸.
Ustawienie zostało zapisane.
4. Przed włączeniem trybu pracy nacisnąć przycisk start stop. Upływ czasu trwania widoczny jest na wskaźniku godziny.





Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na wskaźniku godziny pojawia się 0:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⏸.

Anulowanie ustawień czasu trwania

Za pomocą przycisku ⏸ wybrać czas trwania ►. Za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas trwania na 0:00. Tyle razy naciskać przycisk ⏸, aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu ⏸.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku  wybrać czas trwania . Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Tyle razy naciskać przycisk , aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu . Upływ zmienionego czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Sprawdzanie godziny, czasu trwania i czasu zakończenia

Za pomocą przycisku godziny  można wywołać wszystkie funkcje.

Przesunięcie czasu zakończenia

Przesunięcie czasu zakończenia jest możliwe w przypadku

- wszystkich rodzajów grzania
- wielu programów
- oraz systemu czyszczącego



Przykład: potrawa została włożona do piekarnika o godzinie 9.30. Po 45 minutach, tzn. o godzinie 10.15, jest już gotowa. Założmy jednak, że danie ma być gotowe na godzinę 12.45.

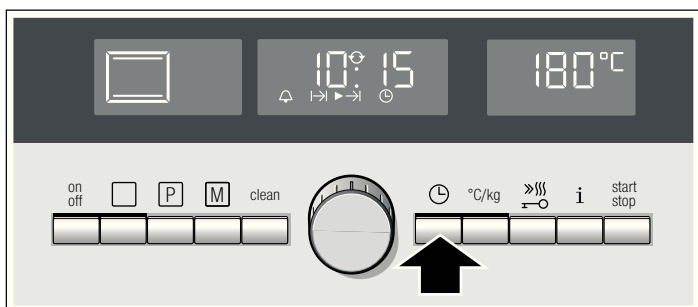
Należy przesunąć czas zakończenia z godziny 10.15 na 12.45. O godzinie 12.00 włącza się tryb pracy, który zakończy się o 12.45.

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

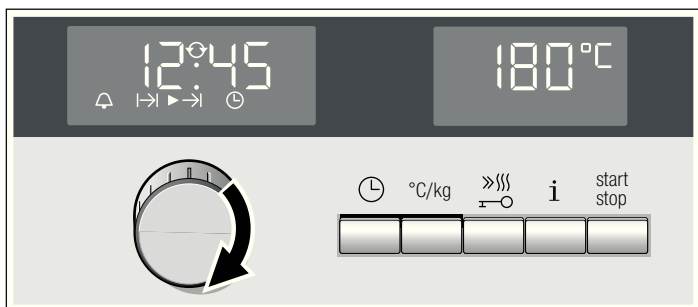
Przesunięcie czasu zakończenia

Założenie: musi być ustawiony czas trwania. Nie może być włączony tryb pracy.


1. Za pomocą przycisku  wybrać czas zakończenia . Pojawia się czas zakończenia. Oznacza on moment, w którym potrawa jest gotowa.




2. Za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć czas zakończenia na później.





3. Tyle razy naciskać przycisk , aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu .





4. Nacisnąć przycisk .

Piekarnik przechodzi w tryb czuwania. Przycisk  świeci się. Na wskaźniku godziny widać ustawiony czas zakończenia. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu od momentu włączenia się trybu pracy.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na wskaźniku godziny pojawia się . Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .



Korekta czasu zakończenia


Jest to możliwe dopóki piekarnik działa w trybie czuwania. Za pomocą przycisku  wybrać czas zakończenia . Dokonać korekty czasu zakończenia za pomocą przełącznika obrotowego. Tyle razy naciskać przycisk , aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu . Nowe ustawienie czasu zakończenia zostanie zapisane.



Nastawianie zegara

Podczas ustawiania lub zmiany godziny piekarnik musi być wyłączony.


Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu świeci się  i symbol . Należy ustawić aktualną godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .



Strzałka znajduje się przed symbolem zegara .  godzina pojawia się na wskaźniku godziny.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.

3. Nacisnąć przycisk .

Menu jest zamknięte. Na wskaźniku widoczna jest aktualna godzina.

Zmiana ustawionej godziny

Aby przestawić zegar np. z czasu letniego na zimowy, nacisnąć 2 razy przycisk . Strzałka znajduje się przed symbolem zegara . Następnie przeprowadzić ustawienia, jak opisano w punktach 2 i 3.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Wówczas pojawia się ona tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony. Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

Pamięć


Za pomocą funkcji pamięci można zapisać i w każdej chwili ponownie wywołać ustawienia dla danej potrawy.

Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

Zapisywanie ustawień w pamięci

Nie można zapisać ustawień systemu czyszczącego.

1. Ustawić rodzaj grzania, temperaturę i ewentualnie czas pieczenia dla wybranej potrawy lub wybrać odpowiedni program. Nie włączać.

2. Przytrzymać przycisk , aż rozlegnie się sygnał i przycisk zaświeci się.

Ustawienie jest zapisane i może w każdej chwili zostać uruchomione.

Zapisywanie innego ustawienia


Wprowadzić nowe ustawienie i zapisać je w pamięci. Poprzednie ustawienia zostaną skasowane.

Włączanie pamięci

Zapisane ustawienia dla danej potrawy można w każdej chwili uruchomić.

1. Nacisnąć krótko przycisk .

Wyświetlone zostaną zapisane ustawienia.

2. Nacisnąć przycisk .

Włącza się ustawienie pamięci.

Zmiana ustawień

Jest to możliwe w każdej chwili. Przy następnym włączaniu funkcji pamięci pojawi się znowu pierwotnie zapisane ustawienie.


Ustawienie szabasowe


W przypadku tego ustawienia piekarnik w trybie grzania górnego/dolnego utrzymuje temperaturę od 85 °C do 140 °C. Czas trwania można ustawić od 24 do 73 godzin.


W tym czasie potrawy w komorze piekarnika pozostają ciepłe, bez konieczności włączania lub wyłączenia urządzenia.

Włączenie ustawienia szabasowego


Warunek: w ustawieniach podstawowych aktywowano "Ustawienie szabasowe tak". Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się  3D gorące powietrze, 160 °C.

2. Obrócić przełącznik obrotowy w lewo i wybrać rodzaj grzania  Ustawienie szabasowe.


3. Za pomocą przycisku °C/kg przejść do ustawień temperatury i ustawić żądaną temperaturę przełącznikiem obrotowym.

4. Dwukrotnie nacisnąć przycisk . Strzałka znajduje się przed symbolem czasu trwania ►I→.

Proponowany czas trwania to 27:00 godzin.

5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.

6. Tyle razy naciskać przycisk , aż na wskaźniku godziny zgaśnie symbol obrotu .

7. Nacisnąć przycisk .

Ustawienie szabasowe włącza się.



Upłynął nastawiony czas trwania

Piekarnik przestaje grzać.

Przesunięcie czasu zakończenia

Nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia na później.



Anulowanie ustawienia szabasowego

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się 3D gorące powietrze , 160 °C. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Zabezpieczenie przed dziećmi



Aby dzieci przypadkowo nie włączyły piekarnika lub nie zmieniły ustawień, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi



Przytrzymać przycisk , aż pojawi się symbol . Trwa to ok. 4 sekund.

Nie można już zmienić ustawień. Pulpit obsługi jest zablokowany.

Znoszenie blokady

Naciskać przycisk , aż zgaśnie symbol .










Można ponownie wprowadzić ustawienia.

Wskazówka: Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można za pomocą  lub przez długie naciskanie przycisku  wyłączyć piekarnik, ustawić minutnik lub wyłączyć dźwięk sygnału.

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które w każdej chwili można dostosować do indywidualnych wymagań.

Wskazówka: W tabeli wyszczególniono ustawienia podstawowe wraz z możliwościami ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia podstawowe, które pasują do danego urządzenia.

