

Ażeby gotowanie sprawiło tyle samo przyjemności co konsumpcja

należy dokładnie zapoznać się z tą instrukcją obsługi. Dzięki temu będziecie mogli wykorzystać Państwo wszystkie techniczne zalety Waszego nowego urządzenia.

Zawarte są tu ważne informacje na temat bezpieczeństwa użytkowania. Poznacie Państwo poszczególne elementy Waszej nowej kuchenki. I krok po krok pokażemy jak się ją nastawia. A to jest całkiem proste.

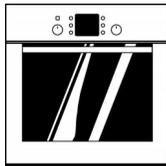
W tabelach znajdziecie Państwo wartości nastawcze i poziom wsuwania wielu popularnych potraw. Wszystko zostało oczywiście przetestowane w naszym fabrycznym, kuchennym studio.

A w przypadku wystąpienia usterki - tu znajdziecie informacje, jak samemu usunąć drobne usterki.

Szczegółowy spis treści pomoże Państwu w szybkim znalezieniu potrzebnych informacji.

A teraz życzymy smacznego.

Instrukcja obsługi



HBN 3606.0

pl

9000 041 290

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	6
Przed zabudową	6
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6
Przyczyny szkód	7
Państwa nowa kuchenka	8
Pulpit obsługi	8
Programator funkcji	9
Gałka obrotowa	9
Przyciski obsługi i pole wskaźników	10
Chowane włączniki	10
Pierścień świecący	10
Rodzaje grzania	11
Piekarnik i wyposażenie	13
Wentylator	16
Przed pierwszym użytkowaniem	17
Rozgrzewanie piekarnika	17
Pierwsze czyszczenie wyposażenia	17
Nastawianie piekarnika	18
Sposób nastawiania	18
Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika	19
Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika	20
Ciepło resztkowe-wskaźnik	21

Spis treści

Szybkie nagrzewanie	22
Sposób nastawiania	22
Automatyka pieczenia	23
Naczynia	23
Przygotowywanie potrawy	24
Programy	25
Sprawdzanie czasu gotowania	26
Sposób nastawiania	27
Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika	28
Wskazówki na temat automatyki pieczenia	29
Ustawienie szabasowe	30
Sposób nastawiania	30
Czas zegarowy	31
Sposób nastawiania	31
Zegar funkcyjny	32
Sposób nastawiania	32
Nastawienia podstawowe	34
Zmiana nastawień podstawowych	35
Zabezpieczenie przed dziećmi	36
Automatyczny ogranicznik czasu	36

Spis treści

Pielęgnacja i oczyszczanie	37
Urządzenie z zewnątrz	37
Piekarnik	38
Czyszczenie szklanych szyb	40
Oczyszczanie wieszaków	43
Filtr oparów	44
Uszczelka	44
Wyposażenie	44
Usterka, co robić?	45
Wymiana lampki w piekarniku	46
Wymiana lampki w piekarniku	46
Serwis	48
Opakowanie i stare urządzenie	48

Spis treści

Tabele i wskazówki	49
Ciasta i wypieki	49
Wskazówki nt. pieczenia	52
Mięso, drób, ryby	54
Wskazówki nt. pieczenia i grillowania	57
Suflety, zapiekanki, tosty	57
Gotowe potrawy mrożone	58
Rozmrażanie	59
Suszenie owoców	60
Wekowanie	61
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	63
Akrylamid w produktach spożywczych	64
Co można zrobić	65
Potrawy kontrolne	66

Na co należy zwracać uwagę

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Tylko wtedy będziecie Państwo bezpiecznie i prawidłowo korzystać z kuchenki.

Instrukcję obsługi i dane montażowe należy zachować. Jeżeli urządzenie zostanie sprzedane lub przekazane innej osobie, to należy również przekazać instrukcję obsługi i dane montażowe.

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Kuchenkę może podłączać tylko koncesjonowany specjalista. Przy uszkodzeniach powstałych w wyniku nieprawidłowego podłączenia kuchenki wygasa ważność gwarancji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Gorący piekarnik



Urządzenie to przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Kuchenkę wolno używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Ostrożnie otworzyć klapę piekarnika. Może wydostać się gorąca para. Nie należy nigdy dotykać gorących ścianek wewnętrznych i elementów grzewczych piekarnika. Zagrożenie poparzeniem! Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci.

Nie należy nigdy przechowywać piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Zagrożenie pożarem!

Uważać, żeby gorącą klapą piekarnika nie przykleszczyć przewodów podłączeniowych urządzeń elektrycznych. Izolacja przewodu mogłaby się stopić. Zagrożenie zwarcie elektrycznym!

Naprawy



Próby nieprawidłowego naprawiania mogą być niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Naprawa może dokonywać tylko przeszkolony przez producenta technik z autoryzowanego punktu serwisowego.

Jeżeli urządzenie się zepsuło, to należy wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników. Wezwać technika z punktu serwisowego.

