

SIEMENS



Piekarnik do zabudowy

HN678G4.1

siemens-home.com/welcome

pl Instrukcja obsługi

Register
your
product
online

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4		Ustawienia podstawowe	19
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5			Zmiana ustawień	19
	Informacje ogólne	5		Lista ustawień	19
	Mikrofale	6		Zmiana ustawionej godziny	20
	Para	7		Mikrofale	20
	Termosonda	7		Naczynia	20
	Funkcja samoczyszczenia	7		Poziomy mocy mikrofal	20
	Przyczyny uszkodzeń	8		Nastawianie mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania	21
	Informacje ogólne	8		Nastawianie mikrofal	21
	Mikrofale	8		Suszenie	21
	Para	9		Para	22
	Ochrona środowiska	9		Odgłosy	22
	Oszczędność energii	9		Gotowanie z zastosowaniem pary	22
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	9		Odgrzewanie	22
				Wyrastanie ciasta	23
	Informacje na temat urządzenia	10		Napełnianie zbiornika na wodę	23
	Pulpit obsługi	10		Po zakończeniu trybu z użyciem pary	24
	Elementy obsługi	10		Termometr do pieczenia	25
	Wyświetlacz	10		Rodzaje grzania	25
	Menu trybów pracy	11		Wkładanie termosondy w potrawę	25
	Rodzaje grzania	11		Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy	26
	Pozostałe informacje	12		Temperatury wewnątrz różnych potraw	26
	Funkcje komory piekarnika	12		Ustawienie szabasowe	27
	Wyposażenie	13		Włączanie ustawienia szabasowego	27
	Dołączone wyposażenie	13		Środki czyszczące	27
	Wsuwanie wyposażenia	13		Odpowiednie środki czyszczące	27
	Wyposażenie dodatkowe	14		Utrzymywanie urządzenia w czystości	28
	Przed pierwszym użyciem	15		Funkcja czyszczenia	29
	Przed uruchomieniem:	15		Samoczyszczenie	29
	Pierwsze uruchomienie	15		Odkamienianie	30
	Czyszczenie komory piekarnika	15		Prowadnice	31
	Czyszczenie wyposażenia	15		Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	31
	Obsługa urządzenia	16		Drzwi urządzenia	32
	Włączanie i wyłączanie urządzenia	16		Zdejmowanie nakładki drzwi	32
	Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy	16		Montaż i demontaż szyby w drzwiach	32
	Wprowadzanie ustawień trybu pracy	16		Co robić w razie usterki?	34
	Ustawianie rodzaju grzania i temperatury	16		Tabela usterek	34
	Szybkie nagrzewanie	17		Przekroczony został maksymalny czas pracy	35
	Funkcje zegara	17		Żarówki w komorze piekarnika	35
	Minutnik	17		Serwis	35
	Czas trwania	18		Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	35
	Czas zakończenia	18			
	Zabezpieczenie przed dziećmi	19			
	Aktywacja i dezaktywacja	19			
	Blokada drzwi urządzenia	19			

 Potrawy	36
Wskazówki dotyczące ustawień	36
Wybór potrawy	36
Czujnik pieczenia	37
Wprowadzanie ustawień potrawy	37
 Przetestowane w naszym studiu gotowania ..	38
Nie używać form silikonowych	38
Ciasta i drobne wypieki	38
Chleb i bułki	43
Pizza, quiche i ciasta pikantne	45
Zapiekanka i suflet	47
Drób	49
Mięso	52
Ryby	56
Warzywa i dodatki	58
Desery	60
Rodzaje grzania-Eco	61
Akrylamid w produktach spożywczych	63
Delikatne pieczenie	63
Suszenie	64
Wekowanie	65
Wyrastanie ciasta	66
Rozmrażanie	67
Odgrzewanie i odświeżanie potraw	68
Utrzymywanie temperatury potraw	70
Potrawy testowe	71

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**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. → "Wyposażenie" na stronie 13

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. 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.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

Na pulpicie obsługi lub elementach obsługi umieszczone są magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Użytkownicy implantów

elektronicznych muszą zachować odległość co najmniej 10 cm od pulpitu obsługi.

Mikrofale

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych. Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów. W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi. W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal. Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.
- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

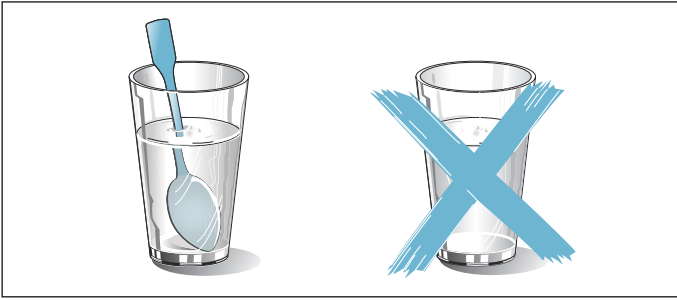
Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprawia się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Naczynia i pojemniki wykonane z metalu mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania wyłącznie trybu mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu. Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal. Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.
- Przez uszkodzone drzwi komory gotowania lub uszczelkę drzwi mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone. Wezwać serwis.

- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Para

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Podczas pracy urządzenia woda w zbiorniku może się mocno podgrzać. Po każdym korzystaniu z urządzenia z zastosowaniem pary opróżnić zbiornik na wodę.
- W komorze piekarnika powstaje gorąca para. Podczas korzystania z urządzenia z zastosowaniem pary nie wkładać rąk do komory piekarnika.
- Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!

Łatwopalne płyny mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika (wybuch). Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

Termosonda

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

Funkcja samoczyszczenia

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podczas samoczyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed każdym włączeniem samoczyszczenia usunąć większe zabrudzenia z komory piekarnika oraz z wyposażenia.

- Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie wieszć łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

Podczas samoczyszczenia urządzenie jest bardzo gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie stosować programu samoczyszczenia do czyszczenia blach i form pokrytych powłoką antyadhezyjną. Stosować wyłącznie do czyszczenia emaliowanych elementów wyposażenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas samoczyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca. Nie otwierać drzwi urządzenia. Począkać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- **⚠** Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia. Począkać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wyładać 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.
- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Formy silikonowe: Nie używać form silikonowych, jak również folii, przykryć i elementów wyposażenia wykonanych z materiałów zawierających silikon. Czujnik pieczenia może ulec uszkodzeniu.

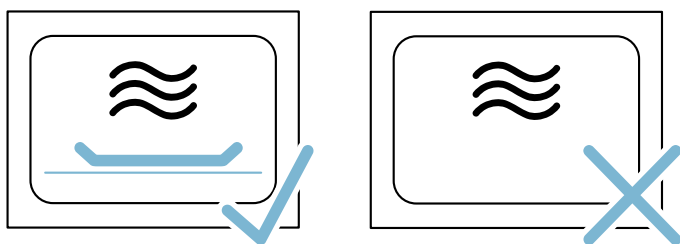
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu. Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- 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.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Mikrofale

Uwaga!

- Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.
- Kombinacja wyposażenia: Nie łączyć rusztu z blachą uniwersalną. Wsuniecie tych elementów wyposażenia bezpośrednio jeden na drugim może być przyczyną powstawania isker. Każdy z nich należy wsunąć na inną wysokość.

- Wyłącznie tryb mikrofal: W przypadku stosowania trybu z użyciem samych mikrofal nie należy używać brytfanki uniwersalnej ani blachy do pieczenia. Użycie tych naczyń może spowodować powstawanie iskier, a w konsekwencji uszkodzenie komory piekarnika. Używać dołączonego rusztu jako podstawki pod naczynie lub mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.
- Tacki aluminiowe: nie używać w urządzeniu tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Tryb mikrofal bez potraw: eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze gotowania nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń. → "Mikrofałe" na stronie 20



- Prażona kukurydza: nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie mocy 600 W. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba w drzwiach może pęknąć.

Para

Uwaga!

- Formy do pieczenia: Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie kombi w połączeniu z parą.
- Naczynia ze śladami rdzy: Nie używać naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą spowodować korozję w komorze piekarnika.
- Skropliny: W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia, uniwersalną blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Gorąca woda w zbiorniku na wodę: Gorąca woda może uszkodzić pompę. Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.
- Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne wrażliwe powierzchnie nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Mogą one ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak roztwór do odkamieniania dostanie się na powierzchnię, należy natychmiast zmyć go wodą.
- Czyszczenie zbiornika na wodę: Zbiornika na wodę nie czyścić w zmywarce. W przeciwnym razie zbiornik zostanie uszkodzony. Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

Ochrona środowiska

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas komora piekarnika jest przez cały czas gorąca. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. W komorze piekarnika można również stawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie 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.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Wskazówka: W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przycisków i przełącznika obrotowego. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.



1 Przyciski

Przyciski po lewej oraz po prawej stronie przełącznika obrotowego posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.

2 Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.

3 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki. W celu wprowadzenia ustawień nacisnąć lekko na właściwe pole tekstowe. W zależności od dokonanej zmiany zmieniają się pola tekstowe.

4 Pole dotykowe

Po naciśnięciu tego pola otwiera się front panelu sterowania. Można wyjąć zbiornik na wodę.

	Informacja Zabezpieczenie przed dziećmi	Wyświetlanie informacji i wskázówek Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Funkcje zegara	Otwieranie menu funkcji zegara
	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie szybkiego nagrzewania
	start/stop	Włączenie, wstrzymanie lub przerwanie trybu pracy
	Otwieranie przesyłki	Napełnianie lub opróżnianie zbiornika na wodę

Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

W przypadku większości list wyboru, np. listy rodzajów grzania, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy. Jeżeli ustawiona została minimalna lub maksymalna temperatura, w celu zmiany ustawionej wartości należy obracać przełącznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest zbudowany w taki sposób, aby umożliwić jednoczesny odczyt wszystkich danych.

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Ma postać białych znaków umieszczonych na ciemnym tle.

Elementy obsługi

Poszczególne elementy obsługi są dostosowane do różnych funkcji urządzenia. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

Przyciski

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków.

Przyciski	Znaczenie
on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
menu	Menu
	Otwieranie menu trybów pracy

Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Na pasku stanu wyświetlana jest godzina, ustawione funkcje zegara.

Linia stopnia zaawansowania

Linia ta wskazuje stopień zaawansowania procesu, np. stopień nagrzania piekarnika lub upływ czasu trwania. Linia prosta pod zaznaczoną wartością wypełnia się od lewej do prawej strony, proporcjonalnie do stopnia zaawansowania aktualnego procesu.

Odliczanie czasu

W przypadku włączenia urządzenia bez nastawienia czasu trwania, dotychczasowy czas pracy można odczytać po prawej stronie na górze paska stanu.

W przypadku ustawienia, a następnie skasowania czasu trwania, odliczanie czasu uwzględnia dotychczasowy upływ czasu trwania i jest kontynuowane od tego momentu. Dzięki temu można kontrolować dotychczasowy czas pracy urządzenia.

Wskaźnik kontroli temperatury





Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania piekarnika lub ciepło reszkowe w komorze piekarnika.

Wskaźnik kontroli 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.
Wskaźnik ciepła reszkowego	Po wyłączeniu urządzenia wskaźnik kontroli temperatury wskazuje stopień ciepła reszkowego w komorze piekarnika. Wskazanie gaśnie, gdy temperatura spadnie do ok. 60 °C.

Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku. Podczas

Rodzaje grzania

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.














Rodzaje grzania	Temperatura	Zastosowanie
 4D gorące powietrze	30-275 °C	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
 Grzanie górne/dolne	30-300 °C	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z soczystymi owocami. Równomierne grzanie z góry i dołu.
 Gorące powietrze eco	30-275 °C	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
 Grzanie górne/dolne eco	30-300 °C	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Grzanie z góry i z dołu.

nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę nagrzania.

Menu trybów pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy. Zapewnia to szybki dostęp do żądanej funkcji.


Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania	Do przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
Potrawy → "Potrawy" na stronie 36	Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.
Mikrofales → "Mikrofales" na stronie 20	Mikrofales umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.
Kombinacja z mikrofalami → "Mikrofales" na stronie 20	Możliwość jednoczesnego stosowania mikrofal i wybranego rodzaju grzania.
Para → "Para" na stronie 22	Zastosowanie pary umożliwia w przypadku niektórych potraw uzyskanie lepszego rezultatu gotowania/pieczenia.
Suszenie → "Para" na stronie 22 → "Mikrofales" na stronie 20	Stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem pary lub mikrofal.
Odkamienianie → "Funkcja czyszczenia" na stronie 29	Tryb odkamieniania umożliwia usunięcie osadu z kamienia z parownika.
Samoczyszczenie → "Funkcja czyszczenia" na stronie 29	Samoczyszczenie jest funkcją samoczynnego oczyszczania piekarnika.
Ustawienia → "Ustawienia podstawowe" na stronie 19	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

	Grill z cyrkulacją powietrza	30-300 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. 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 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia grzałki grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część pod grzałką grilla.
	Funkcja pizza	30-275 °C	Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.
	Grzanie intensywne	30-300 °C	Do potraw z chrupiącym spodem. Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
	Powolne gotowanie	70-120 °C	Do przyrządzania podsmażonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniu bez przykrycia przy wydłużonym czasie gotowania/pieczenia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grzanie dolne	30-250 °C	Do potraw przyrządzanych w kąpielii wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.
	Suszenie	30-150 °C	Do suszenia ziół, owoców i warzyw.
	Utrzymywanie ciepła	60-100 °C	Do utrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
	Podgrzewanie naczyń	30-70 °C	Do podgrzewania naczyń.
	Funkcja coolStart	30-275 °C	Do szybkiego przygotowania produktów mrożonych na wysokości 3. Temperatura ustawiana jest zgodnie z zaleceniami producenta. Stosować maksymalną wartość temperatury podanej na opakowaniu. Czas gotowania/pieczenia ustawić zgodnie z zaleceniami lub krótszy. Nie podgrzewać piekarnika.
	Odgrzewanie	80-180 °C	Do delikatnego podgrzewania potraw oraz do odświeżania pieczywa. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
	Stopień fermentacji	30-50 °C	Wyrastanie ciasta drożdżowego i zaczynu oraz dojrzewanie jogurtu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha.

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury i stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności. W tym celu nacisnąć przycisk . Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu.

Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia ustawień lub wykonania określonej czynności, jak również ostrzeżenia.

Funkcje komory piekarnika

Niektóre funkcje ułatwiają obsługę urządzenia. Przykładem może być między innymi oświetlenie komory piekarnika lub zastosowanie wentylatora, który chroni urządzenie przed przegrzaniem.

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeżeli drzwi pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłączy się.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik ulegnie przegrzaniu.

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

Wskazówka: Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 19

Wyposażenie

Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:

	<p>Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek. Do pieczenia, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych. Rusztu można używać w trybie mikrofal.</p>
	<p>Błacha uniwersalna Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.</p>
	<p>Błacha do pieczenia Do ciast z blachy i drobnych wypieków.</p>
	<p>Termosonda Umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury mięsa, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia. Jej zastosowanie opisane jest w odpowiednim rozdziale. → "Termometr do pieczenia" na stronie 25</p>

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

Wskazówka: Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika.

Mikrofale

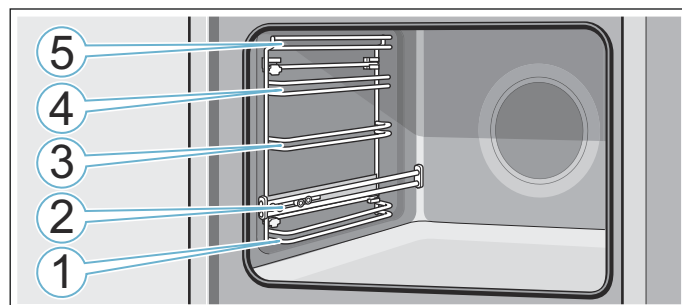
W przypadku trybu z wykorzystaniem samych mikrofal należy używać wyłącznie dołączonego rusztu. Używanie brytfanki uniwersalnej lub blachy do pieczenia może powodować powstawanie iskier i doprowadzić do uszkodzenia komory piekarnika.

W przypadku trybu z wykorzystaniem kombinacji z mikrofalami lub trybem pracy Potrawy można używać również brytfanki uniwersalnej, blachy do pieczenia lub innego dołączonego elementu wyposażenia.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 5 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

W niektórych urządzeniach najwyższa wysokość wsunięcia w komorze piekarnika oznaczona jest symbolem grilla.

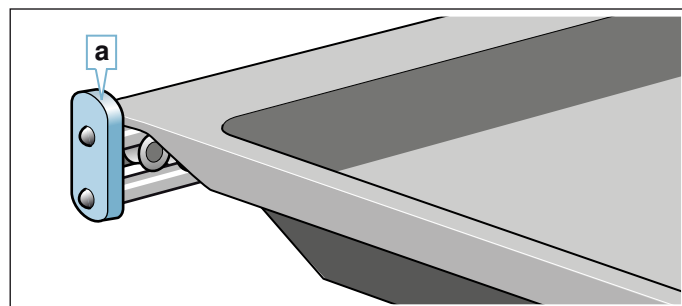


Na wysokości 1, 3, 4 i 5 zawsze wsuwać wyposażenie między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia. Wyciągane szyny na wysokości 2 pozwalają na dalsze wysunięcie elementów wyposażenia.

Zwrócić uwagę, aby wyposażenie umieszczone było za zapadką **a** na szynie.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna




Wskazówki

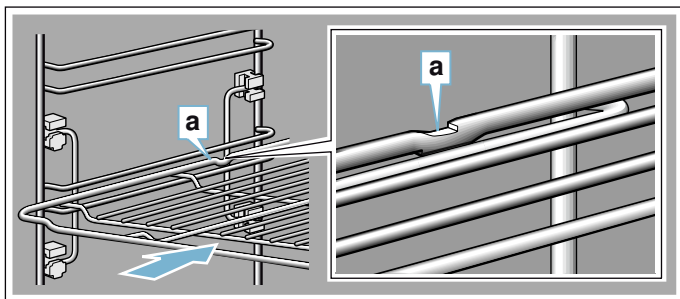
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.

- Wyposażenie zawsze wsuwać całkowicie do komory piekarnika, aby nie dotykało drzwi urządzenia.