Funkcja	Ustawienie podstawowe	Możliwości
 Sygnał po upływie czasu trwania	 = 2 minuty	 = 10 sekund  = 2 minuty  = 5 minut
 Sygnał potwierdzający przy naciskaniu przycisku	 = wył.	 = wył.  = wł.

Funkcja	Ustawienie podstawowe	Możliwości
c 3 Jasność podświetlenia wyświetlacza	3 = dzień	1 = noc 2 = średnia 3 = dzień
c 4 Wskazanie godziny, gdy piekarnik jest wyłączony:	1 = wł.	0 = wyt.* * Dopóki włączony jest wskaźnik ciepła resztkowego, wyświetla się godzina. 1 = wł.
c 5 Lampka piekarnika w trakcie eksploatacji	1 = wł.	0 = wyt. 1 = wł.
c 6 Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek piekarnika	1 = urządzenie automatycznie kontynuuje pracę	0 = kontynuować za pomocą przycisku ^{start} stop 1 = urządzenie automatycznie kontynuuje pracę
c 7 Dodatkowa blokada drzwiczek przy zabezpieczeniu przed dziećmi	0 = nie	0 = nie 1 = tak
c 8 Czas oznaczający, jak długo pracuje wentylator po wyłączeniu urządzenia	2 = średni	1 = krótki 2 = średni 3 = długi 4 = bardzo długi
c 9 Doposażenie w samooczyszczające się ścianki boczne i ściankę górną	1 = tak	0 = nie 1 = tak
c 10 Doposażenie w teleskopowy system wysuwania blach	0 = nie	0 = nie 1 = tak
c 11 Anulowanie wprowadzonych zmian i przywrócenie ustawień podstawowych	0 = nie	0 = nie 1 = tak
c 12 Ustawienie szabasowe	0 = nie	0 = nie 1 = tak

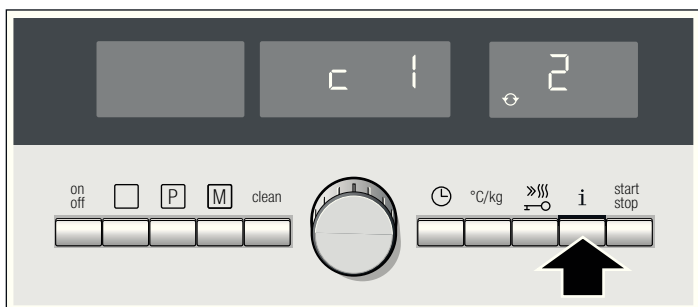
Zmiana ustawień podstawowych

Założenie: piekarnik musi być wyłączony i zamknięty.

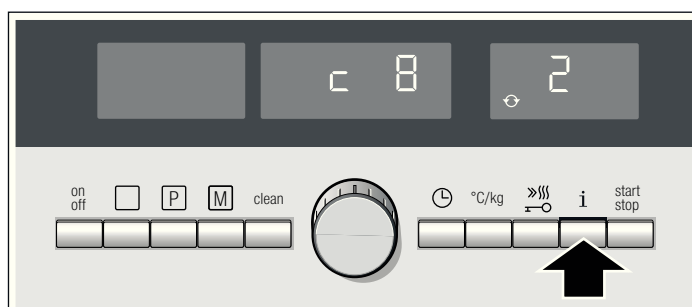
Należy zapoznać się z tabelą objaśniającą ustawienia podstawowe, aby dowiedzieć się, co oznaczają poszczególne liczby.

Przykład na rysunku: zmiana ustawienia podstawowego czasu działania wentylatora ze średniego na krótki po wyłączeniu urządzenia.

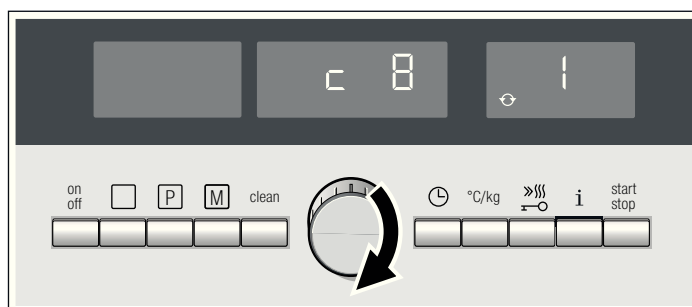
1. Przytrzymać przycisk **i** przez ok. 4 sekundy, aż pojawi się **c 1** jako pierwsze ustawienie podstawowe i **2** jako wstępnie ustawiona wartość.



2. Tyle razy naciskać przycisk **i**, aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartość ustawienia podstawowego.



4. Można teraz zmienić kolejne ustawienia podstawowe, jak opisano w punktach 2 i 3.
5. Przytrzymać przycisk **i**, aż wskaźnik zgaśnie. Trwa to ok. 4 sekund. Wszystkie zmiany są zapisane.

Anulowanie

Nacisnąć przycisk . Zmiany nie zostaną wprowadzone.

Automatyczne wyłączenie

Piekarnik posiada funkcję automatycznego wyłączenia. Funkcja ta zostaje aktywowana, jeśli czas trwania nie zostanie ustawiony oraz gdy ustawienia nie są zmieniane przez dłuższy okres czasu. Kiedy się to stanie, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

Wyłączenie aktywowane

Na wyświetlaczu pojawia się **FB**. Funkcjonowanie zostało przerwane.

Aby zgasić wskaźnik, nacisnąć dowolny przycisk. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Wskazówka: Jeśli ustawiony jest czas trwania, po upływie tego czasu piekarnik nie nagrzewa się. Automatyczne wyłączenie nie jest potrzebne.

System czyszczący

System czyszczący regeneruje powierzchnie samooczyszczające się w komorze piekarnika.

Ścianka tylna, górna i ścianki boczne piekarnika powleczone są warstwą ceramiczną o bardzo dużej porowatości. Rozpryski z pieczenia i smażenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji piekarnika. Jeśli powierzchnie samooczyszczające się nie czyszczą się wystarczająco dokładnie, można je zregenerować za pomocą systemu czyszczącego.

Stopnie czyszczenia

Można wybrać jeden z trzech stopni czyszczenia.

Stopień	Stopień czyszczenia	Czas trwania
1	lekki	ok. 45 minut
2	średni	ok. 1 godziny
3	intensywny	ok. 1 godziny, 15 minut

Przed czyszczeniem

Z komory piekarnika należy wyjąć wyposażenie i naczynia.

Czyszczenie dna piekarnika

Przed ustawieniem systemu czyszczącego należy w komorze piekarnika wyczyścić powierzchnie nie posiadające właściwości samooczyszczających się. W przeciwnym razie powstają trwałe plamy.

Do czyszczenia należy używać zmywaka i gorącej wody z płynem lub octem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Powierzchni samooczyszczających się nigdy nie czyścić

druciakiem ze stali nierdzewnej ani środkiem do czyszczenia piekarników.

Ustawianie stopnia czyszczenia

1. Nacisnąć przycisk **clean**.

Zaleca się stopień czyszczenia 3.

Aby zmienić stopień czyszczenia:



2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany stopień czyszczenia.

3. Za pomocą włączyć funkcję czyszczenia.

Po zakończeniu czyszczenia

Na wyświetlaczu pojawia się **0:00**. Piekarnik przestaje grać.

Przerwanie czyszczenia

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się  3D gorące powietrze, 160 °C. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Korekta stopnia czyszczenia

Po włączeniu czyszczenia nie można już zmienić stopnia czyszczenia.

Czyszczenie powinno odbywać się w nocy

Zakończenie czyszczenia należy przesunąć na noc, dzięki czemu możliwe będzie korzystanie z piekarnika w ciągu dnia. Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

Po czyszczeniu

Gdy komora piekarnika całkowicie ostygnie, wytrzeć wilgotną ściereczką resztki soli z powierzchni samooczyszczających się.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to

normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to działania zabezpieczenia antykorozyjnego.