Przyczyny szkód

Blacha do pieczenia lub folia aluminiowa na dnie piekarnika

Na dno piekarnika nie należy wsuwać blachy do pieczenia. Nie należy go również wykładać folią aluminiową.

Mogłoby dojść do nadmiernego gromadzenia się ciepła. Zmieni to czasu wypieku lub pieczenia i może dojść do uszkodzenia emalii.

Woda w piekarniku

Nie wolno nigdy wylewać wody do gorącego piekarnika. Grozi to uszkodzeniem emalii.

Sok owocowy

Przy pieczeniu soczystych ciast owocowych nie nakładać zbyt dużo ciasta na blachę. Sok owocowy skapujący z blachy pozostawia plamy, których nie da się później usunąć.

Lepiej użyć głębszej blachy uniwersalnej.

Stygnięcie z otwartym wózkiem piekarnika

Piekarnik powinien stygnąć zawsze zamknięty. Uważać, żeby niczego nie przykleścił kłapą piekarnika. Nawet jeżeli otworzy się wózek piekarnika tylko troszeczkę, to z czasem mogłyby zostać uszkodzone przody sąsiadujących mebli.

Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest mocno zabrudzona, to wózek piekarnika nie będzie się przy pracy dobrze domykał. Przody sąsiadujących mebli mogą zostać uszkodzone. Należy dbać o to, żeby uszczelka była zawsze czysta.

Wózek piekarnika jako krzesło

Nie wolno stawać i siadać na otwartym wózku piekarnika.

Państwa nowa kuchenka

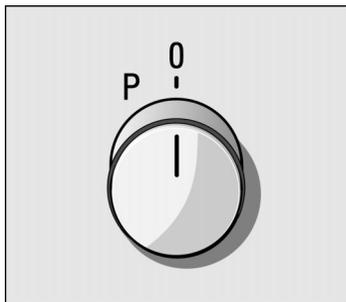
Teraz macie Państwo okazję zapoznać się z Waszym nowym urządzeniem. Objaśniamy tu Państwu pulpit obsługi włącznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Pulpit obsługi

Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia.



Programator funkcji



Programatorem funkcji nastawia się rodzaj grzania w piekarniku. Na wskaźniku do każdego rodzaju grzania ukazuje się wartość proponowana.

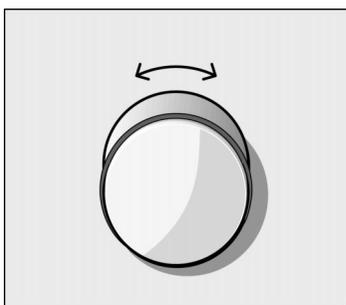
Pozycje

	Grzanie górne i dolne
	Specjalne ogrzewanie górne i dolne*
	3 D-gorące powietrze
	Gorące powietrze intensywne / stopień pizzy
	Grzanie dolne
	Grillowanie z optywem powietrza
	Grillowanie na płasko, mała powierzchnia
	Grillowanie na płasko, duża powierzchnia
P	Automatyka pieczenia

*Rodzaj grzania, przy zgodzie z normą EN50304 ustalono klasę efektywności energetycznej.

Po nastawieniu programatora funkcji zapala się lampka w piekarniku.

Gałka obrotowa



Gałąką obrotową można zmieniać wszystkie wartości proponowane i wartości nastawcze.

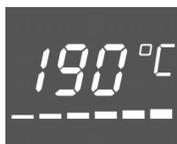
Zakresy

20 - 300	Temperatura w stopniach °C maksymalna temperatura dla 3D-Gorącego powietrza i intensywnego gorącego powietrza / stopień pizzy = 275 °C
1 - 3	Stopnie grzejne grilla
1 min - 23.59 h	Czas trwania/przebiegu
5 sec - 12.00 h	Czas zegara funkcyjnego
P 01 - P 24	Programy
P 25	Program szabasowy

Przyciski obsługi i pole wskaźników



Przycisk Info i	Naciskając go można sprawdzić zapisane informacje.
Przycisk zegara funkcyjnego 	Nim nastawia się czas na zegarze funkcyjnym.
Przycisk zegara 	Nim nastawia się czas zegarowy, czas trwania/przebiegu piekarnika  i czas wyłączenia  .
Przycisk lampki piekarnika 	Nim włącza i wyłącza się lampkę piekarnika.
Przycisk klucz 	Nim włącza i wyłącza się zabezpieczenie przed dziećmi.
Przycisk szybkiego nagrzewania 	Po jego naciśnięciu piekarnik szybko się nagrzewa.



Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.
Kontrola nagrzewania pod wskaźnikiem temperatury pokazuje wzrost temperatury lub ciepło reszkowe w piekarniku.

Chowane włączniki

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

Włączniki można kręcić zarówno w lewą, jak i prawą stronę.

Pierścień świecący

Programator funkcji

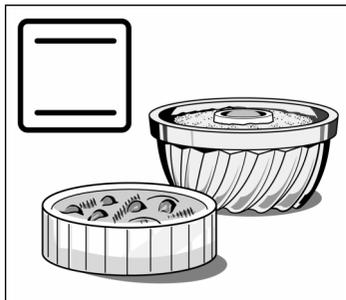
Pierścień przy uchwycie włącznika świeci się, gdy nastawia się programator funkcji.