Funkcja blokady

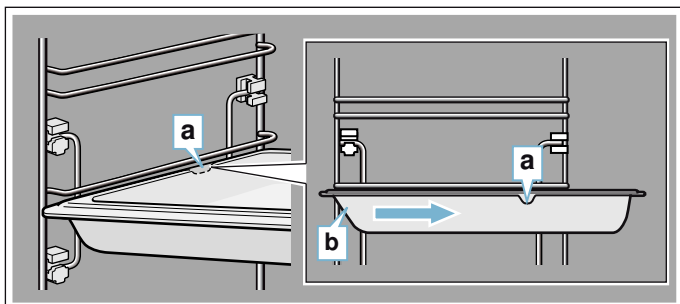
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Napis "microwave" musi znajdować się z przodu, a wygięcie musi być skierowane do dołu .



Podczas wsuwania blach zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Ścięcie wyposażenia **b** musi być skierowane z przodu w stronę drzwi urządzenia.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. → "Serwis" na stronie 35

Aksesoria dodatkowe

Ruszt

Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczenia i grillowanych kawałków mięsa.

Uniwersalna patelnia, samoczyszcząca

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

Blacha do pieczenia, samoczyszcząca

Do ciast z blachy i drobnych wypieków.

Ruszt wkładany w blachę

Do mięsa, drobiu i ryb.

Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.

Profesjonalna blacha do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę

Do przygotowywania dużych ilości potraw.

Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia

Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w profesjonalną brytfannę.

Blacha do pizzy

Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.

Blacha grillowa, samoczyszcząca

Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie w blasze uniwersalnej.

Kamień do pieczenia, samoczyszczący

Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód.

Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.

Brytfanna szklana (5,1 l)

Do potraw duszonych i zapiekanek.

Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie "Potrawy".

Forma szklana

Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.

Szklana blacha do pieczenia

Do zapiekanek, potraw warzywnych i wypieków.

Listwy dekoracyjne

Do maskowania ścianki mebla i podstawy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia. Poza tym należy wyczyścić komorę piekarnika oraz wyposażenie.

Przed uruchomieniem:

Przed pierwszym uruchomieniem należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody.

Aby urządzenie mogło prawidłowo sygnalizować konieczność przeprowadzenia procesu odkamieniania, należy ustawić właściwy zakres twardości wody.

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.

Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.

Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Wskazówki

- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody "zmiękczonej".
- W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na "4 bardzo twarda".
- Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

Zakres twardości wody	Ustawienie
0	0 zmiękczonej
1 (do 1,3 mmol/l)	1 miękka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 średnia
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 twarda
4 (ponad 3,8 mmol/l)	4 bardzo twarda


Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Wskazówka: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 19


Wprowadzanie ustawień języka

Wstępnie ustawiony jest język "Niemiecki".

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język.
2. Nacisnąć strzałkę . Pojawi się następane ustawienie.


Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem godziny jest 12:00.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć strzałkę .

Ustawianie daty


Wstępnie ustawiona jest data 1.1.2014.

1. Nacisnąć strzałkę  w celu przejścia do następnego ustawienia.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień, miesiąc i rok.

Ustawianie stopnia twardości wody

Fabrycznie ustawiony jest zakres twardości wody "bardzo twarda".


Jeśli woda jest bardziej miękka, należy zmienić ustawienie. Informacje na temat stopnia twardości wody można uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić zakres twardości.
2. Nacisnąć strzałkę . Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

Czyszczenie komory piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika.

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Z komory piekarnika usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu.
3. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze gotowania miękko, wilgotną ściereczką.
4. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.
5. Napętnić zbiornik na wodę.
6. Ustawić podany rodzaj grzania, temperaturę oraz dodawanie pary i włączyć tryb pracy.

Ustawienia	
Rodzaj grzania	Grzanie górne/dolne  z dodatkem pary (intensywność "mała")
Temperatura	240 °C
Czas trwania	1 godzina

7. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
8. Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku dotykowego on/off.
9. Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.
10. Oczyszczyć gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.
11. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika.

Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękko szczoteczką.

Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączenia urządzenia oraz w jaki sposób nastawia się tryby pracy.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wyjątek: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi oraz minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu.

Wskaźniki oraz informacje na wyświetlaczu, np. wskaźnik ciepła resztkowego w komorze piekarnika, są widoczne również po wyłączeniu urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Napis on/off nad przyciskiem zostanie podświetlony na niebiesko.

Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens, a następnie rodzaj grzania i temperatura.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można wybrać rodzaj grzania, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia.

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenie odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Podświetlenie nad przyciskiem gaśnie.

Ustawiona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie.

Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy

W celu włączenia trybu pracy lub zatrzymania aktualnego trybu nacisnąć przycisk start/stop. W przypadku zatrzymania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć przycisk on/off.

Jeśli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory piekarnika zostaną otwarte, tryb pracy zostanie zatrzymany. W celu kontynuowania trybu pracy zamknąć drzwi komory piekarnika.

Porada: Ustawienie to można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 19

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Dokonanie wyboru trybu pracy jest możliwe tylko, gdy urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć przycisk menu. Otworzy się menu trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na żądany tryb pracy. W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego dokonać zmiany wyboru. W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Na wyświetlaczu odliczany jest upływ czasu. Widoczne są ustawienia oraz linia stopnia zaawansowania.

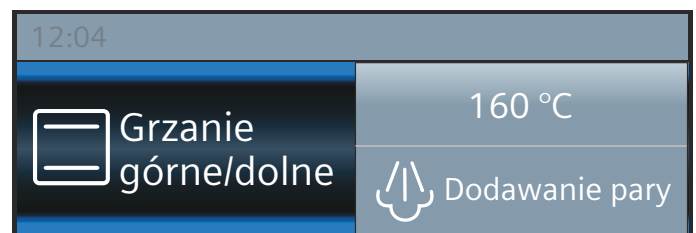
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia pojawia się ustawienie proponowanego rodzaju grzania wraz z temperaturą. Przyciskiem start/stop można od razu włączyć proponowane ustawienie. Aby ustawić inny rodzaj grzania, należy postępować w sposób opisany poniżej.

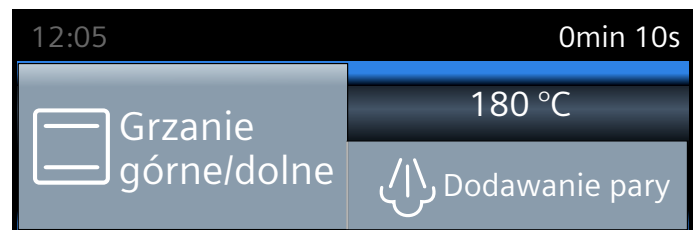
W przypadku innych ustawień wprowadzić odpowiednie zmiany, postępując w następujący sposób:

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne, 180 °C.

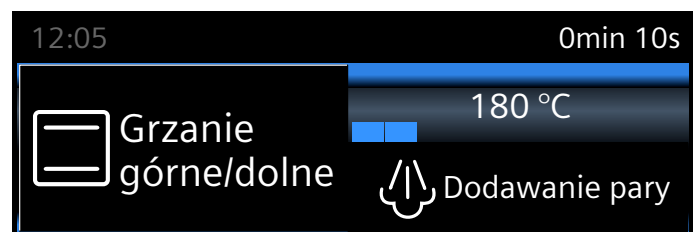
1. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania.



2. Nacisnąć lekko na proponowaną temperaturę.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.



4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.



Na wyświetlaczu widoczny jest ustawiony rodzaj grzania oraz wybrana temperatura.

Szybkie nagrzewanie

Za pomocą przycisku »»»» można nagrzać piekarnik w bardzo krótkim czasie.

Szybkie nagrzewanie nadaje się tylko do niektórych rodzajów grzania.

Odpowiednie rodzaje grzania:

	4D gorące powietrze
	Grzanie górne/dolne
	Grzanie intensywne

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

Wprowadzanie ustawień

Zwrócić uwagę na odpowiedni rodzaj grzania. Ustawiona temperatura musi przekraczać 100 °C, w przeciwnym razie szybkie nagrzewanie nie włączy się.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk »»»».



Po lewej stronie wartości temperatury pojawi się symbol »»»». Wskaźnik kontroli temperatury zaczyna się wypełniać.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał. Gaśnie symbol »»»». Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Wskazówki

- Odliczanie ustawionego czasu trwania rozpoczyna się niezależnie od szybkiego nagrzewania bezpośrednio po włączeniu.
- Podczas szybkiego nagrzewania można za pomocą przycisku sprawdzić aktualną temperaturę w komorze piekarnika.

Przerwanie

Nacisnąć przycisk »»»». Na wyświetlaczu gaśnie symbol »»»».

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Minutnik	Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał.
Czas trwania	Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie wyłącza się automatycznie.
Czas zakończenia	Ustawić czas trwania oraz czas zakończenia. Urządzenie włączy się automatycznie tak, aby tryb pracy zakończył się o żądanej godzinie.

Wskazówki

- Czas trwania poniżej jednej godziny można ustawić co do minuty. Czas trwania powyżej jednej godziny można ustawić w odstępach co 5 minut.
- W zależności od kierunku obracania przełącznika obrotowego, proponowany czas trwania zaczyna się z lewej strony od wartości 10 minut, natomiast z prawej strony od wartości 30 minut.
- Po zakończeniu każdej funkcji zegara rozlega się sygnał, a na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono".
- Naciśnięcie przycisku umożliwi wywołanie od czasu do czasu informacji, które następnie pojawią się na krótko na wyświetlaczu.

Minutnik

Minutnik można nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień zegara i ma własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie ustawionego czasu trwania.

Maksymalnie można ustawić 24 godziny.

1. Nacisnąć przycisk . Otwiera się pole minutnika.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik. Po kilku sekundach minutnik włącza się. Z lewej strony na pasku stanu wyświetlany jest symbol oznaczający minutnik oraz odliczany czas.

Po upływie nastawionego czasu

Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Upłynął czas odliczany przez minutnik". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku otworzyć menu funkcji zegara i cofnąć czas. Za pomocą przycisku zamknąć menu.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku otworzyć menu funkcji zegara i w ciągu następujących kilku sekund zmienić

przełącznikiem obrotowym ustawienia minutnika. Włączyć minutnik za pomocą przycisku ⏸.

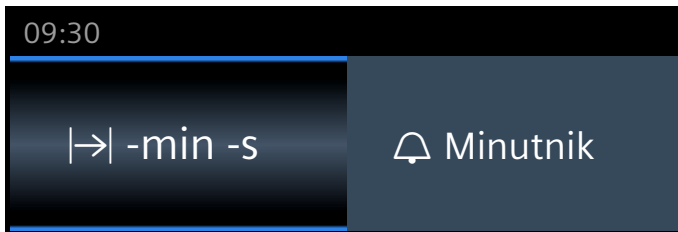
Czas trwania

W przypadku ustawienia czasu trwania (czasu gotowania/pieczenia) tryb pracy zakończy się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Piekarnik przestaje grzać. Maksymalnie można ustawić 23 godziny i 59 minut.

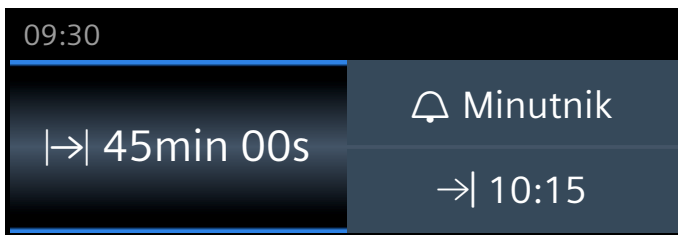
Warunek: Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury.

Przykład: 4D gorące powietrze, 180 °C, czas trwania 45 minut.

1. Nacisnąć przycisk ⏸. Otwiera się menu funkcji zegara.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Upływ czasu trwania |→| widoczny jest na pasku stanu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⏸.

Anulowanie ustawionego czasu trwania

Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku ⏸. Cofnąć ustawienia czasu trwania. Wyświetlacz wskazuje ustawiony rodzaj grzania i temperaturę.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku ⏸. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawiony czas trwania.

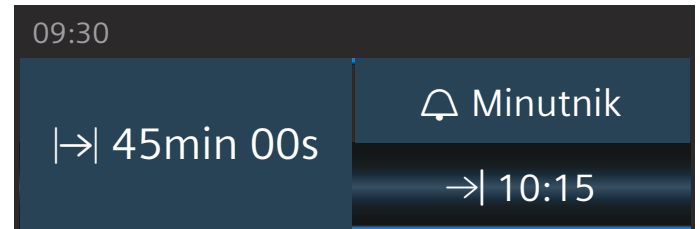
Czas zakończenia

W przypadku przesunięcia czasu zakończenia należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

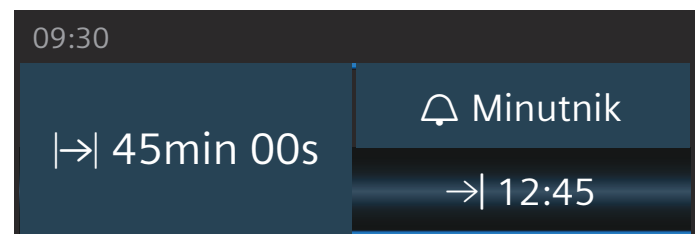
Warunek: Ustawiony tryb pracy nie został włączony. Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania. Menu funkcji zegara ⏸ jest otwarte.

Przykład na rysunku: Potrawa została wstawiona do komory piekarnika o godzinie 9.30. Jej przyrządzenie trwa 45 minut i będzie gotowa o godzinie 10.15. Założmy jednak, że danie ma być gotowe na godzinę 12.45.

1. Nacisnąć lekko na pole "Koniec →|". Wyświetlany jest czas zakończenia.



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



3. Potwierdzić przyciskiem start/stop.



Piekarnik jest przestawiony na tryb czuwania. Tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⏸.

Korekta czasu zakończenia

Jest to możliwe, dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku ⏸, nacisnąć lekko na "Koniec →|" i za pomocą przełącznika obrotowego skorygować czas zakończenia. Za pomocą przycisku ⏸ zamknąć menu.

Anulowanie ustawionego czasu zakończenia



Jest to możliwe, dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. W tym celu otworzyć za pomocą przycisku ⏸ menu funkcji zegara. Nacisnąć lekko na "Koniec →|" i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia. Ustawiony czas zakończenia zostaje natychmiast wykasowany.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.


Aktywacja i dezaktywacja

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować i dezaktywować zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu.

Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia, natomiast na pasku stanu pojawi się symbol .

Blokada drzwi urządzenia


Ustawienia podstawowe można zmienić w taki sposób, aby oprócz pulpitu obsługi dodatkowo zablokować drzwi piekarnika.

Drzwi urządzenia blokują się, gdy temperatura w komorze piekarnika osiąga ok. 50°C. Na pasku stanu pojawia się symbol . Jeśli piekarnik jest wyłączony, drzwi urządzenia blokują się natychmiast po aktywowaniu zabezpieczenia przed dziećmi.

Ustawienia podstawowe

W celu zapewnienia optymalnej i bezproblemowej obsługi urządzenia, użytkownik ma do dyspozycji różnego rodzaju ustawienia. Ustawienia te można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.

Zmiana ustawień

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy "Ustawienia".
Pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartości.
4. Nacisnąć na strzałkę , aby przejść do następnych ustawień podstawowych.
5. W celu zapisania zmian nacisnąć przycisk menu.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzuć".

Lista ustawień

Lista uwzględnia wszystkie ustawienia podstawowe oraz możliwości ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia, które pasują do danego urządzenia.

Możliwa jest zmiana następujących ustawień:

Ustawienie	Możliwości
Wybór języka	Możliwy jest wybór innego języka
Godzina	Ustawianie aktualnej godziny
Data	Ustawianie aktualnej daty
Czas trwania sygnału	Krótki (30 s)
	Średni (1 m)
	Długi (5 m)
Głośność	5-stopniowa regulacja
Dźwięk przycisków	Wył. (dźwięk słychać tylko podczas włączania i wyłączania za pomocą on/off)
	Wł.
Jasność wyświetlacza	5-stopniowa regulacja
Wskazanie godziny	Cyfrowe wraz z datą
	Analogowe
	Wył.
Oświetlenie	Podczas użytkowania wł.
	Podczas użytkowania wył.
Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokada drzwi + blokada przycisków
	Tylko blokada przycisków
Kontynuować automatycznie	Po zamknięciu drzwi
	Nie kontynuować automatycznie (nacisnąć przycisk start/stop)
Tryb po włączeniu	Menu główne
	Rodzaje grzania
	Potrawy*
	Mikrofałe
	Kombinacja z mikrofalami
	Gotowanie na parze
Przyciemnienie w nocy	Wył.
	Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59)
Logo firmy	Wyświetlać
	Nie wyświetlać
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia	Zalecane
	Minimalne
Stopień twardości wody	0 (zmiękczone)
	1 (miękką)
	2 (średnia)
	3 (twarda)
	4 (bardzo twarda)
Ustawienie szabasowe	Wł.
	Wył.
Ustawienia fabryczne	Przywrócić
	Nie przywracać

*) Funkcja jest dostępna, w zależności od typu urządzenia

Wskazówka: Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu

widoczne. Wszystkie pozostałe ustawienia wymagają dokonania zapisu wprowadzonych zmian.

Zmiana ustawionej godziny

Zmiana godziny dokonywana jest w ustawieniach podstawowych.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na "Ustawienia".
3. Za pomocą strzałki \checkmark przejść do ustawienia "Godzina".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
5. Nacisnąć przycisk menu.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzuć".

Zanik zasilania prądem

Po długiej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Należy ponownie wprowadzić ustawienia języka, godziny oraz daty.

Mikrofałe

Mikrofałe umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofałe lub w połączeniu z wybranym rodzajem grzania.

W celu optymalnego wykorzystania mikrofał należy przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń oraz zaleceń podanych w tabelach stosowania na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Naczynia

Nie każde naczynie nadaje się do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych. W celu odpowiedniego podgrzania potraw i uniknięcia uszkodzenia urządzenia używać wyłącznie naczyń przystosowanych do kuchenki mikrofalowej.

Odpowiednie są naczynia żaroodporne ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany lub tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofałe. Można używać również naczyń ceramicznych, jeżeli są całkowicie szklione i nie mają rys.

Można również używać naczyń stołowych. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia. Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Do pieczenia w trybie kombi można używać zwykłych form do pieczenia z metalu. Dzięki temu ciasto zrumieni się również od spodu.

W pozostałych przypadkach metalowe naczynia nie

nadają się do użytku. Metal nie przepuszcza mikrofał. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory gotowania musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Test naczyń

Nigdy nie włączać mikrofał, jeśli w urządzeniu nie ma żadnej potrawy. Jedyny wyjątek stanowi krótki test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w trybie mikrofał, należy przeprowadzić następujący test.