Środek czyszczący

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

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprościć cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: czyścić miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Oślona lampki piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem.
Uszczelka Nie zdejmować!	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem. Nie szorować.
Prowadnice	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Teleskopowy system wysuwania blach	Gorąca woda z płynem: czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z płynem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

Czyszczenie powierzchni samooczyszczających się piekarnika

Ścianka tylna i ścianki boczne piekarnika powleczone są warstwą ceramiczną o bardzo dużej porowatości. Rozpryski z pieczenia i smażenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji piekarnika. Im wyższa temperatura i dłuższy czas pieczenia, tym lepszy efekt.

Nigdy nie czyścić powierzchni samooczyszczających się środkiem do czyszczenia piekarników.

Jeśli powierzchnie samooczyszczające nie czyszczą się wystarczająco dokładnie, można je zregenerować za pomocą systemu czyszczącego. Patrz rozdział System czyszczący.

Nieznaczne przebarwienia powłoki nie mają żadnego wpływu na samooczyszczanie.

Uwaga!

- Nigdy nie używać szorujących środków czyszczących. Powodują one zarysowania, a nawet zniszczenie porowatej powłoki.
- Nigdy nie czyścić powłoki ceramicznej środkiem do czyszczenia piekarników. Jeśli przypadkowo dostanie się na nią środek do czyszczenia piekarników, należy go natychmiast zetrzeć gąbką i dużą ilością wody.

Czyszczenie dna i ścianki górnej piekarnika

Do czyszczenia należy używać zmywaka i gorącej wody z płynem lub octem.

W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Powierzchni

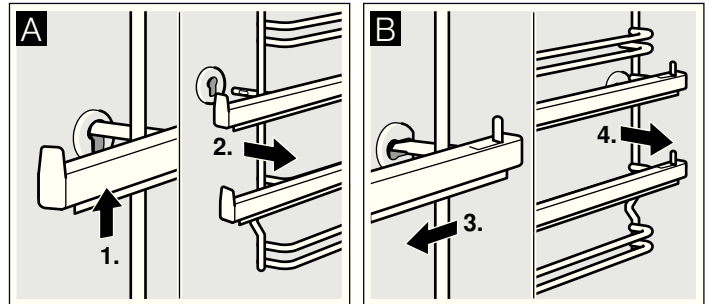
samooczyszczających się nigdy nie czyścić druciakiem ze stali nierdzewnej ani środkiem do czyszczenia piekarników.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

Zdejmowanie prowadnic

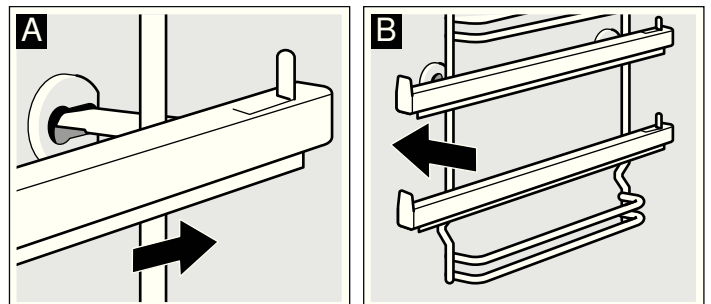
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry
2. i wyczepić (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).



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

Zawieszanie prowadnic

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

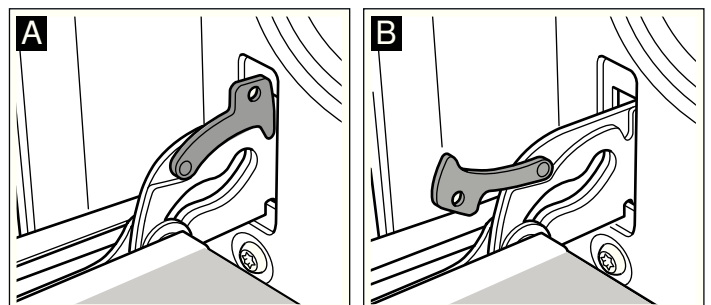


Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu. Wygięcie na prowadnicach musi znajdować się na dole.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

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

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

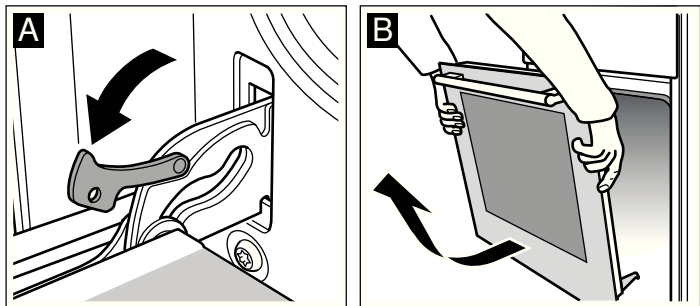


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Zdejmowanie drzwiczek

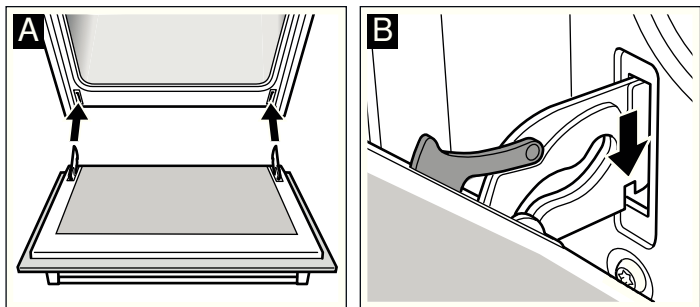
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



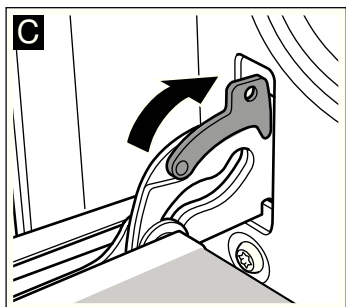
Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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



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



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

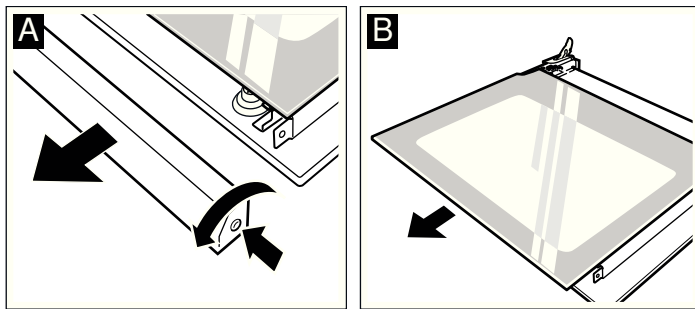
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

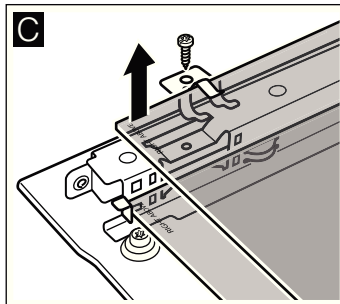
Podczas wyjmowania szyb wewnętrznych należy zapamiętać, w jakiej kolejności zostały wymontowane. Aby zamontować szyby w odpowiedniej kolejności, należy orientować się po numerach na szymbach.

Demontaż

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu
2. Odkręcić na górze nakładkę drzwiczek piekarnika. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Górną szybę w drzwiczkach unieść i wyciągnąć (rys. B).



4. Odkręcić i zdjąć klamry mocujące po prawej i lewej stronie (rys. C). Wyjąć środkową szybę.



5. Wyciągnąć dolną szybę ukośnie do góry.

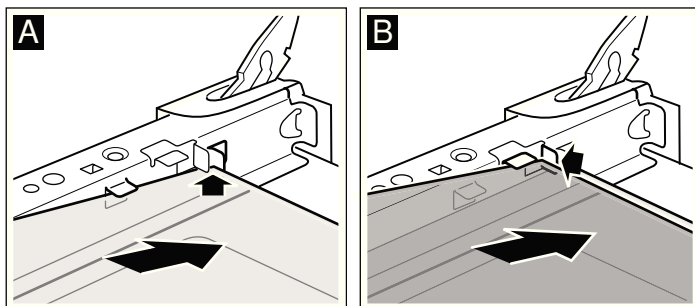
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Nie używać środków żrących, środków do szorowania ani skrobaczek do szkła. Można uszkodzić szkło.