Gałka obrotowa

Pierścień przy uchwycie włącznika miga tak długo, jak można nastawiać. Pierścień świeci się, gdy nastawienie zostało przejęte.

Rodzaje grzania

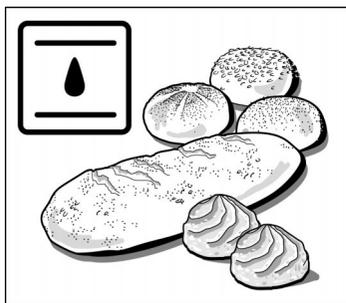
Piekarnik wyposażony jest w różne rodzaje grzania. To umożliwia wybranie optymalnego sposobu przygotowania dla każdej potrawy.



Grzanie górne i dolne

Ciepło równomiernie z góry i dołu dochodzi do ciasta lub pieczeni.

Przy tym rodzaju grzania bardzo dobrze wychodzą ciasta ucierane w formach i suflety. Grzanie górne i dolne dobrze nadaje się również do pieczenia chudych kawałków wołowiny, cielęciny i dziczyzny. Trzymanie w ciepłe : potrawy można trzymać w ciepłe w zakresie temperatury 65 - 100 °C. Potraw nie należy trzymać w ciepłe dłużej niż dwie godziny.

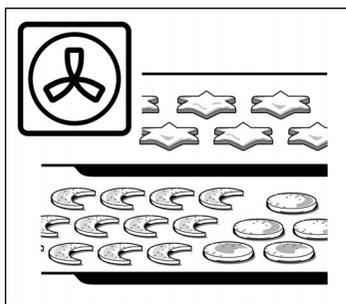


Specjalne grzanie górne i dolne

to najbardziej energooszczędny rodzaj grzania.

Ciepło dochodzi do wypieków równomiernie z góry i dołu. Wilgość uchodząca w czasie pieczenia z ciasta lub ciasteczek Wypiek nie wysycha.

Wypieki drożdżowe jak chleb, bułki lub rogalik drożdżowe najlepiej piec w ten sposób. Ten rodzaj grzania nadaje się też najlepiej dla takich wypieków jak ptysie.



3D - gorące powietrze

Znajdujący się na tylnej ścianie wentylator równomiernie rozdmuchuje ciepło grzałki w komorze piekarnika.

Przy gorącym powietrzu 3D można piec ciasta i pizze na dwóch poziomach. Ciasto francuskie i placuszki można równocześnie piec na trzech poziomach. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy ogrzewaniu górnym i dolnym.

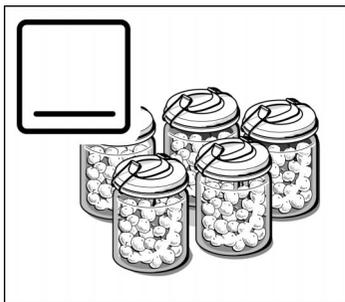
Dodatkowe blachy można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych. Gorące powietrze 3D znakomicie nadaje się do suszenia (np. owoców).

Rozmrażanie : potrawy można rozmrażać w zakresie temperatury 20 - 60 °C.



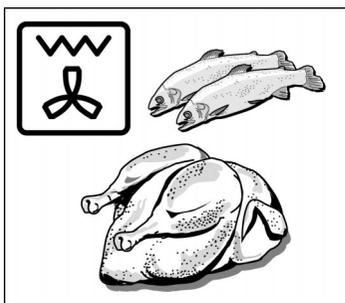
Gorące powietrze intensywne / stopień pizzy

Pracują wtedy grzanie dolne i grzałka. Ten rodzaj grzania nadaje się szczególnie do produktów mrożonych. Mrożone pizze, frytki lub słodkie sztrudle upieką się idealnie bez wcześniejszego nagrzewania piekarnika.



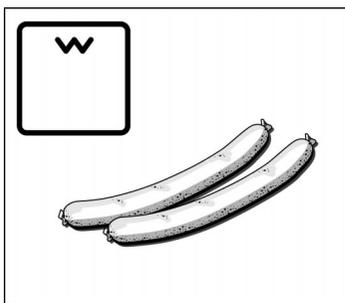
Grzanie dolne

Przy grzaniu dolnym potrawy można dopiekać i przyrumieniać od dołu. Grzanie dolne świetnie nadaje się również do wekowania.



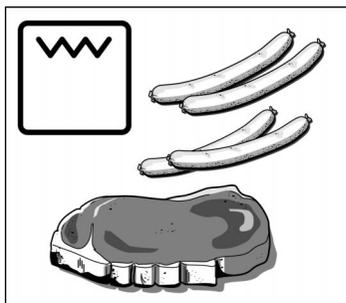
Grillowanie z cyrkulacją powietrza

Grzałka grilla i wentylator na zmianę włączają się i wyłączają. W przerwie grzania wentylator rozdmuchuje ciepło z grzałki wokół potrawy. Kawałki mięsa lub większe pieczenie będą przyrumienione z wszystkich stron.