1. Puste naczynie wstawić do komory piekarnika na 1/2 do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.
2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w trybie mikrofał.

Należy wówczas przerwać test.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Dołączone wyposażenie

W przypadku trybu z wykorzystaniem samych mikrofał należy używać wyłącznie dołączonego rusztu. Używanie brytfanki uniwersalnej lub blachy do pieczenia może powodować powstawanie iskieł i doprowadzić do uszkodzenia komory piekarnika.

W przypadku trybu z wykorzystaniem kombinacji z mikrofałami lub trybem pracy Potrawy można używać również brytfanki uniwersalnej, blachy do pieczenia lub innego dołączonego elementu wyposażenia.

W trybie z użyciem mikrofał najlepiej wsunąć wyposażenie na wysokość 2, o ile nie podano inaczej.

Poziomy mocy mikrofał

Można nastawić 5 różnych poziomów mocy mikrofał.

Moc	Potrawa	Maksymalny czas trwania
90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania	1 godz. 30 min
360 W	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw	1 godz. 30 min
max	Do podgrzewania płynów	30 min

Nastawianie mikrofala w połączeniu z rodzajem grzania

Moc mikrofala można ustawić w przedziale od 90 wat do 360 wat.

Nie wszystkie rodzaje grzania nadają się do łączenia z mikrofalami.

Odpowiednie rodzaje grzania:

	4D gorące powietrze
	Grzanie górne/dolne
	Grill z cyrkulacją powietrza
	Grill o dużej powierzchni
	Grill o małej powierzchni

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy "Kombinacja z mikrofalami".
Pojawią się proponowane ustawienia rodzaju grzania, temperatury, mocy mikrofala i czasu trwania.
3. Nacisnąć lekko na odpowiednie pole i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądane wartości.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Ustawione wartości można zmienić. Nacisnąć przycisk start/stop, piekarnik jest przestawiony na tryb pauzy. Nacisnąć lekko na odpowiednie pole mikrofala i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Włączyć ponownie za pomocą przycisku start/stop.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Komora piekarnika przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawia się $0\text{min } 00\text{s}$, a na pasku stanu widoczny jest komunikat "Zakończono". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku \ominus .

Wstrzymanie trybu pracy

Nacisnąć przycisk start/stop: piekarnik jest przestawiony na tryb pauzy. Ponownie nacisnąć przycisk start/stop, urządzenie kontynuuje pracę.

Otwarcie drzwi urządzenia: praca urządzenia zostanie wstrzymana.

Po zamknięciu drzwi: urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk on/off.

Nastawianie mikrofala

W celu uzyskania optymalnego rezultatu przy użyciu mikrofala, ruszt wsuwać zawsze na wysokość 2.

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy "Mikrofale".
Pojawią się proponowane wartości mocy mikrofala oraz czasu trwania.
3. Wybrać żadaną moc mikrofala za pomocą lekkiego naciśnięcia.

4. Nacisnąć lekko na pole "Czas trwania" i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
5. Włączyć mikrofale za pomocą przycisku start/stop.
Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Moc mikrofala można zmienić. Nacisnąć przycisk start/stop, piekarnik jest przestawiony na tryb pauzy. Nacisnąć lekko na pole wybranej mocy mikrofala. Ponownie włączyć za pomocą przycisku start/stop. Czas trwania można zmienić w dowolnym momencie w trakcie pracy urządzenia.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Tryb mikrofala jest zakończony. Wyświetlacz pokazuje $0\text{min } 00\text{s}$, a na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku \ominus . W celu ponownego nastawienia mocy mikrofala nacisnąć lekko na odpowiednie pole i wprowadzić ustawienia czasu trwania. Tryb zostanie ponownie uruchomiony.

Wstrzymanie trybu pracy

Nacisnąć przycisk start/stop: piekarnik jest przestawiony na tryb pauzy. Ponownie nacisnąć przycisk start/stop, urządzenie kontynuuje pracę.

Otwarcie drzwi urządzenia: praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwi nacisnąć przycisk start/stop. Urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk on/off.

Suszenie

W przypadku trybu pracy "Suszenie" komora piekarnika jest ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Funkcję suszenia należy stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem mikrofala.

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy "Suszenie".
3. Włączyć przyciskiem start/stop.
Suszenie zostanie włączone i po upływie 10 minut automatycznie zakończone.

Otworzyć drzwi urządzenia na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.



W przypadku niektórych rodzajów grzania możliwe jest przygotowanie potraw z zastosowaniem pary. Do dyspozycji użytkownika są również takie rodzaje grzania, jak Wyrastanie ciasta i Odgrzewanie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Odgłosy

Pompa

W trakcie pracy oraz po wyłączeniu słychać odgłosy buczenia. Odgłosy te są spowodowane kontrolą sprawności działania pompy. Są to normalne odgłosy pracy.

Przesłona

Podczas otwierania przesłony słychać odgłosy buczenia lub brzęczenia. Odgłosy te są spowodowane wysuwaniem przesłony. Są to normalne odgłosy pracy.

Gotowanie z zastosowaniem pary

W przypadku gotowania z zastosowaniem pary, para jest dostarczana do komory piekarnika w różnych odstępach czasu i z różną intensywnością. Zapewnia to uzyskanie lepszego rezultatu gotowania.

Potrawy

- są kruche u chrupiące
- mają błyszczącą skórkę
- są wewnątrz soczyste i delikatne
- minimalnie tracą na objętości

Żądaną kombinację rodzaju grzania i intensywności pary należy ustawić samodzielnie. W celu wyboru właściwego rodzaju grzania i odpowiedniej intensywności pary skorzystać z danych w tabelach lub wybrać jeden z programów.

Intensywność pary

Podczas przyrządzania potraw możliwe jest dodawanie pary o różnych stopniach intensywności:

- mała
- średnia
- silny

Odpowiednie rodzaje grzania

Włączenie pary jest możliwe w przypadku poniższych rodzajów grzania:

- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Utrzymywanie ciepła
- Odgrzewanie

- Stopień fermentacji

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Ustawić rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Nacisnąć lekko na temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
4. Nacisnąć lekko na pole "Dodawanie pary" i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić intensywność pary.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Urządzenie nagrzewa się.

Wskazówka: Jeżeli zbiornik na wodę zostanie w trakcie trybu z użyciem pary opróżniony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika. Urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.

Przerwanie dodawania pary

W celu wyłączenia pary przed upływem nastawionego czasu nacisnąć lekko na pole "Dodawanie pary". Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić "Wył."

Wskazówka: Urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.

Przerwanie pracy urządzenia

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

W celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.

Odgrzewanie


Rodzaj grzania "Odgrzewanie

 umożliwia odgrzanie ugotowanych potraw lub odświeżenie pieczywa z poprzedniego dnia. Włączenie pary odbywa się automatycznie.

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Odgrzewanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Nacisnąć lekko przycisk menu.
3. Nacisnąć lekko na pole "Gotowanie na parze".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić "Odgrzewanie ".
5. Nacisnąć lekko na temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
6. Nacisnąć lekko na czas trwania i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Urządzenie nagrzewa się.

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


Przerwanie

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

UW celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.


Wyrastanie ciasta


W przypadku użycia rodzaju grzania "Wyrastanie ciasta " ciasto drożdżowe wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej i nie wysycha.

W celu wyboru odpowiedniego ustawienia skorzystać z danych w tabelach. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 38

Wskazówka: Jeżeli w trakcie trybu Wyrastanie ciasta zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

Włączanie

1. Napełnić zbiornik na wodę.
Wskazówka: Tryb Wyrastanie ciasta należy włączać tylko, gdy komora piekarnika jest całkowicie ostudzona (temperatura pokojowa).
2. Nacisnąć lekko przycisk menu.
3. Nacisnąć lekko na pole "Gotowanie na parze".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić "Wyrastanie ciasta .
5. Nacisnąć lekko na temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
6. Nacisnąć lekko na czas trwania i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
7. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Urządzenie nagrzewa się.

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

Przerwanie

W celu przerwania trybu pracy nacisnąć lekko przycisk start/stop.

Wyłączanie

UW celu wyłączenia urządzenia nacisnąć lekko przycisk on/off.

Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę znajduje się za przesłoną. Przed włączeniem trybu z użyciem pary otworzyć przesłonę i napełnić zbiornik wodą.

Upewnić się, że zakres twardości wody został ustawiony prawidłowo. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 19

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!

Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania. Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Gorące powierzchnie w komorze piekarnika mogą być przyczyną zapalenia się oparów łatwopalnych płynów (eksplozja). Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomień.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrania zbiornika na wodę. Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie. Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.


Uwaga!

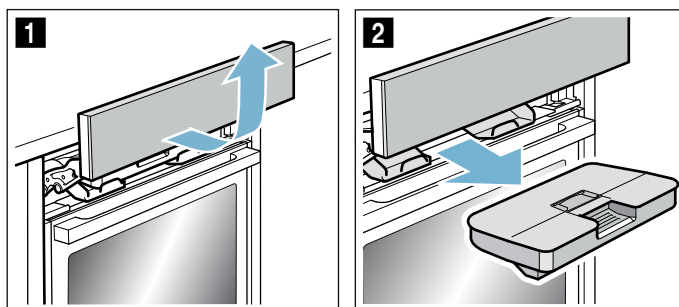
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.

Nie stosować wody destylowanej, wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.

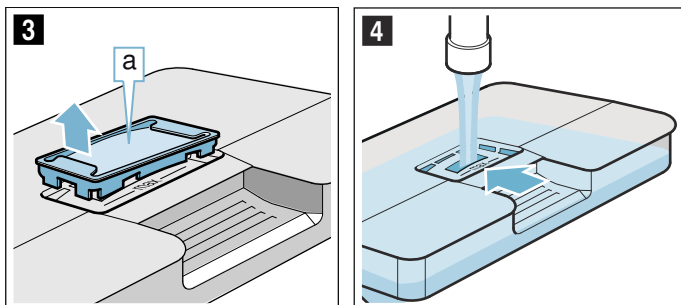
Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Wskazówki

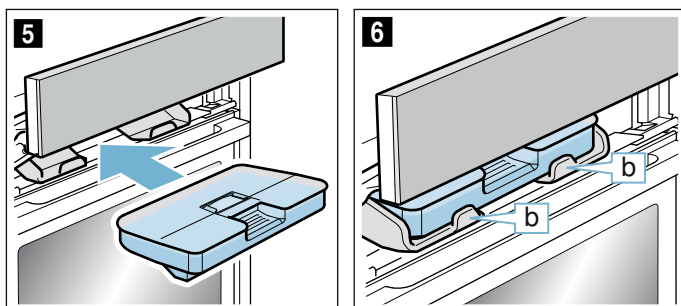
- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
 - W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody na "zmiękczone".
 - W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na "4 bardzo twarda".
 - Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.
1. Dotknąć pola .
Przesłona zostanie automatycznie przesunięta do przodu.
 2. Przesłonę pociągnąć oburącz do przodu, a następnie przesunąć do góry, aż zaskoczy na miejsce (rys. **1**).
 3. Zbiornik na wodę unieść i wyjąć z komory zbiornika (rys. **2**).



4. Docisnąć pokrywę wzdłuż uszczelki, aby woda nie mogła wyciekać ze zbiornika na wodę.
5. Wyjąć ostonę **a** (rys. **3**).
6. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max" (rys. **4**).



7. Ponownie włożyć ostonę **a** w otwór zbiornika na wodę.
8. Włożyć napełniony zbiornik na wodę (rys. **5**). Należy dopilnować, aby zbiornik na wodę zaskoczył na miejsce z tyłu obu mocowań **b** (rys. **6**).



9. Przesłonę przesunąć powoli do dołu, następnie wcisnąć do tyłu, aż zostanie całkowicie zamknięta. Pojemnik na wodę jest napełniony. Możliwe jest włączenie trybów z użyciem pary.

Dolewanie wody do zbiornika

Jeżeli w trakcie trybu z użyciem pary zbiornik na wodę zostanie opróżniony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika.

Wskazówki

- W przypadku trybów pracy z zastosowaniem pary urządzenie kontynuuje pracę bez dodawania pary.
- Jeżeli w trakcie trybu Wyrastanie ciasta lub Odgrzewanie zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Napełnić zbiornik na wodę.

1. Otworzyć przesłonę.
2. Wyjąć i napełnić zbiornik na wodę.
3. Włożyć napełniony zbiornik na wodę i zamknąć przesłonę.

Po zakończeniu trybu z użyciem pary

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!


Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga!

Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.

Po każdym użyciu trybu z zastosowaniem pary następuje odpompowanie pozostałości wody do zbiornika na wodę. Zbiornik na wodę należy następnie opróżnić i osuszyć. W komorze piekarnika pozostaje wilgoć. W celu osuszenia komory piekarnika można włączyć tryb pracy "Funkcja suszenia" lub ręcznie osuszyć komorę piekarnika.

Wskazówki

- Po wyłączeniu urządzenia pole  świeci się nieco dłużej, aby przypominać o opróżnieniu zbiornika na wodę.
- Osad z kamienia kotłowego usunąć ściereczką nasączoną octem, przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Opróżnianie zbiornika na wodę

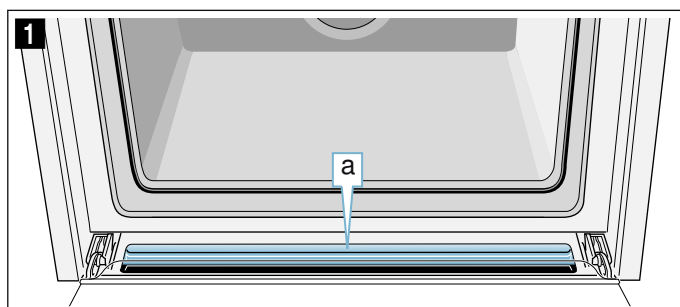
Uwaga!

- Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika. Zbiornik zostanie uszkodzony.
- Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń. Zbiornik zostanie uszkodzony.

1. Otworzyć przesłonę.
2. Wyjąć zbiornik na wodę.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywę.
7. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
8. Pokrywę nałożyć na zbiornik na wodę i docisnąć.
9. Włożyć zbiornik i zamknąć przesłonę.

Suszenie rylnienki na skropliny

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Otworzyć drzwi urządzenia.
3. Rylnienkę **a** poniżej komory piekarnika wytrzeć za pomocą gąbkowej ściereczki (rys. **1**).



Włączanie trybu Funkcja suszenia

Podczas suszenia komora piekarnika jest ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

Uwaga!

Uszkodzenia emalii: nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Natychmiast usuwać większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wilgoć z dna piekarnika.
3. W razie potrzeby nacisnąć lekko przycisk on/off, aby włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć przycisk menu. Pojawia się lista trybów pracy.
5. Nacisnąć lekko na pole "Dalej".
6. Nacisnąć lekko na pole "Funkcja suszenia".
7. Nacisnąć przycisk start/stop. Suszenie zostanie włączone i po upływie 10 minut automatycznie zakończone.
8. Otworzyć drzwi urządzenia i pozostawić otwarte na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.

Ręczne osuszanie komory piekarnika

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.









Termometr do pieczenia

Termosonda Plus umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury potrawy, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia. Temperatura mierzona jest wewnątrz produktu spożywczego. Osiągnięcie ustawionej temperatury spowoduje automatyczne wyłączenie się urządzenia.

Rodzaje grzania

W przypadku umieszczenia termosondy w komorze piekarnika można stosować wymienione poniżej rodzaje grzania.

W przypadku niektórych rodzajów grzania możliwe jest zastosowanie kombinacji rodzaju grzania z mikrofalami lub parą. Przejść do trybu pracy "Kombinacja z mikrofalami lub parą".

	4D gorące powietrze	Mikrofales lub para
	Gorące powietrze eco	
	Grzanie górne/dolne	Mikrofales lub para
	Grzanie górne/dolne eco	
	Pizza	
	Grill z cyrkulacją powietrza	Mikrofales lub para
	Grzanie intensywne	
	Odgrzewanie	

Wskazówki

- Termosonda dokonuje pomiaru temperatury wewnątrz produktu spożywczego w przedziale od 30 °C do 99 °C.
- Należy stosować wyłącznie dołączoną termosondę. Można ją dokupić w serwisie jako część zamienną.
- Po użyciu zawsze wyjmować termosondę z komory piekarnika. Nigdy nie przechowywać jej w komorze piekarnika.

Temperatura komory piekarnika

Aby nie uszkodzić termosondy, nie ustawiać temperatury przekraczającej 250°C.

Ustawiona temperatura w komorze piekarnika musi być przynajmniej o 10°C wyższa od ustawionej temperatury wewnątrz potrawy.

Wkładanie termosondy w potrawę

Przed włożeniem potrawy do komory piekarnika należy wbić w nią termosondę.

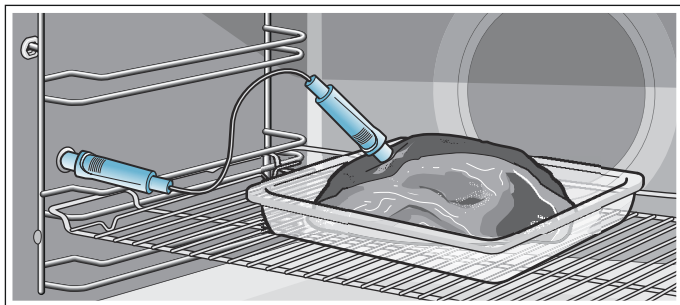
Termosonda ma trzy punkty pomiaru. Zwrócić uwagę, aby środkowy punkt pomiaru znajdował się wewnątrz potrawy.

Uwaga!

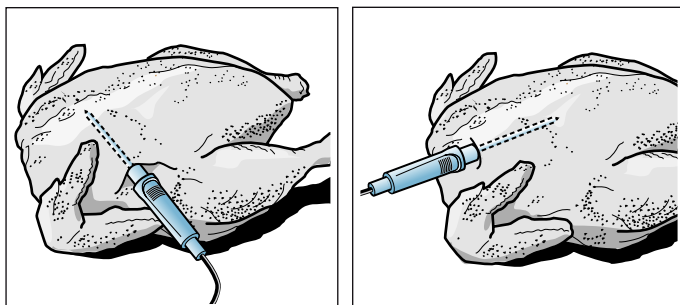
W przypadku dołączenia funkcji mikrofales końcówka termosondy musi znajdować się wewnątrz potrawy.

Mięso: W przypadku dużych kawałków wkładać termosondę ukośnie od góry, aż do wyczuwalnego oporu.