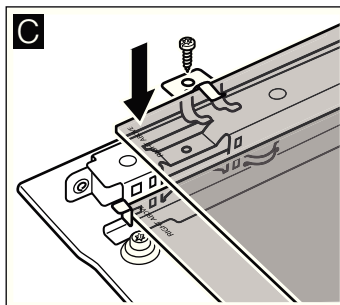
Montaż

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

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



3. Klamry mocujące nasadzić z lewej i prawej strony na szybę w taki sposób, aby znajdowały się nad otworami na śruby, a następnie przykręcić (rys. C).



4. Wsunąć górną szybę ukośnie do tyłu. Gładka powierzchnia musi być zwrócona na zewnątrz.

5. Nakładkę nasadzić i przykręcić.

6. Założyć drzwiczki piekarnika.


Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?


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

Tabela usterek

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/Pomoc
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
Wyświetlacz pokazuje 0:00.	Przerwa w zasilaniu	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie nagrzewa się lub nie można ustawić wybranego rodzaju grzania.	Rodzaj grzania nie został rozpoznany	Ponownie wprowadzić ustawienia.
Piekarnik nie grzeje. Na wskaźniku temperatury świeci się mały kwadrat.	Piekarnik znajduje się w trybie demo.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po odczekaniu minimum 20 sekund. W ciągu następnych 2 minut naciskać przycisk  przez 4 sekundy, aż kwadrat na wskaźniku zgaśnie.
Na wyświetlaczu pojawia się FB .	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane. Piekarnik przestaje grzać.	Nacisnąć dowolny przycisk.

Komunikaty o ustercie oznaczone **E**

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się komunikat o ustercie oznaczony symbolem **E**, nacisnąć przycisk . Komunikat o ustercie znika. Może się zdarzyć, że konieczne będzie ponowne

ustawienie godziny. Jeśli komunikat ponownie się pojawi, należy wezwać serwis.

W przypadku poniższego komunikatu o ustercie można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o ustercie	Możliwa przyczyna	Wskazówka/Pomoc
E011	Przycisk był naciskany zbyt długo lub zablokował się.	Pojedynczo naciskać wszystkie przyciski. Sprawdzić, czy przyciski są czyste. Wezwać serwis, jeśli komunikat o ustercie utrzymuje się.

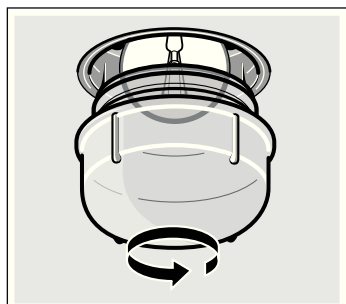
Wymiana żarówki u góry piekarnika

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Wykręcić osłonę obracając ją w lewą stronę.



3. Żarówkę wymienić na żarówkę tego samego typu.

4. Ponownie założyć osłonę żarówki.

5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

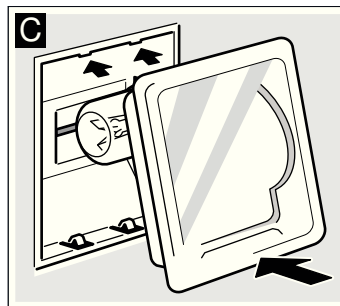
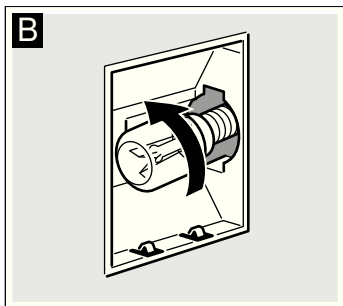
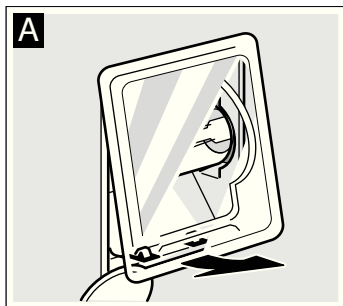
Wymiana żarówki z lewej strony piekarnika

Jeśli żarówka w piekarniku przepali się, należy ją wymienić. Odporną na działanie wysokiej temperatury żarówkę 25 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Zdjąć osłonę żarówki. W tym celu otworzyć ręcznie osłonę od dołu (rys. A). Jeśli zdjęcie osłony jest trudne, można to zrobić przy pomocy łyżki.



3. Wykręcić żarówkę i wkręcić nową tego samego typ (rys. B). Wkręcając żarówkę uważać, aby była wkręcona prosto.
4. Ponownie założyć osłonę żarówki. Należy zwrócić uwagę, aby wypukłość w osłonie znajdowała się z prawej strony. Nasadzić osłonę na górze, a następnie wcisnąć na dole (rys. C). Osłona zaskoczy na swoje miejsce.

5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Oslona żarówki

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

Serwis

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

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

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

E-Nr

FD-Nr

Serwis ☎

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Energia a środowisko naturalne

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

Rodzaj grzania Gorące powietrze eco

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

Wskazówki

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

Tabela

Tabele zawierają wybór potraw, które najlepiej udają się przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco. Znajdują się tu dane dotyczące odpowiedniej temperatury i czasu pieczenia.

Informujemy również, jakie wyposażenie należy wsunąć na jaki poziom.

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

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

Potrawy przygotowane przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze eco 	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasta i wypieki				
Ciasto ucierane na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto ucierane w formach	Forma prostokątna	2	160-180	50-60
Spód tortu, ciasto ucierane	Forma do ciasta z owocami	2	160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez	2	160-180	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	170-190	25-35
Ciasto kruche na blasze z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3	170-190	15-25
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma do ciasta z owocami	2	150-170	20-30
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica	2	150-170	40-50
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3	180-200	20-30
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	130-150	15-25
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	140-150	30-45
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3	210-230	35-45
Bułki z żytniej mąki	Blacha do pieczenia	3	200-220	20-30
Zapiekanki				
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekanek	2	160-180	60-80
Lasagne	Forma do zapiekanek	2	180-200	40-50
Produkty mrożone				
Pizza, cienki spód	Głęboka blacha do pieczenia	3	190-210	15-25
Pizza, gruby spód	Głęboka blacha do pieczenia	2	180-200	20-30
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	3	200-220	20-30
Chicken wings	Głęboka blacha do pieczenia	3	220-240	20-30
Paluszki rybne	Głęboka blacha do pieczenia	3	220-240	10-20
Bułki do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	3	180-200	10-15
Mięso				
Sztufada, 1,5 kg	Naczynie z przykryciem	2	190-210	130-150
Pieczeń wieprzowa, karkówka, 1 kg	Naczynie bez przykrycia	2	190-210	110-130
Pieczeń cielęca, szynka, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2	190-210	110-130
Ryba				
Dorada, 2 sztuki po 750 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	50-60
Dorada w skorupce z soli, 900 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	60-70
Szczupak, 1000 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	60-70
Pstrąg, 2 sztuki po 500 g	Głęboka blacha do pieczenia	2	170-190	45-55
Filety rybne, sztuki po 100 g	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	2+1	190-210	30-40

Oszczędność energii

- Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabeli w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane lub emaliowane na czarno formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.

- Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.

- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

Programy automatyczne

Programy automatyczne umożliwiają przygotowanie w prosty sposób wyrafinowanych potraw duszonych, soczystych pieczeni i smacznych dań jednogarnkowych. Mięsa nie trzeba obracać ani polewać, a komora piekarnika pozostaje czysta.