Grillowanie płaskich kawałków, mała powierzchnia

Włącza się środkowa część grzałki grilla. Ten rodzaj ogrzewania przeznaczony jest do małych ilości. W taki sposób oszczędza się energię. Produkty ułożyć na środkowej części rusztu.



Grillowanie płaskich kawałków, duża powierzchnia

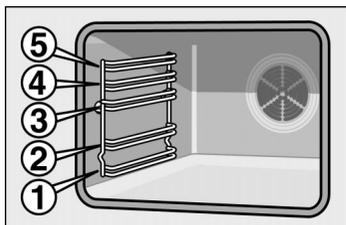
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów.

Wskazówki

Jeżeli w czasie pracy piekarnika otworzy się klapę piekarnika, to grzanie w piekarniku zostanie przerwane.

Dla lepszego rozdmuchania ciepła przy grzaniu górnym i dolnym i w czasie nagrzewania od czasu do czasu na krótko włącza się wentylator.

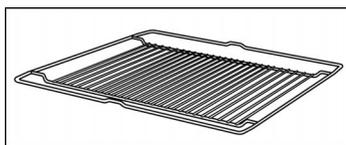
Piekarnik i wyposażenie



Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 poziomach.

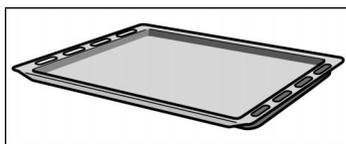
Wyposażenie można wyciągać na dwie trzecie długości, bez obawy, że się przechyli. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.

Wyposażenie



Ruszt HEZ 334000

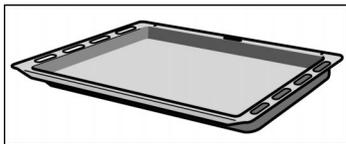
do naczyń, form do ciasta, pieczeni, kawałków do grillowania i potraw mrożonych.



Emaliowana blacha do pieczenia HEZ 331000

do wypieku ciast i placuszków.

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



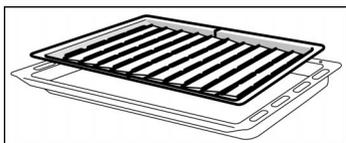
Blacha uniwersalna HEZ 332000

dla wilgotnych, soczystych ciast, drobnych wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można jej używać również jako naczynie zbierające ściekający tłuszcz, gdy grillujemy bezpośrednio na ruszcie.

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

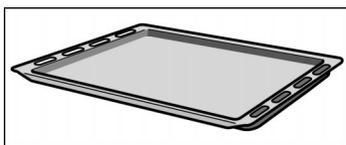
Wyposażenie specjalne

Wyposażenie można nabyć w punktach serwisowych lub specjalistycznych placówkach handlowych.



Blacha do grillowania HEZ 325000

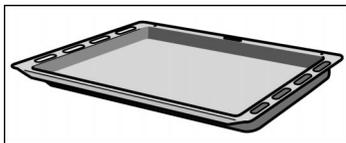
używana do grillowania zamiast rusztu lub jako ochrona przed pryskaniem, żeby piekarnik nie zabrudzał się zbyt mocno. Blachę do grillowania należy używać tylko w blasze uniwersalnej. Grillowanie na blasze do grillowania: blachę należy wsuwać na tym samym poziomie co ruszt. Blacha do grillowania jako ochrona przed pryskaniem: blachę uniwersalną z blachą do grillowania należy wsunąć pod ruszt.



Emaliowana blacha do pieczenia HEZ 331010 pokryta warstwą teflonową

Ciasta i placuszki łatwiej oderwać od blachy.

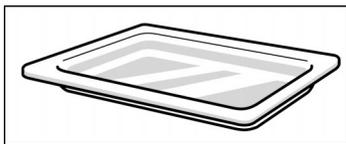
Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty brzeg blachy musi znajdować się z przodu przy klapie piekarnika.



Blacha uniwersalna HEZ 332010 pokryta warstwą teflonową

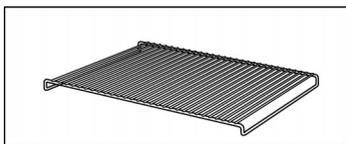
Soczyste ciasta, wypieki, potrawy mrożone i duże pieczenie odchodzą łatwiej od blachy uniwersalnej.

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



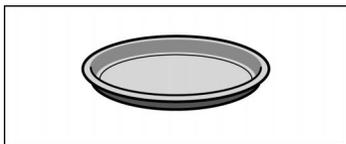
Szklana patelnia HEZ 336000

głęboka blacha ze szkła. Bardzo dobrze nadaje się także jako naczynie do podawania na stół.