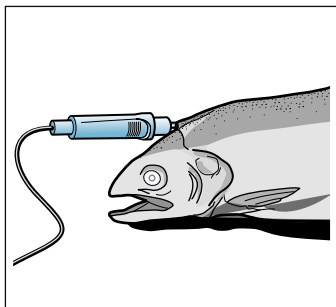
W przypadku mniejszych kawałków wbić termosondę z boku w najgrubsze miejsce.



Drób: Termosondę włożyć do oporu w najgrubszym miejscu drobiowej piersi. W zależności od właściwości drobiu włożyć termosondę ukośnie lub wzdłużnie. Następnie przekręcić drób i położyć w całości na ruszcie, najpierw piersią do dołu.



Ryby: Termosondę włożyć do oporu, wbijając ją za głowę w kierunku środkowej części kręgosłupa. Rybę w całości ustawić na ruszcie na sztorc, używając do tego celu połówki ziemniaka.



Obracanie potrawy: W celu obrócenia potrawy nie wyjmować termosondy. Po obróceniu należy sprawdzić prawidłowe położenie termosondy w potrawie.

Wyjęcie termosondy w trakcie pracy urządzenia spowoduje zresetowanie wszystkich ustawień i konieczność ich ponownego wprowadzenia.

Uwaga!

Nie przytrzasnąć przewodu termosondy.


Nie używać naczyń z przykryciem.

Aby termosonda nie została uszkodzona przez zbyt wysoką temperaturę, należy zachować kilkucentymetrową odległość między grzałką grilla a termosondą. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy

1. Termosondę włożyć w gniazdo po lewej stronie w komorze piekarnika.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać rodzaj grzania lub tryb pracy "Potrawy".
3. Nacisnąć lekko na proponowaną temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.
4. Nacisnąć lekko na pole "Temperatura wewnątrz potrawy" i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru. W zależności od potrzeby można dodatkowo włączyć mikrofalę lub parę.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Linia stopnia zaawansowania wskazuje wzrost temperatury wewnątrz potrawy.

Ustawiona temperatura wewnątrz potrawy została osiągnięta

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Można wyjąć termosondę z gniazda. Symbol  gaśnie.

Zmiana ustawionej temperatury wewnątrz potrawy

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę wewnątrz potrawy.

Przerwanie

Wyjąć termosondę z gniazda.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Komora pieca oraz termosonda do potraw nagrzewają się bardzo mocno. W celu wyjmowania i wkładania termosondy należy używać rękawic kuchennych.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do tego urządzenia.

Temperatury wewnątrz różnych potraw

Nie używać produktów mrożonych. Ustawienia podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Szczegółowe informacje na temat rodzaju grzania i temperatury zamieszczone są na końcu niniejszej instrukcji obsługi. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 38

Produkty spożywcze	Temperatura w środku mięsa w °C
Drób	
Kurczak	80-85
Pierś kurczaka	75-80
Kaczka	80-85
Pierś kaczki, różowa	55-60
Indyk	80-85
Pierś indyka	80-85

Produkty spożywcze	Temperatura w środku mięsa w °C
Gęś	80-90
Wieprzowina	
Karkówka wieprzowa	85-90
Filet wieprzowy, różowy	62-70
Schab wieprzowy, dobrze wypieczony	72-80
Wołowina	
Filet wołowy lub rostbef, angielski	45-52
Filet wołowy lub rostbef, różowy	55-62
Filet wołowy lub rostbef, dobrze wypieczony	65-75
Cielęcina	
Pieczeń cielęca lub plecówka, chuda	75-80
Pieczeń cielęca, łopatką	75-80
Gic cielęca	85-90
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy, różowy	60-65
Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony	70-80
Schab jagnięcy, różowy	55-60
Ryby	
Ryba, w całości	65-70
Filet rybny	60-65
Inne	
Pieczeń rzymska, wszystkie rodzaje mięsa	80-90
Podgrzewanie i odgrzewanie potraw	65-75

Ustawienie szabasowe


Ustawienie szabasowe umożliwia ustawienie czasu trwania do 74 godzin. Potrawy w komorze piekarnika zachowują odpowiednią temperaturę bez konieczności włączania i wyłączenia urządzenia.

Włączanie ustawienia szabasowego

Warunek: w ustawieniach podstawowych aktywowano "Ustawienie szabasowe Włączone". → "Ustawienia podstawowe" na stronie 19

Komora piekarnika nagrzewa się z zastosowaniem grzania górnego/dolnego do temperatury od 85 °C do 140 °C.

1. Nacisnąć przycisk on/off. Na wyświetlaczu widoczny jest proponowany rodzaj grzania oraz temperatura.
2. Obrócić przełącznik obrotowy w lewo i wybrać rodzaj grzania "Ustawienie szabasowe".
3. Nacisnąć lekko na proponowaną temperaturę i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wartość tego parametru.

4. Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara i nacisnąć lekko na pole "Czas trwania". Proponowany czas trwania to 25:00 godzin.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończone".

Przesunięcie czasu zakończenia

Nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

Anulowanie ustawienia szabasowego

Nacisnąć przycisk on/off. Wszystkie ustawienia zostaną skasowane. Można wprowadzić nowe ustawienia.



Środki czyszczące

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. W zależności od typu urządzenia dostępne mogą być tylko niektóre elementy i powierzchnie.

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- ostrych druciaków ani szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych,
- specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wyfukać.

Porada: Szczególnie polecane środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie. Należy przestrzegać wskazówek producenta poszczególnych produktów.



Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: 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 rozprowadzić ciekłą warstwę środka pielęgnacyjnego.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Powierzchnie lakierowane	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Szyby w drzwiach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Wnętrze urządzenia	
Powierzchnie emaliowane	Gorąca woda z detergentem lub octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przypalone resztki jedzenia odmoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej wodą z detergentem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika. Najlepszą metodą jest stosowanie funkcji czyszczenia. → "Funkcja czyszczenia" na stronie 29 Wskazówka: Pozostałości potraw mogą spowodować powstanie białego nalotu. Nie ma on wpływu na działanie urządzenia. W razie potrzeby usunąć go za pomocą kwasu cytrynowego.

Ostona oświetlenia komory piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Nakładka drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.
Wewnętrzna rama drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Można w ten sposób usunąć przebarwienia. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Prowadnice	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczka.
System wysuwania blach	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczka. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczka. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej.
Zbiornik na wodę	Gorąca woda z detergentem: W celu usunięcia pozostałości detergentu myć zmywakiem i dokładnie wypłukać czystą wodą. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy. Nie myć w zmywarce.
Termosonda	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczka. Nie myć w zmywarce.

Wskazówki

- Nieznaczące różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczące przebarwienia. Jest to normalne zjawisko, nie wpływające na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.

Utrzymywanie urządzenia w czystości

Aby zapobiec powstawaniu trudnych do usunięcia zanieczyszczeń, urządzenie należy utrzymywać w czystości i od razu usuwać wszelkie zabrudzenia.

Porady

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać blachy uniwersalnej.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.

Funkcja czyszczenia

Urządzenie ma zaprogramowane tryby pracy "Samoczyszczenie" i "Odkamienianie".

Samoczyszczenie umożliwia wyczyszczenie komory piekarnika bez żadnego wysiłku. Tryb odkamieniania umożliwia usunięcie osadu z parownika.


Samoczyszczenie

Komora piekarnika nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pozostałości po smażeniu, grillowaniu i pieczeniu mogą się przypalić.


Można wybrać jeden z trzech poziomów czyszczenia.

Poziom	Stopień czyszczenia	Czas trwania
1	lekki	ok. 1 godziny, 15 minut
2	średni	ok. 1 godziny, 30 minut
3	intensywny	ok. 2 godzin

Im silniejsze i starsze zabrudzenia, tym wyższy powinien być poziom czyszczenia. Jedno czyszczenie zużywa ok. 2,5-4,7 kilowatogodzin.

Wskazówka: Ze względów bezpieczeństwa drzwi urządzenia blokują się automatycznie. Można je otworzyć dopiero, gdy na pasku stanu zgaśnie symbol blokady . Podczas czyszczenia oświetlenie komory piekarnika nie działa.

 Ostrzeżenie**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Podczas samoczyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca. Nie otwierać drzwi urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
-  Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia**Uwaga!**

Przed włączeniem funkcji czyszczenia wyjąć z urządzenia zbiornik na wodę. → "Para" na stronie 22

Funkcja ta umożliwia jednoczesne czyszczenie wyposażenia, np. blachy uniwersalnej lub blachy do pieczenia. Przed przystąpieniem do czyszczenia usunąć

większe zanieczyszczenia z komory piekarnika. Wsunąć wyposażenie na wys. 2.

Oczyścić wewnętrzną stronę drzwi urządzenia oraz brzegi komory piekarnika w okolicy uszczelki. Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki.

Wskazówka: Dostarczone wyposażenie emaliowane można czyścić przy użyciu funkcji czyszczenia. Za pomocą funkcji czyszczenia nie można czyścić żadnych rusztów. Ruszty nie nadają się do czyszczenia przy użyciu funkcji czyszczenia i ulegają przebarwieniu. Pozostałe elementy wyposażenia, które można czyścić przy użyciu funkcji czyszczenia, są wymienione w tabeli wyposażenia dodatkowego. → "Wyposażenie" na stronie 13

 Ostrzeżenie**Niebezpieczeństwo pożaru!**



- Podczas samoczyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed każdym włączeniem samoczyszczenia usunąć większe zabrudzenia z komory piekarnika oraz z wyposażenia.
- Podczas samoczyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca. Nigdy nie wieszac łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

 Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!


Podczas samoczyszczenia urządzenie jest bardzo gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie stosować programu samoczyszczenia do czyszczenia blach i form pokrytych powłoką antyadhezyjną. Stosować wyłącznie do czyszczenia emaliowanych elementów wyposażenia.

Wprowadzanie ustawień samoczyszczenia


1. Nacisnąć przycisk menu. Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy "Samoczyszczenie". Proponowany jest poziom czyszczenia 3. Za pomocą przycisku start/stop można od razu włączyć czyszczenie lub
3. za pomocą przełącznika obrotowego wybrać inny poziom czyszczenia.
4. Za pomocą przycisku start/stop włączyć czyszczenie.

Krótko po włączeniu tej funkcji blokują się drzwi komory piekarnika. Symbol blokady  pojawia się po prawej stronie paska stanu, obok odliczanego czasu trwania. Drzwi komory piekarnika można otworzyć dopiero, gdy na pasku stanu zgaśnie symbol .

Po zakończeniu czyszczenia

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończone". Sygnał można wyłączyć za pomocą przycisku . Na pasku stanu pojawia się komunikat "Urządzenie stygnie".

Przerwanie czyszczenia

Wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku on/off. Drzwi komory piekarnika można otworzyć dopiero, gdy na pasku stanu zgaśnie symbol .

Korekta poziomu czyszczenia

Po włączeniu czyszczenia nie można już zmienić poziomu czyszczenia.

Czyszczenie może odbywać się w nocy.

W rozdziale Ustawienia czasu opisany jest sposób przesuwania czasu zakończenia na później. Dzięki temu korzystanie z piekarnika jest możliwe przez cały dzień.
→ "Funkcje zegara" na stronie 17

Po zakończeniu funkcji czyszczenia

Gdy komora piekarnika ostygnie, popiół pozostały w komorze piekarnika, elementach wyposażenia, na prowadnicach oraz na drzwiach urządzenia wytrzeć wilgotną ściereczką.

Wytrzeć systemy wysuwania blach wilgotną ściereczką. Następnie kilkakrotnie wsunąć i wysunąć systemy wysuwania blach. Czyszczenie może spowodować przebarwienia systemu wysuwania blach. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia.

Wskazówki

- Podczas czyszczenia powstają przebarwienia na ramie po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia. Jest to normalne zjawisko, nie wpływające na funkcjonowanie piekarnika. Przebarwienia te można usuwać wyłącznie za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Silne zabrudzenia mogą pozostawić biały nalot na powierzchniach emaliowanych. Są to pozostałości po produktach spożywczych i nie powinny budzić obaw. Nie mają one żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. W razie potrzeby usunąć pozostałości za pomocą kwasu cytrynowego.

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

Odkamienianie przebiega w kilku etapach. Ze względów higienicznych urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu wszystkich etapów odkamieniania. Odkamienianie trwa łącznie ok. 70 - 90 minut.

- Odkamienianie (ok. 55 - 70 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i ponownie go napełnić
- Pierwszy cykl płukania (ok. 6 - 9 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i ponownie go napełnić
- Drugi cykl płukania (ok. 6 - 9 minut), następnie opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć go

W przypadku przerwania procesu odkamieniania (np. w wyniku przerwy w dopływie prądu lub wyłączenia urządzenia) po ponownym włączeniu urządzenia pojawi się komunikat o konieczności dwukrotnego przeprowadzenia płukania. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od stopnia twardości używanej wody. Gdy włączenie trybu pracy z użyciem pary jest możliwe jeszcze 5 lub mniej razy, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się komunikat o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania. Liczba możliwych do włączenia trybów pracy jest wyświetlana po uruchomieniu urządzenia. Dzięki temu można w odpowiednim czasie przygotować odkamienianie.

Włączanie

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzenia: Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych płynów do odkamieniania. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie. Środek do odkamieniania, nr zam. 311 680
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne delikatne powierzchnie nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania lub środkiem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Jeśli przed odkamienianiem używany był tryb z zastosowaniem pary, należy najpierw wyłączyć urządzenie, aby zostały odpompowane pozostałości wody z systemu parowego.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając 400 ml wody ze 200 ml środka do odkamieniania w płynie.
2. Nacisnąć przycisk on/off.
3. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.
4. Zbiornik napełniony roztworem do odkamieniania całkowicie wsunąć do urządzenia.
5. Zamknąć przesłonę.
6. Nacisnąć przycisk menu. Otworzy się menu trybów pracy.
7. Wybrać tryb Odkamienianie. Naciśnięcie pola "Dalej" umożliwi uzyskanie informacji na temat czyszczenia. Wyświetlony zostanie czas trwania odkamieniania. Nie można go zmienić.
8. Za pomocą przycisku start/stop włączyć czyszczenie. Urządzenie jest odkamieniane. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu. Po zakończeniu odkamieniania rozlega się sygnał.

Pierwszy cykl płukania

1. Otworzyć przesłonę.
2. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć przesłonę.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Nastąpi płukanie urządzenia. Po zakończeniu cyklu płukania rozlega się sygnał.

Drugi cykl płukania

1. Otworzyć przestonę.
2. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć przestonę.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Nastąpi płukanie urządzenia. Po zakończeniu cyklu płukania rozlega się sygnał.

Czyszczenie końcowe

1. Otworzyć przestonę.
2. Opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę.
3. Wyłączyć urządzenie. Odkamienianie zostało zakończone i urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Prowadnice

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

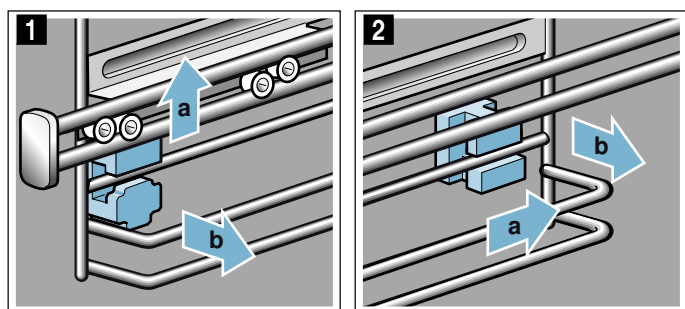
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Prowadnice mocno się nagzewają. Nie dotykać gorących prowadnic. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Zdejmowanie prowadnic

1. Przód prowadnicy nacisnąć do góry **a** i wyczepić **b** (rys. **1**).
2. Następnie przesunąć całą prowadnicę nieco do tyłu **a** i wyjąć **b** (rys. **2**).

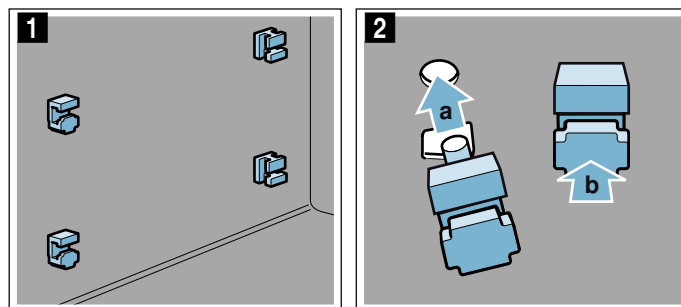


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

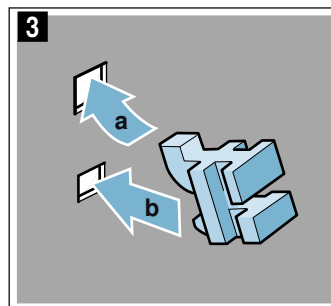
Wkładanie mocowań

Jeżeli podczas wyjmowania prowadnic wypadną mocowania, należy ponownie włożyć je w prawidłowy sposób.

1. Mocowania z przodu i z tyłu różnią się (rys. **1**).
2. Mocowanie z przodu zamocować za pomocą zaczepu na górze w okrągłym otworze **a**, ustawić nieco ukośnie, zaczepić na dole i ustawić prosto **b** (rys. **2**).



3. Mocowanie z tyłu zamocować za pomocą zaczepu w górnym otworze **a** i wcisnąć w dolny otwór **b** (rys. **3**).

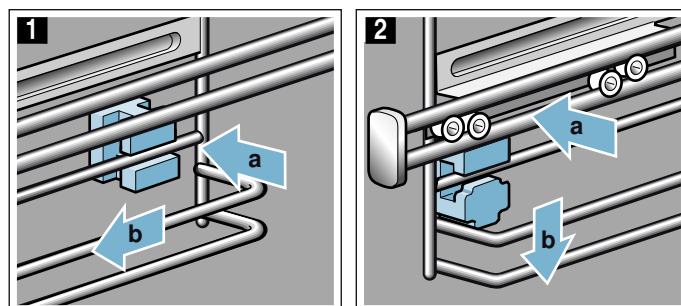


Zawieszanie prowadnic

Podczas zawieszania zwrócić uwagę, aby ścięcie prowadnicy znajdowało się na górze.

Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony. Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu.

1. Tył prowadnicy osadzić na górze oraz na dole **a** i pociągnąć do przodu **b** (rys. **1**).
2. Następnie włożyć prowadnicę z przodu **a** i wcisnąć do dołu **b** (rys. **2**).