Wynik gotowania zależy od jakości mięsa oraz wielkości i rodzaju naczynia. Do wyjmowania gotowej potrawy z komory piekarnika konieczne używać łapek kuchennych. Naczynia są bardzo gorące. Ostrożnie otwierać naczynie - wydobywa się gorąca para.

Naczynia

Programy automatyczne są przeznaczone do pieczenia w zamkniętych naczyniach, wyjątkiem jest glazurowana pieczeń z szynki. Stosować wyłącznie naczynia ze szczelną pokrywką. Należy również przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

Odpowiednie naczynia

Zaleca się stosowanie naczyń żaroodpornych (do 300 °C) ze szkła lub ceramiki szklanej. W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie ciepłe. Potrawa będzie mniej rumiana, a mięso może być niedogotowane. W przypadku używania brytfanny ze stali nierdzewnej należy po zakończeniu programu zdjąć pokrywę. Mięso grillować przy użyciu stopnia mocy grilla 3 jeszcze przez 8 do 10 minut. W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlewu aluminium potrawa szybciej się rumieni. Należy dodać nieco więcej wody.

Nieodpowiednie naczynia

Nieodpowiednie są naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium, nielakierowanej ceramiki oraz naczynia z tworzywa sztucznego lub z uchwyłami z tworzywa sztucznego.

Wielkość naczyń

Mięso powinno przykrywać około dwóch trzecich dna naczynia. Dzięki temu powstaje pyszny sos pieczeniowy.

Odstęp między mięsem a pokrywką powinien wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Przygotowanie potrawy

Używać świeżego lub mrożonego mięsa. Idealnie nadaje się świeże mięso schłodzone w lodówce.

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć świeże lub mrożone mięso, drób lub rybę. Dokładne wskazówki znajdują się w odpowiednich tabelach. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do przeprowadzenia ustawień.

Przyprawić mięso. Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże.

Do niektórych dań należy dodać wody. Należy dodać tyle wody, aby dno naczynia było zakryte na wysokość ok. ½ cm. Jeśli w tabeli napisane jest "trochę" wody, zazwyczaj wystarczą 2-3 łyżki stołowe. W przypadku sformułowania "tak", można spokojnie zwiększyć ilość wody. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabelach.

Naczynie przykryć pokrywką. Postawić na ruszcie na wysokość 2.

W przypadku niektórych potraw nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia. Potrawy te oznaczone są gwiazdką*.

Naczynia należy wstawiać zawsze do zimnej komory piekarnika.

Programy

Drób

Ułożyć drób w brytfannie piersią do góry. Faszerowany drób nie nadaje się.

Przyrządzając kilka udek ustawiać wagę najcięższego udka. Udka muszą ważyć mniej więcej tyle samo.

Przykład: 3 udka kurczaka o wadze 300 g, 320 g i 400 g. Ustawić wagę na 400 g.

Aby przygotować dwa kurczaki o podobnej wadze w jednej brytfannie, należy ustawić wagę, podobnie jak w przypadku udek, według wagi cięższego kawałka.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Drób				
Kurczak, świeży	P1*	0,7-2,0	nie	Waga mięsa
Pularda, świeża	P2*	1,4-2,3	nie	Waga mięsa
Kaczka, świeża	P3*	1,6-2,7	nie	Waga mięsa
Gęś, świeża	P4*	2,5-3,5	nie	Waga mięsa
Indyczę, świeże	P5*	2,5-3,5	nie	Waga mięsa
Udka, świeże, np. udka kurczaka, kaczki, gęsi, indyka	P6*	0,3-1,5	nie	Waga najcięższego udka

Mięso

Do naczynia dodać tyle wody, ile podano w tabelach.

Wołowina

Do pieczenia duszonej dodać wystarczającą ilość wody. Można użyć również marynaty. Befszyk piec tłustą stroną do góry.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Wołowina				
Pieczeń duszona, świeża np. rozbratel, plecówka, łopatka, pieczeń wołowa marynowana	P7	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń duszona, mrożona np. rozbratel, plecówka, łopatka	P8*	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Befszyk, świeży, krwisty np. polędwica	P9	0,5-2,5	nie	Waga mięsa
Cielęcina				
Pieczeń, świeża, chuda np. szynka, udziec	P10	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń, świeża, z przerostami tłuszczu np. karkówka, karczek	P11	0,5-3,0	trochę	Waga mięsa
Golonka z kością, świeża	P12	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Jagnięcina				
Udziec, świeży bez kości, dobrze wypieczony	P13	0,5-2,5	trochę	Waga mięsa
Udziec, świeży bez kości, średnio wypieczony	P14	0,5-2,5	nie	Waga mięsa
Udziec, świeży z kością, dobrze wypieczony	P15	0,5-2,5	trochę	Waga mięsa
Udziec, mrożony bez kości, dobrze wypieczony*	P16*	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa
Udziec, mrożony z kością, dobrze wypieczony	P17*	0,5-2,0	trochę	Waga mięsa

Dziczyzna

Dziczyznę można obłożyć boczkiem. Wówczas mięso pozostaje soczyste i nie rumieni się tak mocno. Aby uzyskać delikatniejszy smak, dziczyznę można przed upieczeniem marynować przez noc w lodówce w maślanec, winie lub occie.

W przypadku kilku udźców zajęczych ustawić wagę najcięższego udźca.

Króliki można piec także po uprzednim podzieleniu na porcje. Ustawić wagę całkowitą.

Dziczyzna	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Pieczeń z jelenia, świeża np. łopatka, pierś	P18	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Udziec sarni bez kości, świeży	P19	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Udziec zajęczy z kością, świeży	P20	0,3-0,6	tak	Waga mięsa
Królik, świeży	P21	0,5-3,0	tak	Waga mięsa

Ryba

Rybę oczyścić, marynować i posolić jak zwykle.

W celu przyrządzenia ryby duszonej: do naczynia dolać np. wina lub soku z cytryny na wysokość ½ cm.

W celu przyrządzenia ryby pieczonej: rybę obtoczyć w mące i polać rozpuszczonym masłem.

Ryba w całości udaje się najlepiej, jeśli zostanie umieszczona w naczyniu w pozycji na sztorc. To znaczy, że płetwa grzbietowa skierowana jest do góry. Aby ryba nie przechylała się, należy włożyć jej do środka kawałek ziemniaka lub niewielkie, żaroodporne naczynie.

Przygotowując kilka ryb ustawić wagę całkowitą. Ryby muszą być mniej więcej tej samej wielkości lub tej samej wagi. Przykład: dwa pstrągi o wadze 0,6 kg i 0,5 kg. Ustawić wagę na 1,1 kg.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Ryba				
Pstrąg, świeży, duszony	P22*	0,3-1,5	tak	Waga całkowita
Pstrąg, świeży, pieczony	P23*	0,3-1,5	nie	Waga całkowita

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Dorsz, świeży, duszony	P24*	0,5-2,0	tak	Waga całkowita
Dorsz, świeży, pieczony	P25*	0,5-2,0	nie	Waga całkowita

Potrava jednogarnkowa

Możliwe jest łączenie różnych rodzajów mięs i świeżych warzyw.

Mięso pokroić na drobne kawałki. Części drobiowych nie dzielić.

Do mięsa dodać taką samą lub podwójną ilość warzyw. Przykład: Do 0,5 kg mięsa dodać 0,5 kg do 1 kg świeżych warzyw.

Jeśli mięso ma się zrumienić, należy ułożyć je jako ostatni składnik na warzywach w brytfannie. Jeśli ma być mniej przyrumienione, należy przemieszać je z warzywami.

W przypadku jednogarnkowych potraw mięsnych ustawić wagę mięsa. Jeśli warzywa mają być miękkie, należy ustawić wagę całkowitą.