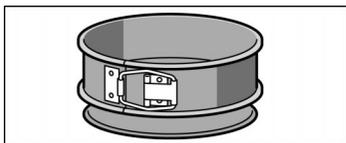
Ruszt HEZ 324000

do grillowania. Ruszt należy zawsze wstawiać do blachy uniwersalnej. Skapujący tłuszcz i sos własny spadają do blachy uniwersalnej.



Blacha do pizzy HEZ 317000

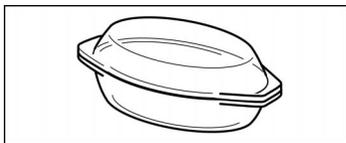
idealna np. do wypieku pizzy, produktów mrożonych i dużych okrągłych ciast. Blachę do pizzy można używać zamiast blachy uniwersalnej. Postawić blachę na ruszcie. Nastawiać według danych podanych w tabelach.



Forma do pieczenia HEZ 6001

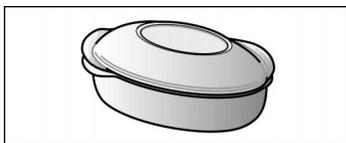
W tej formie można piec szczególnie soczyste ciasta, bo z niej nic nie wycieknie. Niezwykle szeroki brzeg zapobiega wyciekaniu i Państwa kuchenka pozostanie czysta.

Forma do pieczenia jest powleczona powłoką antyadhezyjną.



Brytfanka szklana HMZ21GB

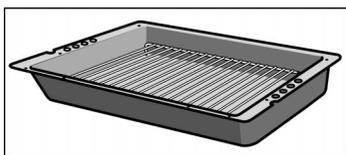
do potraw duszonych i sufletów, przygotowywanych w piekarniku. Nadaje się ona szczególnie przy do użycia przy automatyce pieczenia.



Metalowa brytfanka HEZ 6000

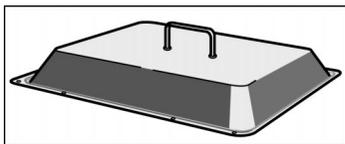
przeznaczona jest dla strefy pieczenia ceramiki szklanej płyty bez własnego sterowania. Brytfanka nadaje się do sensoryki gotowania, jak również do automatyki pieczenia.

Garnek do pieczenia jest z zewnątrz emaliowany i wewnątrz powleczony powłoką antyadhezyjną.



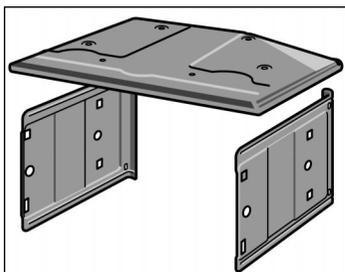
Patelnia profesjonalna HEZ 333000

do przygotowywania większych ilości.



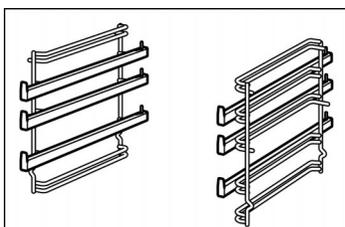
Pokrywa do patelni profesjonalnej HEZ 333001

robi z niej profesjonalną brytfankę.



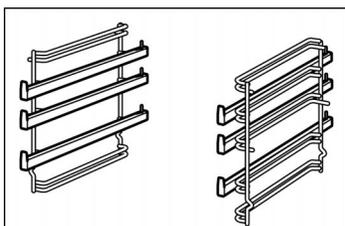
Samooczyszczający się sufit i ścianki boczne (EcoClean) HEZ 329022

Piekarnik można dodatkowo wyposażać w te elementy. Piekarnik oczyszcza się wtedy samoczynnie.



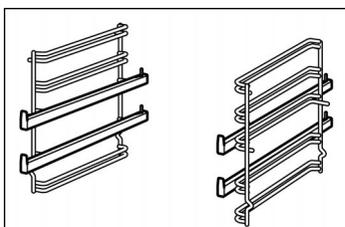
3-krotny wyciąg teleskopowy HEZ 338300

Przy pomocy szyn wyciągowych na poziomach 2, 3 i 4 można wyposażenie wyciągnąć dalej, bez obawy, że się przechylą.



3-krotny kompletny wyciąg teleskopowy HEZ 338305

Przy pomocy szyn wyciągowych na poziomach 2, 3 i 4 można wyposażenie wyciągnąć dalej, bez obawy, że się przechylą.



2-krotny wyciąg teleskopowy HEZ 338200

Przy pomocy szyn wyciągowych na poziomach 2 i 3 można wyposażenie wyciągnąć dalej, bez obawy, że się przechylą.

Wentylator

Piekarnik wyposażony jest w wentylator chłodzący. Wentylator włącza się i wyłącza się wtedy, kiedy jest to konieczne. Gorące powietrze ulatnia się poprzez klapę piekarnika.

Przed pierwszym użytkowaniem

W tym rozdziale znajdziecie Państwo wszystko, co musicie zrobić, zanim zaczniecie gotować.

Rozgrzać piekarnik i oczyścić wyposażenie. Zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w rozdziale "Na co należy uważać".