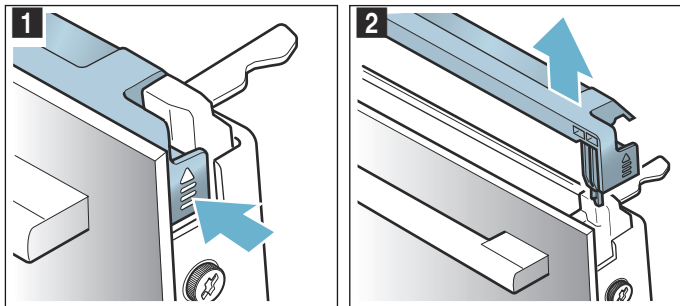
Drzwi urządzenia

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na czyszczenia drzwi urządzenia.

Zdejmowanie nakładki drzwi

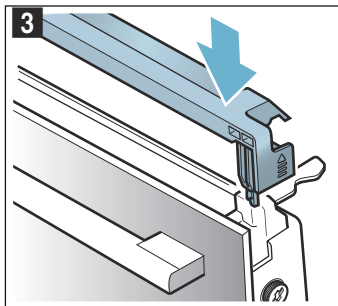
Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę.

1. Uchylić drzwi urządzenia.
 2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. **1**).
 3. Zdjąć nakładkę (rys. **2**).
- Ostrożnie zamknąć drzwi urządzenia.



Wskazówka: Wstawkę ze stali nierdzewnej czyścić specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Pozostałe elementy nakładki drzwi czyścić wodą z dodatkiem detergentu i miękką ściereczką.

4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. **3**).



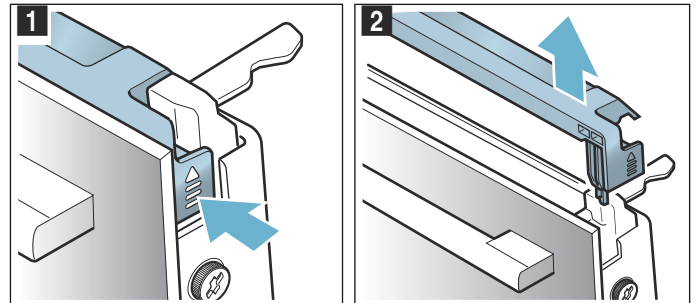
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

Montaż i demontaż szyb w drzwiach

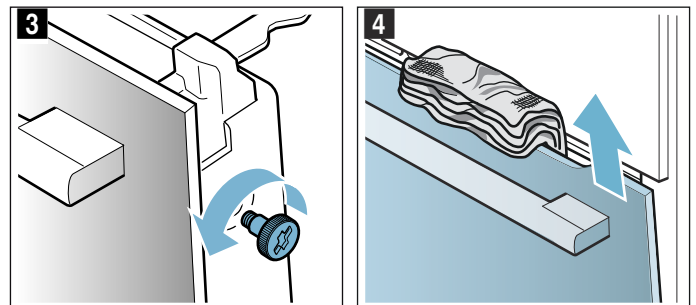
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

Wymontowanie z urządzenia

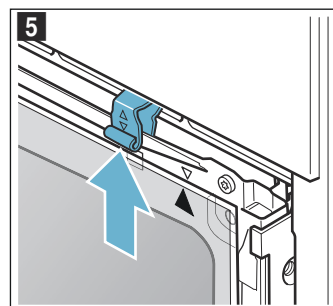
1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. **1**).
3. Zdjąć nakładkę (rys. **2**).



4. Odkręcić i wyjąć śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia (rys. **3**).
5. Przed ponownym zamknięciem drzwi włożyć między drzwi a obudowę urządzenia kilkakrotnie złożoną ściereczkę kuchenną (rys. **4**). Przednią szybę wyjąć do góry i położyć na równej powierzchni uchwytem drzwi do dołu.



6. Oba mocowania u góry środkowej szyby nacisnąć do góry, nie zdejmować (rys. **5**). Przytrzymać szybę jedną ręką. Wyjąć szybę.

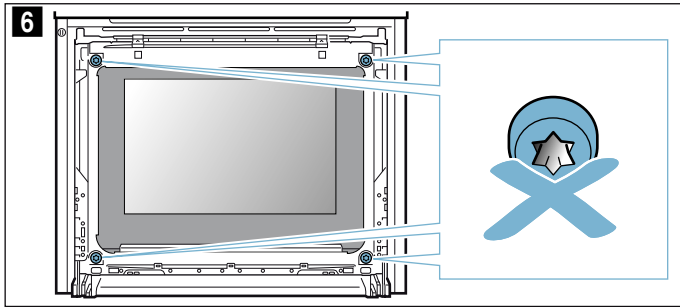


Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

Po odkręceniu śrub nie można zagwarantować bezpieczeństwa urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Nigdy nie odkręcać śrub.

Nie odkręcać czterech czarnych śrub (rys. **6**).



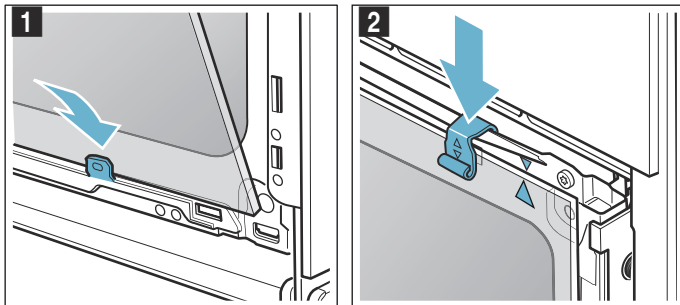
⚠ Ostrzeżenie Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

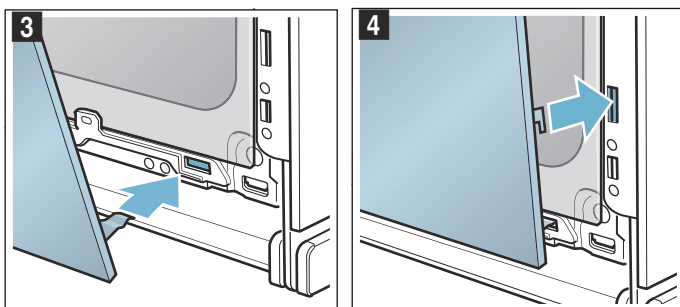
Montowanie w urządzeniu

Podczas montowania szyby wewnętrznej uważać, aby strzałka była widoczna na górze po prawej stronie szyby i pokrywała się ze strzałką na blaszanej ramce.

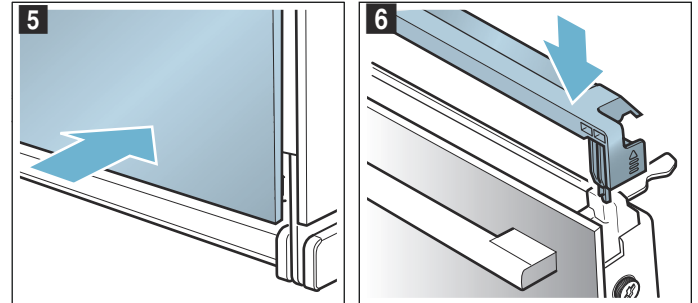
1. Dół środkowej szyby umieścić w mocowaniu (rys. **1**) i docisnąć na górze.
2. Oba mocowania nacisnąć do dołu (rys. **2**).



3. Dół przedniej szyby wsunąć w mocowania (rys. **3**).
4. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. **4**).



5. Docisnąć przednią szybę na dole, aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. **5**).
6. Ponownie uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
7. Ponownie przykręcić śruby po lewej i po prawej stronie.
8. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. **6**).



9. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga!

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać komory piekarnika.







Co robić w razie usterki?

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

Wskazówka: Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do tabel zamieszczonych na końcu niniejszej instrukcji obsługi. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 38


Tabela usterek

W przypadku komunikatów oznaczonych symbolem E, np. E0111, wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Nie można otworzyć drzwi urządzenia, na wyświetlaczu widoczny jest symbol  .	Drzwi urządzenia są zablokowane, dopóki nie ostygnie komora piekarnika.	Należy odczekać, aż zgaśnie symbol  .
Obsługa włączonego urządzenia nie jest możliwa, na wyświetlaczu widoczny jest symbol  .	Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.	Naciskać przycisk  , aż zgaśnie symbol  .
E8010	Drzwi urządzenia zostały otwarte natychmiast po naciśnięciu przycisku  .	Zamknąć drzwi urządzenia i nacisnąć przycisk on/off
Oświetlenie komory piekarnika nie działa.	Uszkodzona żarówka LED.	Wezwać serwis.
Tryb z użyciem pary lub tryb odkamieniania nie włącza się lub nie jest kontynuowany	Zbiornik na wodę jest pusty	Napełnić zbiornik na wodę
	Przesłona jest otwarta	Zamknąć przesłonę
	Odkamienianie blokuje tryby pracy z użyciem pary	Przeprowadzić odkamienianie
	Uszkodzony czujnik	Wezwać serwis
Urządzenie sygnalizuje konieczność przeprowadzenia płukania	Podczas odkamieniania wystąpiła przerwa w dopływie prądu lub urządzenie zostało wyłączone	Po ponownym włączeniu urządzenia dwukrotnie przeprowadzić płukanie
Urządzenie sygnalizuje konieczność odkamieniania, bez wcześniejszego pojawienia się licznika	Ustawiony zakres twardości wody jest za niski	Przeprowadzić odkamienianie Sprawdzić ustawiony zakres twardości wody i ewentualnie dopasować
Przyciski migają	Normalne zjawisko spowodowane obecnością wody skondensowanej za pulpitem obsługi	Gdy woda skondensowana wyparuje, przyciski przestaną migać
Komora piekarnika nie nagrzewa się, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Tryb demo włączony"	Urządzenie działa w trybie demo.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 10 sekund. Włączyć urządzenie i wybrać w ustawieniach "Tryb demo wyłączony".
Pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik jest pełny	Przesłona jest otwarta	Zamknąć przesłonę
	Zbiornik na wodę nie jest zablokowany	Zablokować zbiornik na wodę → "Para" na stronie 22
	Uszkodzony czujnik	Wezwać serwis
	Zbiornik na wodę spadł. Wstrząs spowodował obluźnienie się części wewnątrz zbiornika na wodę, zbiornik na wodę stał się nieszczelny.	Zamówić nowy zbiornik na wodę

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przesłona nie otwiera się 	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Uszkodzony czujnik	Wezwać serwis W razie potrzeby opróżnić zbiornik na wodę: Otworzyć drzwi urządzenia, przesłonę chwycić palcami z prawej i z lewej strony, a następnie wyjąć
Urządzenie nie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Komora piekarnika zbyt gorąca"	Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranej potrawy lub rodzaju grzania	Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć

Przekroczony został maksymalny czas pracy

Urządzenie automatycznie zakończy tryb pracy, jeżeli nie został nastawiony czas trwania i dłuższego czasu nie dokonano zmiany ustawienia.

Kiedy to nastąpi, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że tryb pracy został automatycznie zakończony. Tryb pracy zostanie następnie przerwany.

W celu ponownego skorzystania z urządzenia należy je najpierw wyłączyć. Następnie ponownie włączyć urządzenie i ustawić żądany tryb.

Porada: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, np. w przypadku długiego czasu przyrządzania, należy nastawić czas trwania. Urządzenie grzeje, dopóki nie upłynie nastawiony czas trwania.

Żarówki w komorze piekarnika

Komora piekarnika oświetlana jest przez jedną lub kilka długowiecznych żarówek LED.

Jeżeli mimo to żarówka LED lub jej osłona ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z serwisem. Nie wolno zdejmować osłony żarówki.

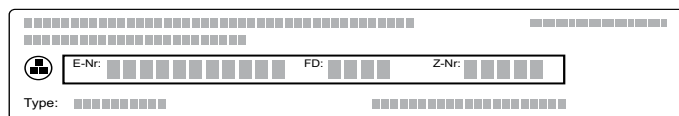
Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwi urządzenia.

Jeśli urządzenie posiada funkcję pary, tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony za przesłoną.



Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E

Nr FD

Serwis 

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika 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 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

P Potrawy

Tryb pracy "Potrawy" umożliwia przygotowanie rozmaitych potraw. Urządzenie wybiera optymalne ustawienia.

W celu uzyskania pożądaných rezultatów komora piekarnika nie może być zbyt gorąca dla wybranej potrawy. Jeżeli dojdzie do takiej sytuacji, na wyświetlaczu pojawi się odnośny komunikat. Wówczas należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć.

Wskazówki dotyczące ustawień

- Rezultat pieczenia zależy od jakości produktów oraz wielkości i rodzaju naczynia. W celu uzyskania optymalnego rezultatu pieczenia używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury. W przypadku potraw mrożonych używać wyłącznie produktów spożywczych wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- W przypadku niektórych potraw proponowana jest temperatura, rodzaj grzania oraz czas trwania. Parametry temperatury i rodzaju grzania można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.
- W przypadku innych potraw konieczne będzie wprowadzenie ich wagi. Zawsze należy wprowadzać wagę całkowitą, chyba że na urządzeniu pojawi się komunikat sugerujący inne rozwiązanie. W tym przypadku urządzenie samoczynnie wprowadza ustawienia czasu i temperatury. Nie można ustawić wagi, która wykracza poza przewidziany przedział wagowy.
- Przy potrawach, w przypadku których urządzenie samoczynnie ustawia temperaturę, maksymalna możliwa temperatura może mieć wartość 300 °C. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby używane naczynia były wystarczająco żaroodporne.
- Na wyświetlaczu będą pojawiały się wskazówki dotyczące np. naczyń, wysokości wsunięcia lub dodawania wody w przypadku mięsa. Niektóre potrawy należy w trakcie przyrządzania obrócić lub zamieszać. Taka informacja pojawi się na wyświetlaczu krótko po włączeniu trybu pracy. Sygnał przypomni, kiedy należy to zrobić.
- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.
→ "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 38

Mikrofałe

W przypadku niektórych potraw automatycznie aktywowana jest funkcja mikrofał. Mikrofałe znacząco skracać czas gotowania/pieczenia, zmniejszając czas trwania prawie o połowę. Urządzenie sygnalizuje konieczność użycia naczyń przeznaczonych do kucharek mikrofałowych. W rozdziale Mikrofałe zamieszczone są informacje dotyczące odpowiednich naczyń. → "Mikrofałe" na stronie 20

Zastosowanie pary

W przypadku niektórych potraw automatycznie aktywowana jest funkcja pary. Urządzenie sygnalizuje konieczność napełnienia zbiornika na wodę. Ogólne informacje dotyczące funkcji pary zamieszczone są w odpowiednim rozdziale. → "Para" na stronie 22

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Termosonda

W przypadku niektórych potraw można użyć również termosondy. Po umieszczeniu termosondy w urządzeniu wyświetlone zostaną potrawy, które umożliwiają zastosowanie termosondy. Temperaturę komory piekarnika oraz temperaturę wewnątrz potrawy można zmienić. → "Termometr do pieczenia" na stronie 25

Wybór potrawy

Potrawy są usystematyzowane według jednolitej struktury:

- Kategoria
- Potrawa
- Danie

W poniższej tabeli wymienione są poszczególne kategorie wraz z przynależnymi potrawami. Pod każdą potrawą kryje się jedno lub kilka dań.

Kategorie	Potrawy
Ciasto, chleb	Ciasto
	Wypieki drobne
	Ciasteczka
	Chleb
	Butki
Zapiekanki, suflety	Ciasta pikantne, pizza, quiche
	Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanych składników
	Lasagne, świeża
	Zapiekanka ziemniaczana, surowe składniki, wysokość 4 cm
Produkty mrożone	Zapiekanka, na słodko, świeża
	Suflet w foremkach
	Pizza
	Zapiekanki
	Produkty ziemniaczane
Drób	Drób, ryby
	Warzywa
	Kurczak
Drób	Kaczka, gęś
	Indyk

Kategorie	Potrawy
Mięso	Wieprzowina
	Wołowina
	Cielęcina
	Jagnięcina
	Dziczyzna
	Potrawy mięsne
Ryby	Ryby
	Filety rybne
Warzywa	Potrava jednogarnkowa z warzywami
	Zapiekane warzyw
	Pieczone ziemniaki, w połówkach
	Pieczone ziemniaki, w całości
Odgrzewanie, dopiekanie	Warzywa
	Menu
	Wypieki
	Dodatki
Rozmrażanie potraw	Chleb, bułki
	Ciasto
	Mięso, drób
	Ryby

Czujnik pieczenia

Urządzenie wyposażone jest w czujnik pieczenia. Jest on aktywowany automatycznie w momencie dokonania wyboru odpowiedniego wypieku spośród kategorii wymienionych na poniższej liście.

Kategoria	Potrava	Danie
Ciasto, chleb, pizza	Ciasto	Ciasto w formach
		Ciasto na blasze
		Placek z kruchego ciasta / tarta
	Wypieki drobne	Wypieki z ciasta francuskiego
		Muffiny
		Wypieki drożdżowe
		Ciasta pikantne, quiche
	Ciasta pikantne, pizza, quiche	Pizza
		Podpłomyk

Urządzenie kontroluje przebieg procesu pieczenia. Urządzenie w sposób w pełni zautomatyzowany steruje procesem pieczenia, użytkownik nie musi wprowadzać żadnych dodatkowych ustawień. Gdy wypiek jest gotowy, urządzenie automatycznie się wyłącza. Rozlega się sygnał. Czas trwania pieczenia jest zbliżony do czasu podanego w przepisie i nie jest wyświetlany. Tryb czujnika pieczenia można włączyć tylko po ostygnięciu piekarnika.

Wszystkie inne kategorie wypieków nie są nadzorowane przez czujnik pieczenia. W tym przypadku proponowane są wypróbowane ustawienia z możliwością dopasowania.

Odpowiednie są ciemne metalowe formy do pieczenia. Nie używać silikonowych form do pieczenia ani wyposażenia wykonanego z materiałów zawierających silikon. Czujnik pieczenia zostanie uszkodzony.

Dopóki na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Nie otwierać drzwi", czujnik pieczenia jest aktywny. Nie otwierać drzwi urządzenia, ponieważ w przeciwnym razie ustawienia zostaną anulowane. Urządzenie sugeruje konieczność dopieczenia potrawy. Urządzenie nadal grzeje i można dopasować proponowany czas. Proces dopiekania należy nadzorować samodzielnie.

Wprowadzanie ustawień potrawy


Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy. Zawsze naciskać na pole "Dalej".