Do przygotowania warzywnych potraw jednogarnkowych nadają się twarde warzywa, np. marchew, zielona fasola, biała kapusta, seler i ziemniaki. Im drobniej pokroimy warzywa, tym bardziej zmiękną. Aby warzywa za bardzo nie zbrązowiały, trzeba całkowicie przykryć je wodą.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Potrava jednogarnkowa				
z mięsem np. Pichelsteiner Eintopf (potrwa regionalna z Lasu Bawarskiego z trzech rodzajów mięs)	P26	0,3-3,0	tak	Waga mięsa
z warzywami np. wegetariańska potrawa jednogarnkowa	P27	0,3-3,0	tak	Waga całkowita
Gulasz	P28	0,3-3,0	tak	Waga mięsa
Zrazy zawijane	P29	0,3-3,0	tak	Waga mięsa

Pieczeń rzymska

Używać świeżego mięsa mielonego.

Ustawić wagę całkowitą pieczeni rzymskiej.

Masę można doprawić pokrojonymi w kostkę warzywami lub serem.

Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Pieczeń rzymska				
ze świeżego mięsa wołowego	P30	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
ze świeżego mięsa jagnięcego	P31*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
ze świeżego mięsa mieszanego	P32*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita
ze świeżego mięsa wieprzowego	P33*	0,3-3,0	nie	Waga całkowita

Wieprzowina

Pieczeń z chrupiącą skórką ułożyć w naczyniu skórką do góry. Przed pieczeniem ponacinać słoninę "w kratkę", nie przecinając mięsa.

Pieczeń z szynki układać w naczyniu warstwą tłuszczu do góry. Pieczeń z szynki zapiekać w otwartym naczyniu.

W przypadku pieczeni należy ustawić wagę mięsa, natomiast w przypadku pieczeni zwijanej wagę całkowitą.


Programy	Numer programu	Przedział wagowy w kg	Dodać wody	Ustawiona waga
Wieprzowina				
Pieczeń z karkówki świeża, bez kości	P34	0,5-3,0	tak	Waga mięsa
Pieczeń z karkówki mrożona, bez kości	P35*	0,5-2,0	tak	Waga mięsa
Polędwica pieczona, świeża	P36	0,5-2,5	tak	Waga mięsa
Pieczeń zwijana, świeża	P37	0,5-3,0	tak	Waga całkowita
Pieczeń z chrupiącą skórką, świeża, boczek	P38	0,5-3,0	nie	Waga mięsa
Pieczeń z szynki, świeża, peklowana, gotowana	P39	1,0-4,0	trochę	Waga mięsa
Pieczeń z szynki, świeża, peklowana, zapiekana	P40*	1,0-4,0	nie	Waga mięsa

Wybór i ustawianie programu

Najpierw należy znaleźć w tabeli odpowiedni program.

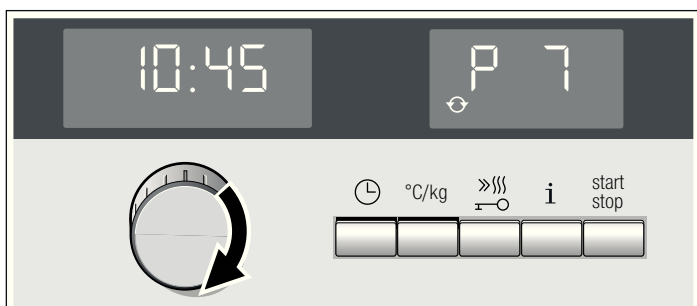
Przykład na rysunku: ustawienia dla sztuftady, program 7, waga mięsa 1,3 kg.

1. Nacisnąć przycisk **P**.

Na wskaźniku temperatury pojawia się numer pierwszego programu oraz symbol obrotu 

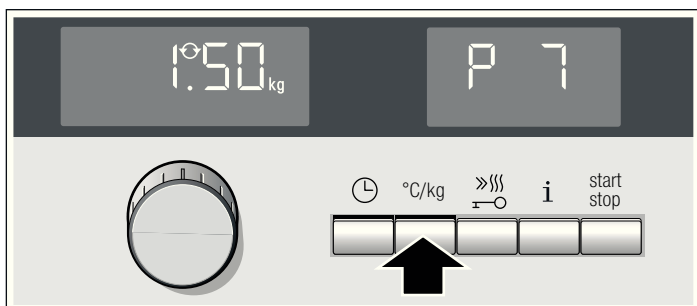


2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany numer programu.

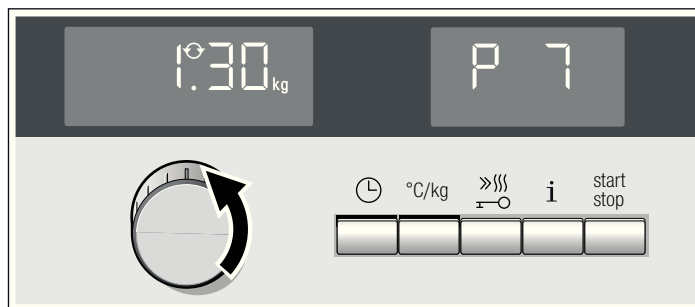


3. Nacisnąć przycisk **°C/kg**.

Na wskaźniku godziny pojawia się proponowana waga.




4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wagę.



5. Nacisnąć przycisk **start stop**.

Program włącza się. Upływ czasu trwania widoczny jest na wskaźniku godziny.

Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku 

Zmiana czasu trwania programu

Nie można zmienić czasu trwania.

Zmiana programu

Po uruchomieniu nie można już zmienić programu.


Otwieranie drzwiczek piekarnika

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Miga przycisk **start stop**. Po zamknięciu drzwiczek praca będzie kontynuowana.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk **start stop**. Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Miga przycisk **start stop**. W celu zakończenia przerwy ponownie nacisnąć **start stop**. Przycisk **start stop** świeci się. Urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie programu



Przytrzymać przycisk **start stop**, aż pojawi się symbol  oznaczający 3D gorące powietrze oraz temperatura 160 °C. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara, Przesunięcie czasu zakończenia*.

Porady dotyczące programów automatycznych

Waga pieczeni lub drobiu jest większa niż podany przedział wagowy.

Przedział wagowy jest celowo ograniczony. Do bardzo dużych pieczeni często nie można kupić wystarczająco dużej brytfanny. W celu przyrządzenia dużych pieczeni należy ustawić grzanie górne/dolne  lub grill z cyrkulacją powietrza .

Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt ciemny.

Należy zastosować mniejsze naczynie lub dodać więcej wody.

Pieczeń jest dobra, ale sos zbyt jasny i wodnisty.

Należy zastosować większe naczynie lub dodać mniej wody.

Górna część pieczeni jest za sucha.

Używać naczyń ze szczelnie zamykającymi pokrywkami. Bardzo chude mięso będzie bardziej soczyste, jeśli obłożymy je plasterkami boczku.

Podczas pieczenia pachnie przypalenią, ale pieczeń wygląda dobrze.

Pokrywka brytfanny jest nieuszczelniona, albo mięso wyrosło i podniosło pokrywkę. Zawsze używać dopasowanej pokrywki i dopilnować, aby odstęp między mięsem a pokrywką wynosił co najmniej 3 cm.

Przygotowanie mięsa mrożonego.

Mrożone mięso przyprawić tak samo jak świeże. Uwaga: w przypadku mięsa mrożonego nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia na później. Czas oczekiwania spowodowałby rozmrożenie mięsa, które stałoby się niezdatne do spożycia.

Przetestowane w naszym studiu gotowania


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


Wskazówki

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

Ciasta i wypieki

Pieczenie na jednym poziomie

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

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

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

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym rodzajem grzania jest 3D gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

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

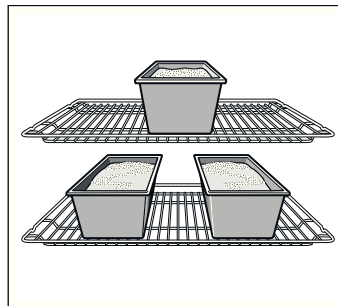
Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:

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

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

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

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



Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

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


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








Tabele

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

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

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

Wskazówka: Pod wpływem wysokiej wilgotności podczas pieczenia z zastosowaniem *Hydropieczenia*  na szybie wewnątrz piekarnika może skraplać się woda. Ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ wydostaje się przez nie gorąca para.