Po pierwsze należy zobaczyć, czy na wskaźniku kuchenki migają symbol  i trzy zera.

Jeżeli migają symbol  i trzy zera miga

Nastawić czas zegarowy.

- 1.** Nacisnąć przycisk zegara .
Ukazuje się godzina 12:00 a symbol zegara  miga.
- 2.** Gałką obrotową nastawić czas zegarowy.
Po upływie kilku sekund czas zegarowy zostaje przejęty. Teraz kuchenka gotowa jest do użytku.

Rozgrzewanie piekarnika

Sposób postępowania

W celu likwidacji charakterystycznego zapachu nowego urządzenia pusty, zamknięty piekarnik należy rozgrzać.

- 1.** Programator funkcji nastawić na grzanie górne i dolne .
Na wskaźniku ukazuje się proponowana temperatura.
- 2.** Gałką obrotową nastawić temperaturę 240 °C.
Po upływie 60 minut wyłączyć programator funkcji.

Pierwsze czyszczenie wyposażenia

Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wymyć ściereczką w roztworze ługu.

Nastawianie piekarnika

Macie Państwo rozmaite możliwości nastawiania piekarnika.

Ręczne wyłączenie piekarnika

Gdy potrawa jest gotowa można samemu wyłączyć piekarnik.

Piekarnik wyłącza się automatycznie

Również można teraz na dłuższy czas wyjść z kuchni.

Piekarnik włącza i wyłącza się automatycznie

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

Tabele i wskazówki

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

Sposób nastawiania

Przykład: Grzanie górne i dolne , 190 °C

1. Za pomocą programatora funkcji nastawić odpowiedni rodzaj grzania. Na wskaźniku temperatury ukazuje się wartość proponowana dla rodzaju grzania.



2. Gałką obrotową nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



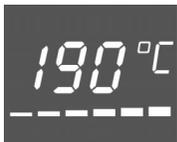
Wyłączanie

Gdy potrawa jest gotowa należy wyłączyć programator funkcji.

Zmiana nastawienia

Temperaturę lub stopień mocy grzałki rusztu można zmienić w każdej chwili.

Kontrola nagrzewania



Kontrola nagrzewania pokazuje wzrost temperatury w piekarniku. Gdy wszystkie pola są wypełnione, to jest to optymalny moment do wsunięcia potrawy do piekarnika.

Przy grillowaniu kontrola nie funkcjonuje.

Naciskając przycisk Info i można odczytać przybliżoną temperaturę nagrzewania.

Z powodu termicznej bezwładności piekarnika może się zdarzyć, że w czasie nagrzewania temperatura pokazywana różni się od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika

Nastawić tak, jak opisano w punktach 1 i 2. Teraz zaprogramować jeszcze czas trwania/przebiegu gotowania potrawy.

Przykład: Czas trwania/przebiegu 45 minut

3. Nacisnąć przycisk zegara



Miga symbol czasu/trwania przebiegu
I→I.



4. Gałką obrotową nastawić czas trwania/przebiegu.

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



Upłynął czas trwania/przebiegu

Zmiana nastawienia

Przerwanie pracy nastawionego nastawienia Kontrola nastawień

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Wyłączyć programator funkcji.

Dwa razy nacisnąć  przycisk zegara. Gałką obrotową zmienić czas trwania/przebiegu.

Wyłączyć programator funkcji.

Sprawdzanie czasu wyłączenia → lub czasu zegarowego : tak często naciskać przycisk zegara , aż ukaże się odpowiedni symbol. Sprawdzana wartość ukazuje się przez kilka sekund.

Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika

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

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

Nastawiać jak opisano w punktach 1 - 4.

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



6. Gałką obrotową można czas zakończenia przesunąć na później.

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



Upłynął czas trwania/przebiegu

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się. Wyłączyć programator funkcji.

Wskazówka

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

Ciepło reszkowe - wskaźnik

Po wyłączeniu piekarnika, na polach kontroli nagrzewania można odczytać ciepło reszkowe. Jeżeli wszystkie pola są wypełnione, to w piekarniku temperatura wynosi ok. 300 °C.

Kontrola nagrzewania gaśnie, gdy temperatura spadnie na ok. 60 °C.

Wykorzystanie ciepła reszkowego

Przy ciepłe reszkowym piekarnika można trzymać potrawy w ciepłe.

Prz potrawach wymagających długiego czasu gotowania piekarnik można wyłączyć 5-10 minut wcześniej. Potrawa dogotuje się przy ciepłe reszkowym. W ten sposób oszczędza się energię.

Szybkie nagrzewanie

Odpowiednie rodzaje grzania

Dzięki temu piekarnik można szczególnie szybko nagrzać.

 = Grzanie górne i dolne

 = Grzanie górne i dolne specjalne

 = 3D - Gorące powietrze

 = Gorące powietrze intensywne / stopień pizzy

 = Grillowanie z cyrkulacją powietrza

Sposób nastawiania

Najpierw należy nastawić piekarnik.

Następnie nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania .

Na wskaźniku świeci się symbol .