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Wybrać tryb pracy "Potrawy".
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsza kategoria.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną kategorię.
4. Dotknąć pola "Dalej".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać potrawę.
6. Dotknąć pola "Dalej".
7. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać danie.
8. Dotknąć pola "Dalej".
9. Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi.
Wskazówka: Dotknięcie pola "Wskazówka" wywołuje informacje dotyczące wysokości wsunięcia, naczyń itp.
10. Włączyć przyciskiem start/stop.

Po wprowadzeniu wszystkich ustawień włączyć za pomocą przycisku start/stop.

W przypadku ustawienia z zastosowaniem pary urządzenie włączy się dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania.

Wprowadzanie ustawień jest zakończone

Rozlega się sygnał. Na pasku stanu pojawia się komunikat "Zakończono". Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Jeżeli rezultat gotowania/pieczenia nie jest zadowalający, można wydłużyć czas trwania. Dotknąć pola "Dogotować". Pojawi się proponowany czas trwania, który można zmienić.

Jeżeli rezultat pieczenia jest zadowalający, nacisnąć lekko na "Zakończyć". Na wyświetlaczu pojawia się "Smaczno".

Przerwanie ustawiania

Nacisnąć przycisk on/off. Wszystkie ustawienia zostaną skasowane. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia. W jaki sposób przesunąć czas zakończenia, można zobaczyć w funkcjach zegara.

→ "Funkcje zegara" na stronie 17

W przypadku nastawienia czasu zakończenia wyświetlacz przechodzi na tryb oczekiwania. Na pasku stanu widoczny jest czas, kiedy zakończy się tryb pracy. Nie można dokonać zmiany ustawień. Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Ten rozdział opisuje szeroki wybór potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokazujemy, jaki rodzaj grzania i jaka temperatura nadają się najlepiej do przyrządzenia różnych potraw. Podajemy też wskazówki dotyczące pasujących akcesoriów oraz poziomów, na których należy je wstawiać do urządzenia. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówka: Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się nagromadzić bardzo dużo pary wodnej. Posiadane urządzenie jest bardzo energooszczędne i oddaje podczas pracy do otoczenia bardzo niewielką ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia i jego częściami zewnętrznymi na drzwiczkach, panelu obsługowym i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika albo ostrożne, wolne otwieranie drzwiczek. Przy dodatkowym stosowaniu pary powstawanie dużej ilości pary wodnej w komorze piekarnika jest pożądane. Po zakończeniu pieczenia i wystygnięciu piekarnika wytrzeć jego komorę.

Nie używać form silikonowych

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

Uwaga!

Nie używać silikonowych form do pieczenia ani akcesoriów i folii zawierających silikon. Może to spowodować uszkodzenia czujnika temperatury. Uszkodzenia mogą też wystąpić nawet wtedy, gdy czujnik temperatury nie jest używany. Wyjątek: Jeżeli dołączona jest termosonda, to można jej używać.

Ciasta i drobne wypieki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania ciast i drobnych wypieków. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one

optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

→ "Mikrofałe" na stronie 20

W trybie łączonym można używać typowych, metalowych form do pieczenia. Jeżeli między formą i rusztem powstają iskry, należy sprawdzić, czy zewnętrzna strona formy jest czysta. Zmienić pozycję formy na ruszcie. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofal. Czas pieczenia ulega wydłużeniu.

Używanie form plastikowych, ceramicznych lub szklanych skraca czas pieczenia podany w tabelach ustawień. Ciasto jest u dołu mniej przybrązowione.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Niektóre wypieki (np. wypieki drożdżowe) uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Pieczenie na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
 - pierwszy ruszt: poziom 3
 - drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na trzech poziomach:

- blacha do pieczenia: poziom 5
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:

- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
- pierwszy ruszt: poziom 5
- drugi ruszt: poziom 3
- trzeci ruszt: poziom 2
- czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia soczystych ciast używać blachy uniwersalnej, aby wyciekający sok nie zanieczyścił komory piekarnika.

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do

ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto czy wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.





Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagraniu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia po tabeli ustawień.



Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.





























Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Pizza
-  Grzanie intensywne

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:


































- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ciasta w formach							
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	-	-	50-70
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		160-180	90	-	30-40
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-160	-	1	50-70
Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy	Forma z kominkiem / forma prostokątna	3+1		140-150	-	-	60-80
* nagrzać piekarnik							
** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania							

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		150-170	-	-	60-80
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Forma z kominkiem	2		160-180	-	-	40-60
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Forma z kominkiem	2		160-180	90	-	35-45
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	3		160-180	-	-	20-30
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-160	-	1	25-35
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	3		190-210	-	-	50-60
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	1		220-240	-	-	25-35
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	3		200-220	-	1	30-40
Babka drożdżowa	Forma z kominkiem	2		150-170	-	-	50-70
Babka drożdżowa	Forma z kominkiem	2		150-160	-	1	60-70
Ciasto drożdżowe w tortownicy	Tortownica Ø28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Ciasto drożdżowe w tortownicy	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-170*	-	-	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-160	-	1	20-35
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Ciasto na blasze							
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	-	20-40
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3		160-170	-	1	30-40
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	-	-	30-50
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		180-200	-	-	25-30
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-170	-	-	35-45
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	-	55-75
Placek szwajcarski	Blacha uniwersalna	3		200-210	-	-	50-60
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180*	-	-	15-25
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		150-160	-	1	20-30
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	-	20-30

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	-	30-40
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	-	45-60
Chąłka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	2		160-170	-	-	25-35
Chąłka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	2		150-160	-	3	30-40
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-190*	-	-	15-20
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-200*	-	1	10-15
Strucla z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		150-170	-	-	45-60
Strucla z 500 g mąki	Blacha uniwersalna	3		140-150	-	2	80-90
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	2		170-180	-	-	50-60
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	3		180-190	-	2	50-60
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	-	35-45
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	1	35-45
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		200-220	90	-	20-25
Wypieki drobne							
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160**	-	-	20-30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150**	-	-	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150**	-	-	25-35
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140**	-	-	35-45
Muffiny	Blacha do muffinów	3		170-190	-	-	15-20
Muffiny	Blacha do muffinów	3		150-160	-	1	25-35
Muffiny, 2 poziomy	Blacha do muffinów	3+1		160-180*	-	-	15-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	-	25-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	2	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	-	25-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190*	-	-	20-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		200-220*	-	1	15-25
Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		170-190*	-	-	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	-	-	30-40
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220*	-	1	25-35
Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	-	-	35-45
Bułki słodkie	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	-	20-30
Bułki słodkie	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	1	25-35

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ciasteczka							
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	☐	140-150**	-	-	25-40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	⊗	140-150**	-	-	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	⊗	140-150**	-	-	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1	⊗	130-140**	-	-	35-55
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3	⊗	140-160	-	-	15-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	⊗	140-160	-	-	15-30
Ciasteczka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1	⊗	140-160	-	-	15-30
Bezy	Blacha do pieczenia	3	⊗	80-90*	-	-	120-150
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	⊗	80-90*	-	-	120-180
Makaroniki	Blacha do pieczenia	3	⊗	90-110	-	-	20-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	⊗	90-110	-	-	25-45
Makaroniki, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1	⊗	90-110	-	-	30-45

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

Sprawdzenie, czy ciasto jest wypieczone.	Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleiło się do patyczka, jest wypieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Albo ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i przedłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Ciasto wyrosło i popękało pośrodku, ale na bokach jest niższe.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć blachy uniwersalnej.
Drobne wypieki sklejają się podczas pieczenia.	Odległość między wypiekami powinna wynosić ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Ciasto jest za suche.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.
Całe ciasto jest za jasne.	Jeśli poziom piekarnika i użyte do pieczenia naczynie są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.
Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.
Ciasto z formy lub babka prostokątna jest za ciemne z tyłu.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ścianie, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Całe ciasto jest za ciemne.	Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. przedłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	Wybrać nieco niższą temperaturę. Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy. Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość.

Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypiek na górnej blasze jest ciemniejszy niż wypiek na dolnej blasze.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować tryb gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Ciasto dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest wypieczone.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero położyć warstwę owoców.
Ciasto nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli ciasto w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie poluzować brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z ciastem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Chleb i bułki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania chleba i bułek. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Chleby i bułki uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnik

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
 - pierwszy ruszt: poziom 3
 - drugi ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju chleba i bułek. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji chleb czy bułki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagraniu. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.






Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Uwaga!


















Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika ani nie stawiać na dnie piekarnika naczyń z wodą. Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Funkcja coolStart

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Chleb						
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		250-270	-	20-25
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		220-230	3	20-30
Bułki						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia	3		200-220	2	10-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190*	-	10-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		150-170	3	25-35
Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	-	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		200-220	2	20-30
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona	Blacha do pieczenia	3		200-220	1	10-20
* nagrzać piekarnik						
** stosować się do informacji na opakowaniu						

Potrawa	Akcesoria	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Bułki, bagietki, odświeżanie	Ruszt	2		150-160*	-	10-20
Bułki, mrożone						
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia	3		180-200	1	15-25
Pieczycwo ługowane, z ciasta surowego**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-
Pieczycwo ługowane, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	3		210-230	1	18-25
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3		170-190	-	30-35
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	3		180-200	1	20-25
Bułki, bagietki, odświeżanie	Ruszt	2		160-170	-	10-20
Tosty						
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt	3		190-210	-	10-15
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	3		230-250	-	10-15
Opiekanie tostów (nie nagrzewać)	Ruszt	5		3	-	3-5
* nagrzać piekarnik						
** stosować się do informacji na opakowaniu						

Pizza, quiche i ciasta pikantne

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania pizzy, quiche i pikantnych ciast. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

W trybie łączonym można używać typowych, metalowych form do pieczenia. Jeżeli między formą i rusztem powstają iskry, należy sprawdzić, czy zewnętrzna strona formy jest czysta. Zmienić pozycję formy na ruszcie. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofal. Czas pieczenia ulega wydłużeniu.

Używanie form plastikowych, ceramicznych lub szklanych skraca czas pieczenia podany w tabelach ustawień. Pikantne ciasto jest u dołu mniej przybrązowione.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Niektóre wypieki (np. wypieki drożdżowe) uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:

- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Pieczenie na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
- pierwszy ruszt: poziom 3
- drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:

- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
 - pierwszy ruszt: poziom 5
 - drugi ruszt: poziom 3
 - trzeci ruszt: poziom 2
 - czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia pizzy z dużą ilością dodatków należy używać blachy uniwersalnej.

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Formy do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju potraw. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji potrawa byłaby wypieczona tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowa.






Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagraniu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.




Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Pizza
-  Grzanie intensywne
-  Funkcja coolStart

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pizza							
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, świeża, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha do pizzy	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha do pizzy	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, chłodzona**	Ruszt	3		-	-	-	-

* nagrzać piekarnik

** stosować się do informacji na opakowaniu

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pizza, mrożona							
Pizza, cienki spód, 1 sztuka	Ruszt	3	☰*	-	-	-	-
Pizza, cienki spód, 1 sztuka	Blacha uniwersalna	2	☰	210-230	90	-	10-20
Pizza, cienki spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1	☰☰	190-210	-	-	20-25
Pizza, gruby spód, 1 sztuka**	Ruszt	3	☰*	-	-	-	-
Pizza, gruby spód, 1 sztuka	Blacha uniwersalna	2	☰	180-200	90	-	15-25
Pizza, gruby spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1	☰☰	190-210	-	-	20-30
Pizza-bagietka**	Ruszt	3	☰*	-	-	-	-
Pizza-bagietka, 2 sztuki	Blacha uniwersalna	2	☰☰	180-200	90	-	10-20
Minipizze**	Blacha uniwersalna	3	☰*	-	-	-	-
Minipizze, 9 sztuk	Blacha uniwersalna	2	☰	210-230	90	-	10-20
Minipizze, Ø7 cm, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1	☰☰☰☰	180-200*	-	-	20-30
Ciasta pikantne i quiche							
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2	☰	180-200	-	-	60-70
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2	☰☰	170-190	-	1	60-70
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	1	☰	180-200	90	-	35-40
Quiche	Forma do tarty, blacha czarna	1	☰	190-210	-	-	40-50
Quiche	Forma do tarty, blacha czarna	3	☰☰☰	190-210	-	-	30-40
Podplomyk	Blacha uniwersalna	3	☰	280-300*	-	-	10-18
Podplomyk	Blacha uniwersalna	2	☰☰	200-220*	-	2	15-25
Pieróg	Forma do zapiekanek	2	☰	190-200	-	-	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	3	☰☰☰	180-190	-	-	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	2	☰☰	170-190	-	2	30-40
Börek	Blacha uniwersalna	3	☰	200-210	-	-	30-40
* nagrzać piekarnik ** stosować się do informacji na opakowaniu							

Zapiekanka i suflet

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania zapiekanek i sufletów. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Pieczenie tylko z zastosowaniem mikrofal albo z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kucharek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kucharek mikrofalowych.

→ "Mikrofałe" na stronie 20

Zapiekanki pieczone tylko z zastosowaniem mikrofal należy przykryć. Zapobiega to wysychaniu ich powierzchni.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kucharek mikrofalowych potrawy przygotowuje się szybciej i równomierniej.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Na jednym poziomie można przygotowywać potrawy w formach albo na blasze uniwersalnej.

- formy na ruszcie: poziom 2

- blacha uniwersalna: poziom 3

Do sufletów należy używać trybu z dodatkowym zastosowaniem pary. Nie jest potrzebna kąpiel wodna.

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Naczynia

Do przygotowania zapiekanek i gratin używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.

Formy do przygotowywania potraw z dodatkowym zastosowaniem pary muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego typu zapiekanek i sufletów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości potrawy i przepisu. Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia.

Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.






Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji zapiekanka lub suflet byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Pizza
-  Funkcja coolStart

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrava	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		200-220	-	-	30-50
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		150-170	-	2	40-45
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		150-170	360	-	20-30
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		170-190	-	-	40-60
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, mrożona, 400 g**	Ruszt	2		-	-	-	-
Lasagne, mrożona, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, mrożona, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		200-210	180	-	20-25
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2		160-190	-	-	50-70
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2		170-190	-	3	60-70
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2		170-190	360	-	20-25

* nagrzać piekarnik

** stosować się do informacji na opakowaniu

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm, 2 poziomy	Forma do zapiekanek	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflet	Forma do zapiekanek	2		160-180*	-	-	35-45
Suflet	Forma do zapiekanek	2		170-180	-	2	30-40
Suflet	Foremki na małe porcje	2		170-190	-	-	65-75
* nagrzać piekarnik							
** stosować się do informacji na opakowaniu							

Drób

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania drobiu. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla niektórych potraw.

Pieczenie na ruszcie

Ruszt nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia większego drobiu lub kilku kawałków jednocześnie.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom.

W zależności od wielkości i rodzaju drobiu wlać na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Pieczenie mięs w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Drób piecze się w nich wolniej i jest słabiej zrumieniony. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

Do pieczenia drobiu najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte

Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ująć bardzo gorąca para. Podnosić

pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Drób może uzyskać chrupką skórę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal nadaje się szczególnie dobrze drób. Skraca to znacznie czas pieczenia.

Inaczej niż w przypadku pieczenia konwencjonalnego czas pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal zależy od całkowitej wagi potrawy.

Porada: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofałe" na stronie 20

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie. Mają błyszczącą powierzchnię i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wsunąć ruszt na podany poziom piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co

najmniej jeden poziom poniżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączenia zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. → "Termometr do pieczenia" na stronie 25

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju drobiu. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu niefaszerowanego, gotowego do pieczenia, o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dla różnego rodzaju drobiu z proponowaną wagą. Jeżeli ma być

przygotowywany drób o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większy drób, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Drób należy odwrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.






Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Porady

- W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.
- W przypadku piersi kaczki naciąć skórę. Piersi kaczki nie należy odwracać.
- Przy odwracaniu drobiu należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.
- Drób będzie miał chrupką i przyrumienioną skórę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Funkcja coolStart

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Kurczak							
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		200-220	-	-	60-70
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		200-220	-	2	60-70
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		190-210	-	2	50-60
Kurczak, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		230-250	360	-	25-35
Filety z piersi kurczaka, po 150 g (grillowane)	Ruszt	4		3*	-	-	15-20
Filety z piersi kurczaka, 2 sztuki po 150 g (grillowane)	Naczynie bez pokrywki	2		190-210	180	-	25-30
* podgrzewać przez 5 min							
** stosować się do informacji na opakowaniu							

Potrawa	Aksesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220-230	-	-	30-35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		200-220	-	2	30-45
Drobne części kurczaka, 4 sztuki po 250 g	Naczynie bez pokrywki	2		190-210	360	-	20-30
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-	-
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone, 250 g	Blacha uniwersalna	2		190-210	360	-	10-15
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		200-220	-	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		180-190	-	2	65-75
Pularda, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Kaczka i gęś							
Kaczka, 2 kg	Ruszt	2		180-200	-	-	90-110
Kaczka, 2 kg	Ruszt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kaczka, 2 kg	Ruszt	2		170-190	180	-	60-80
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		230-250	-	-	25-30
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		220-240	-	2	25-30
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		160-180	-	-	120-150
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		170-190	180	-	80-90
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	2		210-230	-	-	40-50
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	3		190-200	-	2	45-55
						180	-
Indyk							
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		180-200	-	-	70-90
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		170-190	180	-	60-80
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-260	-	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		180-200	-	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		170-180	-	2	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		210-230	360	-	45-50

* podgrzewać przez 5 min

** stosować się do informacji na opakowaniu

Mięso

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania mięsa. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

Skórę naciąć na krzyż. Przy odwracaniu pieczeni należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona ze skórą.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. W razie potrzeby zawinąć pieczeń w folię aluminiową. Zalecany czas pozostawienia artykułu w wyłączonym piekarniku nie jest uwzględniony w podanym czasie pieczenia.

Pieczenie na ruszcie

Mięso pieczone na ruszcie staje się szczególnie chrupkie ze wszystkich stron.

W zależności od wielkości i rodzaju mięsa wlać na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Pieczenie i duszenie w naczyniu jest wygodniejsze. Pieczeń w naczyniu wyjmuje się łatwiej z komory piekarnika, a poza tym w naczyniu można od razu przygotować sos.

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

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

Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy używana jest pokrywa. Jeśli mięso przyrządzane jest w emaliowanej lub ciemnej brytfannie metalowej, należy dodać nieco więcej płynu niż w przypadku szklanego naczynia.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Mięso piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć

temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

Do pieczenia mięsa najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia używać blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte

Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywa musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Odległość między mięsem a pokrywą powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może uciec bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Do duszenia mięso należy w razie potrzeby wcześniej podsmażyć. W celu uzyskania sosu pieczeniowego dodać wodę, wino, ocet lub podobny dodatek. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1-2 cm.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Mięso może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Niektóre potrawy można przygotowywać z dodatkowym zastosowaniem mikrofal. Skraca to znacznie czas pieczenia.