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

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

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

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

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	2	☐	170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	150-170	35-45
Ciasto ucierane z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	140-160	40-50
Ciasto drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3	☐	170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	150-170	35-45
Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3	☐	160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	150-160	50-60
Ciasto kruche z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	1	☐	180-200	20-30
Ciasto kruche z wilgotną wierzchnią warstwą, z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	160-180	60-70
Placek szwajcarski	Głęboka blacha do pieczenia	1	☐	210-230	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Blacha do pieczenia	2	☐	170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2	☐	180-200	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	3	☐	160-180	60-70
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Blacha do pieczenia	3	☐	140-160	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Blacha do pieczenia	2	☐	220-240	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☒	180-200	40-50
Podpłomyk (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	280-300	10-12
Börek	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	180-200	40-50

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

Chleb i bułki



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

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	300	5
				200	30-40
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	300	8
				200	35-45
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	300	10-15
Bułki (nie podgrzewać piekarnika)	Blacha do pieczenia	3	☐	200-220	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Blacha do pieczenia	3	☐	180-200	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1	☉	150-170	20-30

Porady dotyczące pieczenia

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

Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne  . Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem należy użyć głębszej blachy do pieczenia.
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego zrastają się podczas pieczenia.	Wypieki powinny leżeć od siebie w odległości ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby wypieki wyrosły i równomiernie się zrumieniły.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypieki na górnej blasze są ciemniejsze, niż na dolnej.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować 3D gorące powietrze  . Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

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

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

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia

Naczynie z pokrywką = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Pieczenie mięs

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

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

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

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

Grillowanie

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

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

Po upływie 2/3 czasu grillowania obrócić kawałki mięsa.

Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

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

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

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

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







Mięso

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

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

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

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

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

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

Drób

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

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

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

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

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

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

Ryba

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

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

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

W przypadku duszenia fileta rybnego dodać kilka łyżek wody.

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

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

Powolne gotowanie

Powolne gotowanie, nazywane również gotowaniem w niskiej temperaturze, to idealna metoda przygotowywania wszelkich delikatnych mięs, które w środku mają być różowe lub gotowe o wyznaczonej porze. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie.

Zaletą: łatwe planowanie czasu na posiłek, ponieważ wolno gotowane mięso można długo trzymać w ciepłe.

Wskazówki


- Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.
- Większych kawałków mięsa nie trzeba obracać.
- W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprowadzone w całym kawałku.
- Dzięki tej szczególnej metodzie gotowania mięso ma zawsze różowy kolor. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.
- Aby uzyskać sos, należy gotować mięso w naczyniu z przykryciem. Należy pamiętać, że czas gotowania skraca się.
- Za pomocą termometru do pieczenia można sprawdzić, czy mięso jest gotowe. Temperatura w środku mięsa wynosząca 60 °C powinna utrzymywać się przez przynajmniej 30 minut.

Odpowiednie naczynia

Należy używać płaskich naczyń, np. porcelanowego półmiska lub szklanej brytfanny bez pokrywki.












Naczynia bez przykrycia stawiać zawsze na ruszcie na wysokości 2.

Ustawianie

1. Wybrać program Grzanie górne/dolne  i nastawić temperaturę w zakresie 70-90 °C. Podgrzać piekarnik, a równocześnie podgrzać w nim naczynia.
2. Mocno rozgrzać trochę tłuszczu w brytfannie. Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również na końcach, i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia.
3. Naczynie z mięsem wstawić z powrotem do piekarnika i wolno gotować. Dla większości mięs idealna temperatura w trybie Powolnego gotowania wynosi 80 °C.

Tabela

Metodą powolnego gotowania można przyrządzać delikatne mięso drobiowe, wołowe, wieprzowe i jagnięce. Czas powolnego gotowania zależy od grubości mięsa i temperatury w środku mięsa.

Potrawa	Waga	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas obsmażania w minutach	Czas powolnego gotowania w godzinach
Drób						
Pierś indyka	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pierś kaczki*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Wołowina						
Pieczeń wołowa (np. rumsztyk), 6-7 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Filet wołowy, cały	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbef, 5-6 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Befsztyk, 3 cm grubości		2		80	5-7	80-110 Min.
Cielęcina						
Pieczeń cielęca (np. szynka), 6-7 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet cielęcy	ok. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa, chuda (np. polędwica), 5-6 cm grubości	ok. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet wieprzowy, cały	ok. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Jagnięcina						
Filet ze schabu jagnięcego, cały	ok. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Aby uzyskać chrupiącą skórę, po zakończeniu powolnego gotowania pierś kaczki obsmażyć krótko na patelni.

Porady dotyczące powolnego gotowania

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone. Aby mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorący sos.

Utrzymanie temperatury mięsa powolnie gotowanego. Po zakończeniu gotowania zredukować temperaturę do 70 °C. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez 45 minut, dużych do 2 godzin.

Zapiekanki, tosty

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

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

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

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

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Pieczywo, mrożone					
Bułki, bagietki	Głęboka blacha do pieczenia	3	/	180-200	10-20
Precele z ciasta surowego	Głęboka blacha do pieczenia	3	/	200-220	10-20
Pieczywo, wstępnie podpieczone					
Bułki lub bagietki do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	10-20
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		160-180	20-25
Półprodukty do smażenia, mrożone					
Paluszki rybne	Głęboka blacha do pieczenia	2	/	220-240	10-20
Paluszki z kurczaka, kotleciki nuggets z kurczaka	Głęboka blacha do pieczenia	3	/	200-220	15-25
Strudel, mrożony					
Strudel	Głęboka blacha do pieczenia	3	/	190-210	30-35

Potrawy specjalne

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

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

Przygotowanie jogurtu

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

3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczek i przykryć folią spożywczą.
4. Podgrzać komorę piekarnika, jak podano poniżej.
5. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotowywać jogurt, jak podano poniżej.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

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

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

Rozmrażanie

Rodzaj grzania Rozmrażanie przeznaczony jest do rozmrażania mrożonek.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.


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

Drób układać na talerzu, piersią do dołu.

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura
Delikatne mrożonki np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce itp.	Ruszt	1		30 °C
Inne produkty mrożone kurczak, kielbasa i mięso, chleb i bułki, ciasto i inne wypieki	Ruszt	1		50 °C

Suszenie

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





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

Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.

Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać.

Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

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

Wekowanie

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

Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.

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

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


Przygotowanie

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

4. Słoiki zamknąć klamrami.

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

Ustawianie

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

Wekowanie

Owoce

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

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

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

Warzywa

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

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

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

Wymywanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

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

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

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

Potrawy testowe

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

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

Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:

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

Pieczenie na 3 poziomach:

Głęboką blachę do pieczenia wsuwać na środek.

Ciasteczka wyciskane:

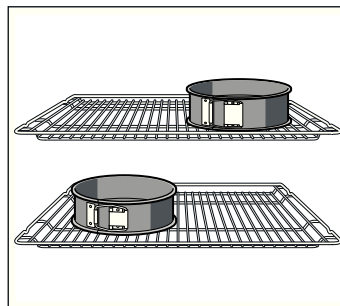
Równocześnie wsunięte do piekarnika blachy z wypiekami nie muszą upiec się w jednakowym czasie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 1 poziomie:

Ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

Szarlotka z pierzynką pieczona na 2 poziomach:

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




Ciasto w tortownicach z blachy ocynkowanej:

Piec na 1 poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne . Zamiast ruszta użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownice.

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



* Do podgrzania piekarnika nie stosować szybkiego nagrzewania.