Piekarnik nagrzewa się. Pola kontroli nagrzewania wypełniają się.

Szybkie nagrzewanie zakończone

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

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania. Symbol  gaśnie. Szybkie nagrzewanie zostało przerwane.

Wskazówki

Jeżeli zmieni się rodzaj grzania, to szybkie nagrzewanie zostaje przerwane.

Szybkie nagrzewanie nie funkcjonuje, gdy nastawiono temperaturę mniejszą niż 100 °C. Jeżeli temperatura w piekarniku jest tylko niewiele niższa od nastawionej, to szybkie nagrzewanie nie jest potrzebne. Ono się nie włącza.

W czasie szybkiego nagrzewania można poprzez naciśnięcie przycisku Info  sprawdzić aktualną temperaturę nagrzewania.

Automatyka pieczenia

Przy użyciu automatyki pieczenia można bardzo łatwo przygotować wyrafinowane potrawy duszone, soczyste pieczenie i smaczne potrawy jednodaniowe. Nie trzeba obracać i polewać a piekarnik pozostanie czysty.

Naczynia

Automatyka pieczenia może zostać użyta tylko przy pieczeniach w zamkniętym naczyniu. Należy używać tylko naczyń do pieczenia z pasującą pokrywką.

Odpowiednie naczynia

Nadające się naczynia to naczynia odporne na działanie wysokiej temperatury (do 300 °C), szklane lub z ceramiki szklanej.

Przy brytfankach ze stali emaliowanej, odlewów żeliwnych i aluminiowych trzeba dodawać więcej płynu. Potrawa przyrumieni się mocniej.

Należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

Brytfanki ze stali szlachetnej nadają się tylko częściowo. Potrawa nie będzie tak przyrumieniona, a mięso nie będzie tak dobrze upieczone.

Nieodpowiednie naczynia

Nieodpowiednie naczynia to naczynia z jasnego błyszczącego aluminium, z gliny nie pokrytej szkliwem i naczynia z uchwyty z tworzywa sztucznego.

Wielkość naczyń

Mięso powinno przykrywać około dwóch trzecich powierzchni dna naczynia. Dzięki temu wytworzy się piękny sos własny.

Odległość pomiędzy mięsem a pokrywką musi wynosić przynajmniej 3 cm. W czasie pieczenia mięso może powiększyć swoją objętość.

Przygotowywanie potrawy

Mięso

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć świeże lub zamrożone mięso, rybę lub przy jednodaniowych potrawach wegetariańskich jarzyny. Waga potrzebna jest do nastawiania.

Naczynie należy przykryć pokrywką. Postawić na ruszcie na poziomie 2.

Jeżeli w tabeli dotyczącej pieczenia zalecono, to do pustego naczynia należy nalać płynu. Dno naczynia musi być przykryte płynem.

Mięso doprawić przyprawami, włożyć do naczynia i przykryć pokrywką.

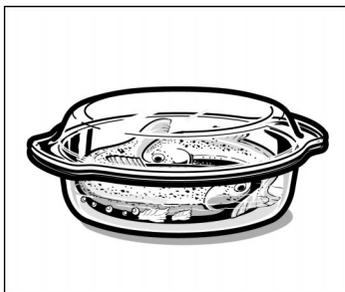
Ryba

Ryby należy jak zwykle oczyścić, przykwasić i posolić.

Ryby duszone: na dno naczynia należy nalać płynu ½ cm np. wina lub soku z cytryny.

Ryby pieczone/smażone: ryby obrócić w mące i posmarować rozpuszczonym masłem.

Wskazówka: ryba piecze się najlepiej, gdy w naczyniu położy się ją w "pozycji pływającej".



Potrawa jednodaniowa

Można przy tym łączyć różne rodzaje mięsa ze świeżymi jarzynami.

Mięso należy pokroić na małe kawałki, jak do zupy. Części kurczaka nie trzeba dzielić.

Do mięsa dodać taką samą lub maksymalnie podwójną ilość jarzyn. Przykład: do 0,5 kg mięsa dodać pomiędzy 0,5 kg i 1 kg świeżych jarzyn.

Programy

Potrawy należy zawsze wsuwać do zimnego piekarnika.