Inaczej niż w przypadku pieczenia konwencjonalnego czas pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal zależy od całkowitej wagi potrawy.

Porada: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofałe" na stronie 20

Uwaga!

Jeżeli używany jest wąż do pieczenia, nie zamykać go metalowymi zatraskami. Używać nici kuchennych. Do zrazów zawijanych nie używać metalowych patyczków. Może to powodować iskrzenie.

Pieczenie i duszenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Pieczeni nie trzeba odwracać.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wsunąć ruszt na podany poziom piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Mięso solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. → "Termometr do pieczenia" na stronie 25

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla wielu potraw mięsnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą mięsa o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych pieczeni z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany kawałek mięsa o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.






Ogólna zasada: im większa pieczeń, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Pieczeń i potrawy grillowane należy odwrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia, duszenia i grillowania po tabeli ustawień.


Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Mikrofale

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C/stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Wieprzowina							
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	-	-	110-130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	-	1	110-130
* nagrzać piekarnik							
** na początku włączyć do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy							
*** bez odwracania							
**** na początku włączyć do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy							

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C/stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		220-240	360	-	55-65
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatką, 2 kg	Ruszt	2		190-200	-	-	130-140
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatką, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		220-230	-	-	70-80
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	1	80-90
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		230-240	90	-	50-60
Filet wieprzowy, 400 g	Ruszt	3		220-230	-	-	20-25
Filet wieprzowy, 400 g	Naczynie bez pokrywki	3		210-220*	-	1	25-30
Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkiem niewielkiej ilości wody)	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	-	70-90
Schab peklowany z kością, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	-	1	70-80
Schab peklowany z kością, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		-	360	-	40-50
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	5		2	-	-	16-20
Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm (piekarnik nagrzewać przez 5 min)	Ruszt	5		3*	-	-	8-12
Wołowina							
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210-220	-	-	40-50
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	-	1	50-60
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-260	90	-	30-40
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	-	-	130-160
Sztufada wołowa, 1,5 kg****	Naczynie bez pokrywki	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		220-230	-	-	60-70
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	-	1	65-80
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		240-260	180	-	30-40
Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony (nie nagrzewać piekarnika)	Ruszt	3		3	-	-	15-20
Burger, wysokość 3-4 cm	Ruszt	4		3	-	-	25-30
Cielęcina							
Pieczeń cielęcą, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	-	-	100-120

* nagrzać piekarnik

** na początku włączyć do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

*** bez odwracania

**** na początku włączyć do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C/stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	1	90-110
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-210	90	-	70-80
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-210	-	-	100-120
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	1	100-120
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Jagnięcina							
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	-	-	50-80
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	1	80-90
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Schab jagnięcy z kością***	Ruszt	2		180-190	-	-	40-50
Schab jagnięcy z kością***	Naczynie bez pokrywki	3		200-210*	-	1	25-30
Schab jagnięcy z kością, 1 kg***	Naczynie bez pokrywki	2		190-210	90	-	30-40
Kotlet jagnięcy	Ruszt	3		3	-	-	12-16
Kiełbaski							
Kiełbasa grillowa	Ruszt	4		3	-	-	10-15
Potrawy z mięsa							
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	-	60-70
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		190-200	-	1	70-80
Pieczeń rzymska, 1 kg + 20 ml wody	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	360	-	30-40
* nagrzać piekarnik							
** na początku włączyć do naczynia ok. 200 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy							
*** bez odwracania							
**** na początku włączyć do naczynia ok. 100 ml płynu; zawartość zbiornika na wodę należy uzupełniać podczas pracy							

Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

Komora piekarnika ulega silnemu zabrudzeniu.	Przygotowywać potrawy w zamkniętej brytfannie albo używać blachy do grillowania. Używanie blachy do grillowania zapewnia optymalne rezultaty pieczenia. Blachę do grillowania można dokupić jako wyposażenie specjalne.
Pieczeń jest za ciemna, skórka miejscami przypalona i/lub pieczeń jest zbyt sucha.	Sprawdzić użyty poziom piekarnika i temperaturę. Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. skrócić czas pieczenia.
Chrupka skórka jest za cienka.	Zwiększyć temperaturę lub po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko grill.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i ew. dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem wybrać większe naczynie do pieczenia i ew. dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	Naczynie do pieczenia i pokrywka muszą być do siebie dopasowane i dokładnie zamykać naczynie. Zmniejszyć temperaturę i w razie potrzeby dolać płynu podczas duszenia.
Pieczeń nie jest upieczona.	Pokroić pieczeń. Przygotować sos w naczyniu do pieczenia, a następnie ułożyć plastry pieczeni w sosie. Dogotować mięso przy użyciu samych mikrofal.
Grillowane potrawy są zbyt suche.	Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę. Przy odwracaniu nie nakłuwaj grillowanych potraw. Używać szczypek do grillowania.

Ryby

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania ryb. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Całych ryb nie trzeba odwracać. Wsunąć do komory piekarnika całą rybę w pozycji "pływającej", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięciu na brzuchu włożyć nadkrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

Wsunąć ruszt na podany poziom piekarnika z wyłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej.

W zależności od wielkości i rodzaju ryby włączyć na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Umożliwia to wytapywanie powstających skroplin. Powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie ryby widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączenia zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Ryba piecze się wolniej i jest mniej przyrumieniona. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

Do pieczenia całych ryb najlepiej używać wysokiej

formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte

Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywa musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Do duszenia włączyć do naczynia dwie, trzy łyżki stołowe płynu z niewielką ilością soku z cytryny albo octu.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może uciec bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Ryba może uzyskać chrupką skórę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny z pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Duszenie z zastosowaniem mikrofal

Ryby można także dusić z zastosowaniem mikrofal.

Do tego celu należy użyć zamkniętego, przystosowanego do kuchenek mikrofalowych naczynia albo przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kuchenek mikrofalowych. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

→ "Mikrofałe" na stronie 20

Potrawa zachowuje własny smak i można oszczędnie używać soli i przypraw. Przy pieczeniu ryb w całości dodać jedną do trzech łyżek stołowych wody lub soku z cytryny.

Po upieczeniu pozostawić rybę jeszcze na 2-3 minuty w celu wyrównania temperatury.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kuchenek mikrofalowych potrawy przygotowuje się szybciej i równomierniej.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Ryb nie trzeba odwracać.

Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. → "Termometr do pieczenia" na stronie 25

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw rybnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą ryby o temperaturze lodówki, wstawionej do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracać się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych ryb z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywana ryba o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku ryb o czasie pieczenia decyduje najcięższa z nich. Poszczególne ryby powinny być możliwie jednakowej wielkości.






Ogólna zasada: im większa ryba, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Jeżeli ryba nie jest pieczona w pozycji "pływającej", należy ją odwrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.

Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.












Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Mikrofale

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wy- so- kość wsu- nięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Ryby							
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pieczona, cała 300 g, np. pstrąg	Blacha uniwersalna	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	3		2	90	-	15-20
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Ruszt	2		170-190	-	-	30-40
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie bez pokrywy	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Filety rybne							
Filet rybny, naturalny, grillowany	Ruszt	4		1*	-	-	15-25
Filet rybny, naturalny, duszony, 400 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Kotlety rybne							
Kotlet rybny, grubość 3 cm**	Ruszt	4		3	-	-	10-20
Ryba, mrożona							
Ryba, cała, 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
* nagrzać piekarnik							
** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej							

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Filet rybny, naturalny	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	-	20-30
Filet rybny, naturalny, 400 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	10-15
Filet rybny, zapiekany	Ruszt	2		200-220	-	-	45-60
Filet rybny, zapiekany	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	-	1	35-45
Filet rybny, zapiekany, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		3	360	-	15-20
Paluszki rybne (od czasu do czasu odwracać)	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	-	20-30
Potrawy z ryb							
Terrina rybna, 1000 g	Forma do terriny	2		-	360	-	20-25
* nagrzać piekarnik							
** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej							

Warzywa i dodatki

W tym miejscu podane są informacje dotyczące przygotowywania grillowanych warzyw, ziemniaków i mrożonych produktów ziemniaczanych.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

Przygotowywanie potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Do przygotowywania potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal należy używać zamkniętych i przystosowanych do kucharek mikrofalowych naczyń. W razie braku pokrywki do naczynia przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kucharek mikrofalowych. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kucharek mikrofalowych.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Potrawy rozłożyć w naczyniu możliwie płasko.

Podczas gotowania zbóż powstaje piana. Do wszystkich produktów zbożowych, np. także ryżu, używać wysokiego naczynia z pokrywką.

Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Można dzięki temu oszczędnie używać soli i przypraw.

Jeżeli dla żądanej ilości potrawy w tabeli nie są podane żadne ustawienia, należy przedłużyć lub skrócić czas gotowania/pieczenia według następującej zasady: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Od czasu do czasu potrawę dwa-trzy razy obrócić lub zamieszać. Po obróbce cieplnej pozostawić potrawę jeszcze na dwie-trzy minuty w celu wyrównania temperatury.

Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynia mogą się bardzo mocno rozgrzewać także przy stosowaniu samych mikrofal.

Poziomy piekarnik

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Przygotowywanie na jednym poziomie

Należy się stosować do danych zawartych w tabelach.

Przygotowywanie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Artykuły wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach nie zawsze są gotowe w jednakowym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.






Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw. Temperatura i czas przygotowywania zależą od ilości i konsystencji artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy skracają się o kilka minut.




















Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Funkcja coolStart
-  Mikrofale






Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Warzywa, świeże							
Warzywa, świeże, 250 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	6-10
Warzywa, świeże, 500 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	10-15
Warzywa, mrożone							
Szpinak, 450 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	11-16
Warzywa mieszane, 250 g + 25 ml wody*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	8-12
Warzywa mieszane, 500 g + 25 ml wody*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	13-18
Potrawy z warzyw							
Grillowane warzywa	Blacha uniwersalna	5		3	-	-	10-15
Ziemniaki							
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	-	45-60
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		180-190	-	1	40-50
Pieczone ziemniaki, w połówkach, 1 kg	Blacha uniwersalna	3		200-220	360	-	15-20
Ziemniaki w mundurkach, całe, 250 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	8-11
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach, 500 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	12-15
Produkty ziemniaczane, mrożone							
Rösti ziemniaczane**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-	-
Kieszonki ziemniaczane, faszzerowane**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-	-
Krokiety**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-	-
Frytki**	Blacha uniwersalna	3		-	-	-	-
Frytki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	-	-	30-40
Ryż							
Ryż długoziarnisty, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Ryż naturalny, 250 g + 650 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy

** stosować się do informacji na opakowaniu

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Produkty zbożowe							
Kuskus, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	6-8
Proso, całe, 250 g + 600 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/kaszka kukurydziana, 125 g + 500 ml wody*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	-	6-8
Pęczak, 250 g + 750 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Jajo							
Kluseczki jajeczno-mleczne z 2 jaj	Naczynie z pokrywką	2		-	360	-	6-8
* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy ** stosować się do informacji na opakowaniu							

Desery

Urządzenie umożliwia przyrządzanie jogurtu i różnych deserów.

Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
→ "Mikrofałe" na stronie 20

Jeżeli naczynie ma stać na ruszcie, wstawić ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Przygotowywanie jogurtu

Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice. Komora piekarnika musi być pusta.

1. Podgrzać na płycie kuchennej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C abkühlen. Mleko o przedłużonym terminie ważności wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.
2. Wmieszać 150 g jogurtu (o temperaturze lodówki).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.
4. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotować jogurt w podany sposób.
5. Gotowy jogurt ochłodzić w lodówce.

Budyń z proszku

Zmieszać budyń w proszku zgodnie z instrukcją na opakowaniu z mlekiem i cukrem w wysokim, przystosowanym do kuchenek mikrofalowych naczyniu. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Gdy mleko zacznie kipieć, mocno zamieszać. Powtórzyć tę czynność dwa-trzy razy.

Przyrządzenie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż i dodać do niego 4-krotność mleka.
2. Umieścić mleko i ryż w wysokim, przystosowanym do kuchenek mikrofalowych naczyniu.
3. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.
4. Gdy mleko zacznie kipieć, mocno zamieszać i zmniejszyć moc mikrofal zgodnie z wartością podaną w tabeli. Podczas dalszego gotowania kilka razy zamieszać potrawę.

Kompot

Odważyć owoce do przystosowanego do kuchenek mikrofalowych naczynia, dodać do nich jedną łyżkę stołową wody na każde 100 g. Dodać cukier i przyprawy do smaku. Przykryć naczynie i ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

W czasie gotowania dwa-trzy razy zamieszać.

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

Użyć żaroodpornego, płaskiego naczynia, np. pokrywkę aluminiowej formy do zapiekanek. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.

Położyć torebkę z popcornem z oznakowaną stroną skierowaną w dół na naczyniu. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli. Zależnie od produktu i jego ilości może być konieczne dopasowanie czasu przygotowywania.

Aby wykluczyć przypalenie popcornu, po upływie 1 1/2 min. wyjąć i wstrząsnąć torebkę z popcornem. Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.



Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!






W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porzywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania

gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać tapek kuchennych.

Zalecane wartości ustawień

Używane rodzaje grzania:

-  Wyrastanie ciasta
-  Mikrofałe

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień fermentacji	Moc mikrofał (W)	Czas trwania w min.
Budyń z proszku*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5-8
Jogurt	Foremki na porcje	Dno piekarnika		35-40	-	300-360
Ryż na mleku, 125 g + 500 ml mleka*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	10
					180	20-25
Owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	9-12
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej, 1 torebka po 100 g**	Naczynie bez pokrywy	2		-	600	4-6

* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy
** położyć na naczynie zamknięty woreczek

Rodzaje grzania-Eco

Gorące powietrze Eco i grzanie górne/dolne Eco to inteligentne rodzaje grzania służące do delikatnego przyrządzenia mięsa, ryb i wypieków. Urządzenie optymalnie reguluje dostarczaną do komory piekarnika energię. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Dzięki temu pozostanie ona soczysta i mniej się zrumieni. W zależności od sposobu przygotowania potrawy i artykułów spożywczych można oszczędzać energię.

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat i oszczędność energii.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia i naczynia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe. Zapewnia to oszczędność do 35 procent energii.

Naczynia ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło jak zwierciadło. Nieodbijające ciepła naczynia z

emalii, żaroodpornego szkła albo powlekanych odlewów aluminiowych są lepsze.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

Papier do pieczenia


Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.


Zalecane wartości ustawień





























W tym miejscu znajdują się dane dotyczące przygotowywania różnych potraw przy użyciu trybów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto i wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Używane rodzaje grzania:

■  Gorące powietrze eco

■  Grzanie górne/dolne eco

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasta w formach					
Ciasto ucierane w formie	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		140-160	60-80
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaj	Tortownica Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	50-60
Babka drożdżowa	Forma na babkę	2		150-170	50-70
Ciasto na blasze					
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3		150-170	25-40
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		170-180	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-190	15-20
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	3		160-170	25-35
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		160-180	15-20
Wypieki drobne					
Muffiny	Blacha do muffinów	2		160-180	15-25
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150-160	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	35-45
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	15-30
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-45
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	25-35
Chleb i bułki					
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Forma prostokątna	2		200-210	35-45
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		250-275	15-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190	15-20
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
Mięso					
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	120-140
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	140-160
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		190-210	25-35
Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z pokrywką	2		190-210	45-55
Filet rybny, naturalny, duszony	Naczynie z pokrywką	2		190-210	15-25

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich

temperaturach, np. chipsów ziemniaczanych, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczek, kruchych herbatników).

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach

Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. ■ Potrawy przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	<p>Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.</p>
Ciasteczka	<p>Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C. Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.</p>
Frytki pieczone w piekarniku	Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

Delikatne pieczenie

Delikatne pieczenie oznacza wolne pieczenie potraw w niskiej temperaturze. Nazywane jest więc też pieczeniem niskotemperaturowym.

Powolne gotowanie to idealna metoda przygotowywania wszystkich wysokogatunkowych mięs (np. delikatnej wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny i drobiu), które powinny być ugotowane na różowo lub do ściśle określonej temperatury. Mięso jest bardzo soczyste, delikatne i miękkie.

Zaletą: łatwe planowanie menu, ponieważ wolno gotowane mięso można bezproblemowo trzymać w żądanej temperaturze. Podczas pieczenia mięsa nie trzeba odwracać. Drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte, aby zapewnić optymalny klimat wewnątrz piekarnika.

Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w doskonałym stanie higienicznym, bez kości. Dokładnie usunąć ścięgna i tłuste obrzeża. Podczas delikatnego pieczenia tłuszcz nadaje potrawie silny, specyficzny smak. Można również użyć mięsa przyprawionego lub marynowanego. Nie używać mięsa rozmrożonego.

Delikatnie upieczone mięso można natychmiast kroić. Nie wymaga ono "odpoczywania" po pieczeniu. Dzięki tej specjalnej metodzie pieczenia mięso ma zawsze różowy kolor, co nie oznacza jednak, że jest surowe czy niedopieczone.

Wskazówka: Przy delikatnym pieczeniu nie jest możliwe opóźnione włączenie z zaprogramowanym czasem zakończenia.

Naczynia

Używać płaskich naczyń, np. talerza do serwowania potraw z porcelany lub szkła. Nagrząć naczynie w piekarniku razem z pieczoną potrawą.

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 2.

Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących delikatnego pieczenia po tabeli ustawień.


Posiadane urządzenie dysponuje trybem delikatnego pieczenia. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika. Dobrze nagrzać komorę piekarnika z naczyniem (przez ok. 15 minut).



Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również od końców, w bardzo wysokiej temperaturze i dostatecznie długo, na bardzo gorącym tłuszczu. Natychmiast umieścić w nagrzanym naczyniu. Naczynie z mięsem wstawić z powrotem do piekarnika i piec w trybie delikatnego pieczenia.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas delikatnego pieczenia zależą od wielkości, grubości i jakości mięsa. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Używany rodzaj grzania:

-  Powolne gotowanie

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Czas obsmażania w min.	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Drób						
Pierś kaczki, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	90*	45-60
Filety z piersi kurczaka, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	90*	30-60
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	90*	150-210
* nagrzać piekarnik						

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Czas obsma-żania w min.	Temperatu-ra w °C	Czas trwania w min.
Wieprzowina						
Pieczona polędwica wieprzowa, grubość 5-6 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	90-120
Medaliony wieprzowe, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	90-120
Wołowina						
Pieczeń wołowa (udziec), grubość 6-7 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-270
Filet wołowy, cały, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		4-6	80*	150-210
Rostbef, grubość 5-6 cm	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	210-270
Medaliony wołowe/rumsztyk, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	30-60
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, grubość 4-5 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Pieczeń cielęca, grubość 10-15 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Filet cielęcy, cały, 800 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	120-150
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	45-90
Jagnięcina						
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	120-180
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1 kg wiązany	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	180-240
* nagrzać piekarnik						

Porady dotyczące delikatnego pieczenia

Delikatne pieczenie piersi kaczki	Pierś kaczki położyć na zimnej patelni i obsmażyć, najpierw stronę ze skórą. Po zakończeniu delikatnego pieczenia grillować do zrumienienia, przez 3 do 5 minut.
Delikatnie upieczone mięso nie jest tak gorące jak pieczone konwencjonalnie.	Aby upieczone mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorące sosy.

Suszenie

Urządzenie dysponuje trybem suszenia, który umożliwia doskonałe suszenie owoców, warzyw i ziół. Ten rodzaj konserwacji polega na koncentracji substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

Suszyć wyłącznie nienaruszone i nieuszkodzone owoce i warzywa, które należy dokładnie umyć. Wyłożyć ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Owoce pozostawić, aż dobrze ociekną i osuszyć.

Pokroić je w razie potrzeby w jednakowej wielkości kawałki albo cienkie plastry. Nieodwrane owoce układać na stronach pokrytych łupiną, z powierzchniami przecięć skierowanymi do góry. Ani owoce, ani grzyby nie mogą być ułożone na blasze na sobie.

Warzywa pociąć na wiórki i wyblanszować. Wyblanszowanym warzywom pozwolić dokładnie obcieknąć i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

Zioła suszyć z łodygami. Rozłożyć zioła równomiernie, w małych stosikach na ruszcie.

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:

- 1 ruszt: poziom 3
- 2 ruszty: poziom 3+1
- 3 ruszty: poziom 5+3+1
- 4 ruszty: poziom 5+3+2+1

Bardzo soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie odwracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.


Zalecane wartości ustawień











Ta tabela zawiera ustawienia dotyczące suszenia różnych wrtykułów spożywczych. Temperatura i czas zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości suszonych artykułów. Im dłużej suszy się artykuł, tym lepiej zostanie zakonserwowany. Im mniejsze lub

cieńsze kawałki, tym szybciej zostanie wysuszony i tym bardziej aromatyczny będzie suszony artykuł. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Przy suszeniu innych artykułów spożywczych należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnych artykułów.

Używany rodzaj grzania:

-  Suszenie

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	1-2 ruszty	-		80	3-6
Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	3-4 ruszty	-		80	6-8
Owoce pestkowe (śliwki)	1-2 ruszty	-		80	4-8
Owoce pestkowe (śliwki)	3-4 ruszty	-		80	8-10
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	1-2 ruszty	-		80	6-8
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	3-4 ruszty	-		80	6-8
Grzyby w plastrach	1-2 ruszty	-		60	4-7
Grzyby w plastrach	3-4 ruszty	-		60	7-9
Zioła, umyte	1-2 ruszty	-		60	1-3
Zioła, umyte	3-4 ruszty	-		60	3-6

Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

Słoiki z nieprawidłowo zawekowanymi produktami spożywczymi mogą pękać. Przestrzegać zaleceń dotyczących wekowania.

Słoiki

Należy używać tylko czystych i nieuszkodzonych słoików wekowych. Używać wyłącznie żaroodpornych, czystych i nieuszkodzonych gumowych uszczelkek. Przed użyciem sprawdzić klamry i sprężynki.

Do wekowania używać tylko słoików do wekowania o jednakowej wielkości i zawierających ten sam artykuł spożywczy. W komorze piekarnika można wekować jednocześnie zawartość maksymalnie sześciu słoików do wekowania o pojemności ½, 1 lub 1½ litra każdy. Nie używać większych ani wyższych słoików. Mogłoby to doprowadzić do popęknięcia pokrywek.

Podczas wekowania słoiki w komorze piekarnika nie mogą się wzajemnie dotykać.

Przygotowywanie owoców i warzyw

Używać tylko nienaruszonych i nieuszkodzonych owoców i warzyw. Dokładnie je umyć.

W zależności od rodzaju obrać, wypestkować i rozdrobnić owoce lub warzywa i umieścić je w słoikach do wekowania do wysokości ok. 2 cm poniżej krawędzi.

Owoce

Zalać owoce w słoikach do wekowania gorącą,

odpioną wodą z cukrem (ok. 400 ml na każdy słoik 1-litrowy). Na jeden litr wody:

- ok. 250 g cukru w przypadku słodkich owoców
- ok. 500 g cukru w przypadku kwaśnych owoców

Warzywa

Zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

Brzegi słoików wytrzeć, muszą one być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami. Słoiki ustawić na blasze uniwersalnej tak, aby się nie dotykały. Do blachy uniwersalnej wlać 500 ml gorącej wody (ok. 80°C). Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Kończenie wekowania

Owoce

Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy zawartość słoików zaczyna bulgotać, wyłączyć urządzenie. Po podanym czasie dogrzewania wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Warzywa

Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy słoiki do wekowania zaczynają bulgotać, zmniejszyć temperaturę do 120°C i pozostawić słoiki do dalszego bulgotania zgodnie z wartościami podanymi w tabeli w zamkniętej komorze piekarnika. Po upływie podanego czasu wyłączyć urządzenie i dogrzewać przez dalsze kilka minut zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika i ustawić je na czystej ściereczce. Gorących słoików nie stawiać na zimnym ani mokrym podłożu, ponieważ

mogłyby pęknąć. Przykryć słoiki, aby ochronić je przed przeciągami. Kłamry zdjąć dopiero, gdy słoiki całkowicie wystygną.

Zalecane wartości ustawień

Podane w tabeli ustawień czasy wekowania owoców i warzyw są wartościami orientacyjnymi. Mogą na nie wpływać temperatura otoczenia, ilość słoików, ilość,

temperatura i jakość zawartości słoików. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych. Przed przełączeniem lub wyłączeniem piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików prawidłowo bulgoce. Bulgotanie zaczyna się po ok. 30-60 minutach.

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wekowanie					
Warzywa, np. marchew	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				120	od początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Warzywa, np. ogórki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 35
Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 25

Wyrastanie ciasta

W trybie wyrastania ciasta ciasto wyrasta w piekarniku znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika.

Ciasto drożdżowe musi zawsze wyrastać dwa razy. Stosować się do podanych w tabelach ustawień wartości 1-go i 2-go wyrastania (czas wyrastania i czas dojrzewania).

Czas wyrastania

Do wyrośnięcia ustawić miskę z ciastem na ruszcie. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Podczas wyrastania nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ spowodowałoby to utratę wilgoci. Nie przykrywać ciasta.

Czas dojrzewania


Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.

Przed przystąpieniem do pieczenia wytrzeć skroploną wodę z komory piekarnika.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas są zależne od rodzaju i ilości składników. Ustawienia podane w tabelach są więc tylko wartościami orientacyjnymi.

Używany rodzaj grzania:

-  Wyrastanie ciasta

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe, słodkie					
Np. drożdżówki	Miska	2		35-40	30-45
	Blacha uniwersalna	2		35-40	10-20
Ciasto o dużej zawartości tłuszczu, np. panettone	Miska	2		40-45	40-90
	Forma na ruszcie	2		40-45	30-60
Ciasto drożdżowe, pikantne					
Np. pizza	Miska	2		35-40	20-30
	Blacha uniwersalna	2		35-40	10-15
Ciasto chlebowe					
Chleb biały	Miska	2		35-40	30-40
	Blacha uniwersalna	2		35-40	15-25

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb z mąki mieszanej	Miska	2		35-40	25-40
	Blacha uniwersalna	2		35-40	10-20
Bułki	Miska	2		35-40	30-40
	Blacha uniwersalna	3		35-40	15-25

Rozmrażanie

Do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw, drobiu, mięsa, ryb i wypieków używać trybu pracy Mikrofałe.

Wyjąć mrożone produkty z opakowania, włożyć do naczynia przystosowanego do kuchenek mikrofalowych i wstawić w tym naczyniu na ruszt. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofałe" na stronie 20

Wsunąć ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat i oszczędność procent energii.

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości artykułów spożywczych. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie

potrzeby zmienić wartość na większą. Często rozmrażanie potraw jest skuteczniejsze w kilku etapach. Są one podane jeden pod drugim w tabeli.

Porada: Płaskie lub porcjowane mrożone kawałki rozmrażają się szybciej niż kawałki mrożone w blokach.

W międzyczasie odwrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki należy odwracać kilka razy. Produkt w trakcie rozmrażania należy od czasu do czasu dzielić na mniejsze kawałki, albo wyjmować z urządzenia rozmrożone już kawałki.

Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatur.












Porada: Jeżeli przygotowywane są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Używany rodzaj grzania:

- Mikrofałe

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofał (W)	Czas trwania w min.
Chleb, bułki						
Chleb, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	3
					90	10-15
Bułki	Ruszt	2		140-160	90	2-4
Ciasto						
Ciasto, soczyste, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	2
					90	10-15
Ciasto, suche, 750 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	90	10-15
Mięso i drób						
Kurczak, cały, 1,2 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	10
					90	10-15
Kawałki drobiu, 250 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	10
					90	10-15
Kaczka, 2 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	10
					90	40-50
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 800 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	15
					90	10-15

* obrócić po upływie 1/2 czasu

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 1 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	15
					90	20-30
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 1,5 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	15
					90	25-35
Mięso, w kawałkach lub plastrach, np. gulasz (mięso surowe), 500 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	8
					90	5-10
Mięso mielone, mieszane, 200 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	90	8-15
Mięso mielone, mieszane, 500 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	5
					90	10-15
Mięso mielone, mieszane, 1000 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	10
					90	20-30
Ryby						
Ryba, cała, 300 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	3
					90	10-15
Filet rybny, 400 g*	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	5
					90	10-15
Owoce, warzywa						
Owoce jagodowe; 300 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	5-10
Warzywa, 600 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	10
					90	8-13
Inne						
Rozmrażanie masła, 125 g	Naczynie bez pokrywki	2		-	90	7-9

* obrócić po upływie 1/2 czasu

Odgrzewanie i odświeżanie potraw

Urządzenie oferuje różne możliwości odgrzewania i odświeżania potraw. Potrawy podgrzewają się wyjątkowo szybko przy użyciu mikrofal. Tryb odświeżania z zastosowaniem pary pozwala delikatnie podgrzewać potrawy, które wyglądają potem jak świeżo przygotowane.

Podgrzewanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Z zastosowaniem mikrofal można szybko podgrzewać, albo jednocześnie rozmrażać i podgrzewać, potrawy.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i równomierniej. Poszczególne składniki potraw mogą wymagać dłuższego lub krótszego podgrzewania.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je układać w naczyniu możliwie płasko. Artykułów spożywczych nie należy układać warstwami na sobie.

Potrawy należy przykrywać. Zapewnia to lepszy rezultat gotowania/pieczenia. W razie braku pokrywki do naczynia przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

Od czasu do czasu potrawę dwa-trzy razy zamieszać lub obrócić. Po obróbce cieplnej pozostawić potrawę jeszcze na 1-2 minuty w celu wyrównania temperatury.

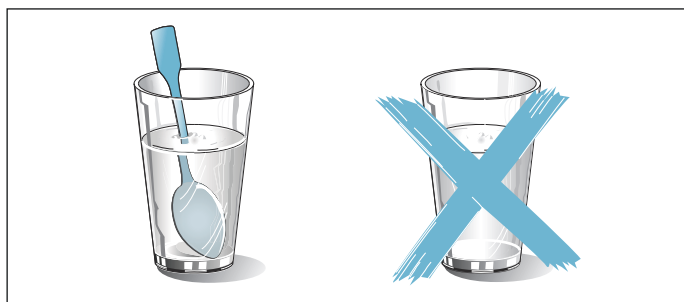
Podgrzewając pokarm dla niemowląt, wstawiać buteleczki na ruszt bez smoczków. Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć i koniecznie skontrolować temperaturę.

Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynia mogą się bardzo mocno rozgrzewać także przy stosowaniu samych mikrofal.

Porada: Jeżeli przygotowywane są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.

**Uwaga!**

Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Odgrzewanie

Tryb odgrzewania pozwala delikatnie odgrzewać potrawy z dodatkowym zastosowaniem pary. Potrawy wyglądają i smakują tak, jakby zostały świeżo przyrządzone. Można w ten sposób podpiekać także pieczywo z poprzedniego dnia.

Używać jak najszerzych, płaskich i żaroodpornych naczyń. Zimne naczynia przedłużają proces odgrzewania.

W miarę możliwości odgrzewać wyłącznie potrawy tego samego rodzaju i tej samej wielkości. Jeżeli jest to niemożliwe, czas zależy od składnika o najdłuższym czasie odgrzewania.

W czasie odgrzewania nie przykrywać potraw.

Potrawę w naczyniu wstawić na ruszt albo położyć bezpośrednio na ruszt na poziomie 2.

W czasie pracy piekarnika nie otwierać drzwiczek, ponieważ uleciałaby przez nie duża ilość pary.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są wartości ustawień funkcji podgrzewania różnego rodzaju napojów i potraw z zastosowaniem mikrofal oraz ich odświeżania z zastosowaniem pary. Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i właściwości artykułu spożywczego. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.



Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania.











Jeżeli tabela nie zawiera żadnych wartości dla przygotowywanej potrawy, należy użyć wartości podanych dla podobnych potraw.
















Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik i oszczędność energii.

Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.

Używane rodzaje grzania:

-  Odgrzewanie
-  Mikrofałe

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Podgrzewanie napojów						
200 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	2		-	max	1-3
400 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	2		-	max	2-6
Podgrzewanie pokarmu dla niemowląt						
Butelki z mlekiem, 150 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	2		-	360	1-3
Warzywa, chłodzone						
250 g	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	-	5-15
250 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	3-8
1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	-	15-25
Warzywa, mrożone						
luzem, 250 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	8-12
Szpinak ze śmietaną, mrożony w blokach, 450 g (w międzyczasie 1-2 razy zamieszać)	Naczynie z pokrywką	2		-	600	11-16
Potrawy, chłodzone						
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	-	15-25
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	2		-	600	4-8
* nagrzać piekarnik						

Potrawa	Aksesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	-	10-25
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5-7
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie bez pokrywki	2		120-130	-	8-25
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5-10
Zapiekanki, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	2		120-140	-	10-25
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	2		-	600	5-10
Pizza, pieczona	Ruszt	2		170-180*	-	5-15
Potrawy, mrożone						
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	2		-	600	11-15
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 200 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6-8
Dodatki, 500 g, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie z pokrywką	2		-	600	7-10
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	2		180-200	180	20-25
Wypieki						
Bułki, bagietki, pieczone	Ruszt	2		150-160*	-	10-20
Paszteciki (vol au vents)	Ruszt	2		180*	-	4-10
Wypieki, mrożone						
Pizza, pieczona	Ruszt	2		170-180*	-	5-15
Bułki, bagietki, pieczone	Ruszt	2		160-170*	-	10-20

* nagrzać piekarnik

Utrzymywanie temperatury potraw

Gotowe potrawy można utrzymywać w żądanej temperaturze w trybie utrzymywania temperatury. Dzięki różnym poziomom wilgotności można zapobiec wyschnięciu gotowych potraw.

Nie przykrywać potraw.

Nie należy utrzymywać temperatury gotowych potraw dłużej niż przez dwie godziny. Należy pamiętać, że wiele potraw dodatkowo mięknie podczas utrzymywania temperatury. Nie przykrywać potraw.

Poziomy nasycenia parą nie nadają się do utrzymywania temperatury następujących potraw:

- poziom 1: kawałki pieczeni i podsmażane potrawy
- poziom 2: zapiekanki i dodatki
- poziom 3: potrawy jednogarnkowe i zupy

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z normą EN 60350-1:2013 wzgl. IEC 60350-1:2011 i normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pieczenie

Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna: poziom 3
blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
pierwszy ruszt: poziom 3
drugi ruszt: poziom 1

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na trzech poziomach:

- blacha do pieczenia: poziom 5
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Szarlotka z pierzynką

Szarlotka z pierzynką na jednym poziomie: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem obok siebie.

Szarlotka z pierzynką na dwóch poziomach: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Ciasto w tortownicach z blachy białej: piec w trybie grzania górnego/dolnego na jednym poziomie. Zamiast rusztu użyć blachy uniwersalnej i ustawić na niej tortownicę.





Biszkopt na wodzie

Biszkopt na wodzie na dwóch poziomach: tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Wskazówki


- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Pizza
-  Grzanie intensywne

Stopnie intensywności pary są podane w tabeli jako liczby:

- 1 = niski
- 2 = średni
- 3 = wysoki

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Pieczenie						
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150*	-	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160*	-	20-30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150*	-	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150*	-	25-35
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140*	-	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		180-200	-	60-80

* nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Intensywność pary	Czas trwania w min.
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	-	75-95
Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90
* nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania						
** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania						

Grillowanie

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Używany rodzaj grzania:

- Grill o dużej powierzchni

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Sto- pień mocy grilla	Czas trwania w min.
Grillowanie					
Opiekanie tostu*	Ruszt	5		3	3-5
Hamburger wołowy, 12 sztuk**	Ruszt	4		3	25-30
* nie nagrzewać piekarnika					
** odwrócić po upływie 2/3 czasu					

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych, przystosowanych do kuchенок mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchенок mikrofalowych.
→ "Mikrofałe" na stronie 20

Jeżeli naczynie ma stać na ruszcie, wstawić ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Używane rodzaje grzania:

- 4D gorące powietrze
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Mikrofałe

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Rozmrażanie przy użyciu mikrofal						
Mięso	Naczynie bez pokrywki	2		-	180 90	5 10-15
Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal						
Mleczko jajeczne	Naczynie bez pokrywki	2		-	360 180	20 20-25
Biszkopt	Naczynie bez pokrywki	2		-	600	7-9
Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki	2		-	600	22-27
Gotowanie/pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal						
Ziemniaki zapiekane	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	360	25-30
Ciasto	Naczynie bez pokrywki	2		180-200	180	18-23
Kurczak*	Ruszt	2		200-220	360	25-35
* odwrócić po upływie 2/3 czasu						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG



9001113793
960525