Potrawa	Wyposażenie i formy	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Biskopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	2		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

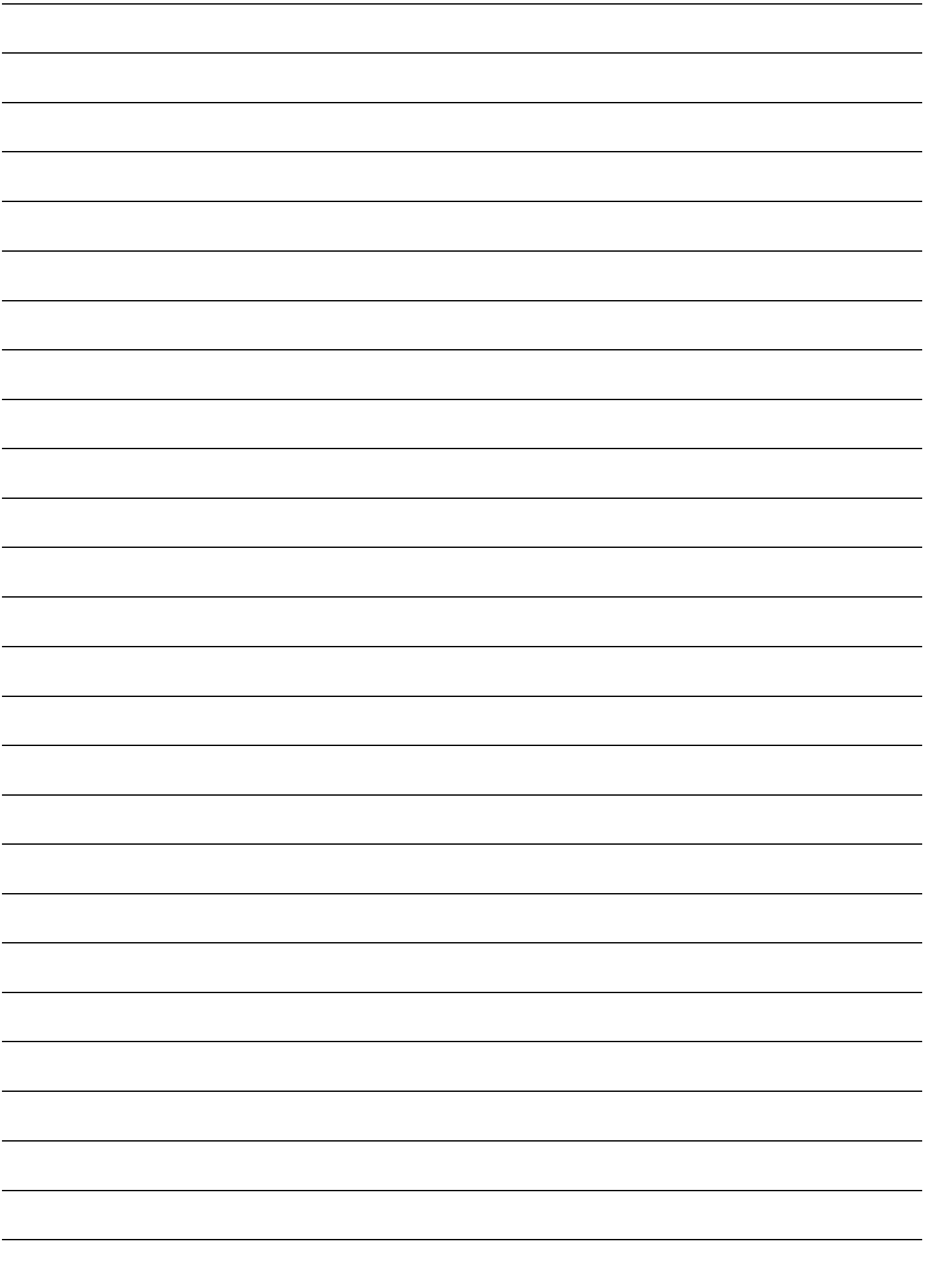
* Do podgrzania piekarnika nie stosować szybkiego nagrzewania.

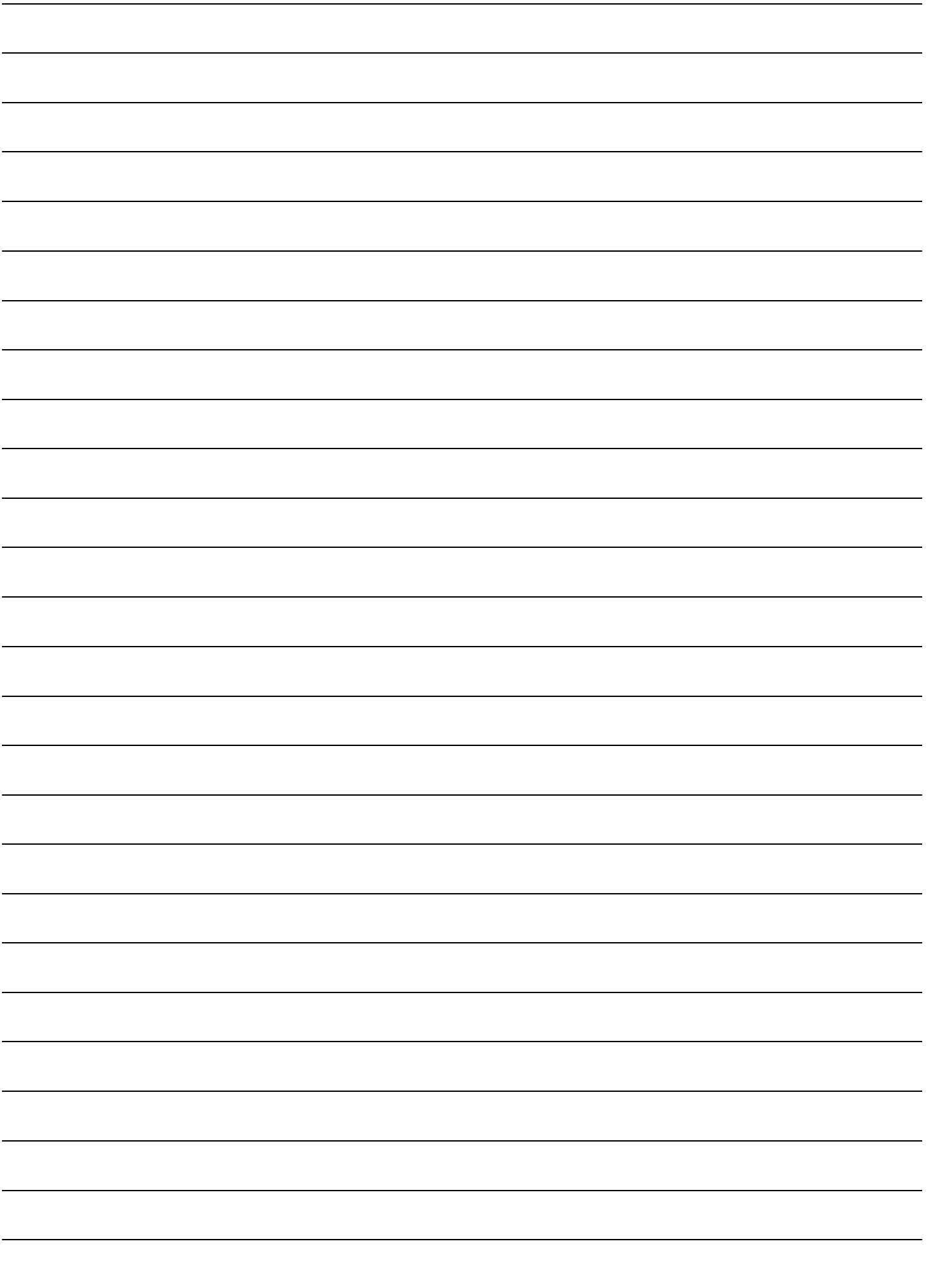
Grillowanie

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

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

* Obrócić po upływie 2/3 czasu.





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



9000700118 911013