Potrawy świeże	nadaje się	Numer programu	Zakres wagowy	Dodać płynu
Pieczeń wołowa	żeberka, łopatka, nóżki, pieczeń w occie moczona	01	0,5-3,0 kg	tak
Rostbef	Rostbef, żeberka	02	0,5-2,5 kg	nie
Rostbef, po angielsku	Rostbef, żeberka	03	0,5-2,5 kg	nie
Pieczeń wieprzowa	Grzbiet, karkówka, szyja, mięso w płatach, pieczeń zwijana	04	0,5-3,0 kg	tak
Pieczeń w chrupiącej panierce	Łopatka ze słoniną, brzuch	05	0,5-2,0 kg	nie
Pieczeń cielęca	Łopatka, nóżki, pierś cielęca z nadzieniem	06	0,5-2,5 kg	tak
Udziec barani	Udziec bez kości	07	0,5-2,5 kg	tak
Drób	Kurczak, kaczka, gęś, młoda indyczka	08	0,5-2,5 kg	nie
Udka drobiowe	Udka kurczaka, indyka, kaczki, gęsi	09	0,3-1,5 kg	nie
Pierś indyka	Pierś lub pieczeń zwijana z indyka	10	0,5-2,5 kg	tak
Baranina, jeleni	Łopatka, szyja, pierś	11	0,5-2,5 kg	tak
Schab, sarna, drobna dziczyzna	Udziec sarny, udziec zajęczy	12	0,5-3,0 kg	tak
Rzymska pieczeń	Potrawa z zająca Falscher Hase	13	0,3-3,0 kg	nie
Potrawy jednodaniowe	Rolady, gulasz Pichelsteiner, gulasz Szegediner	14	0,3-3,0 kg	tak
Ryba, duszona	Pstrąg, sandacz, karp, wątlusz w całości	15	0,3-1,5 kg	tak
Ryba, pieczona	Pstrąg, sandacz, karp, wątlusz w całości	16	0,5-1,5 kg	nie

Potrawy mrożone*	nadaje się	Numer programu	Zakres wagowy	dodać płynu
Pieczeń wołowa	żeberka, łopatką, nóżki,	17	0,5-2,0 kg	tak
Rostbef	Rostbef, żeberka	18	0,5-2,0 kg	nie
Pieczeń wieprzowa	Grzbiet, karkówka, szyja, nóżki, mięso w płatach, pieczeń zwijana	19	0,5-2,0 kg	tak
Pieczeń cielęca	Łopatką, nóżki, pierś cielęca z nadzieniem	20	0,5-2,0 kg	tak
Udziec barani	Udziec bez kości	21	0,5-2,0 kg	tak
Udka drobiowe	Udka kurczaka, indyka, kaczki, gęsi	22	0,3-1,5 kg	nie
Baranina, jeleń	Łopatką, szyja, pierś	23	0,5-2,0 kg	tak
Sarna, drobna dziczyzna	Udziec sarny, udziec zajęczy	24	0,5-2,0 kg	tak

* Uwaga: przy przygotowaniu mrożonego mięsa nie jest możliwe przesunięcie czasu wyłączenia na później. Mięso by się w tym czasie rozmroziło.

Sprawdzanie czasu gotowania

Ażeby wiedzieć, ile czasu trwa przygotowanie Państwa potrawy należy nastawiać, jak opisano w punktach 1-4. Czas trwania/przebiegu ukazuje się na wskaźniku.

Przerwanie programu: należy wyłączyć programator funkcji.

Sposób nastawiania

1. Z tabeli dot. pieczenia wybrać i nastawić odpowiedni program.

Przykład: Rostbef wypieczony, 1,2 kg

2. Programator funkcji przekręcić, aż na wskaźniku temperatury zacznie migać P.



3. Gałką obrotową nastawić numer odpowiedniego programu.

Po przejściu programu ukazuje się wartość proponowana dla wagi.



4. Gałką obrotową nastawić wagę.

Po kilku sekundach włącza się piekarnik. Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.



Upłynął nastawiony czas trwania/przebiegu

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Wyłączyć programator funkcji.

Przerwanie programu

Wyłączyć programator funkcji.

Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika

Nastawiać, jak opisano w punktach 1-4.

5. Tak często naciskać przycisk zegara ⌚, aż ukaże się symbol wyłączenia →. Na wskaźniku widać, kiedy potrawa będzie gotowa.



6. Gałką obrotową można czas zakończenia przesunąć na później.

Po kilku sekundach nastawienie zostaje przejęte. Na wskaźniku pokazuje się czas wyłączenia. Symbol → świeci się. Piekarnik włącza się w odpowiednim momencie.



Upłynął nastawiony czas trwania/przebiegu

Wskazówka

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się. Wyłączyć programator funkcji.

Na wskaźniku widoczny jest upływ czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym. Sprawdzanie pozostałego czasu trwania/przebiegu I→I, czasu wyłączenia →I lub czasu zegarowego ⌚: tak często naciskać przycisk zegara, ⌚ aż pojawi się odpowiedni symbol. Kontrola wagi: nacisnąć przycisk Info i.

Mięso lub ryby muszą być świeże.

Produkty spożywcze nie powinny zbyt długo pozostawać w piekarniku. Nie schłodzone mięso lub ryby łatwo się psują.

Przykład: Program 02, potrawa powinna być gotowa o godzinie 12:15.

Wskazówki na temat automatyki pieczenia

Waga pieczeni lub drobiu przekracza podany zakres wagowy

Zakres wagowy został świadomie ograniczony. Dla bardzo dużych pieczeni nie ma często wystarczająco dużych brytfanek. Duże porcje należy dlatego przygotowywać przy grzaniu górnym i dolnym  lub przy grillu z cyrkulacją powietrza .

Pieczeń upiekła się dobrze, ale sos jest zbyt ciemny

Należy użyć mniejszego naczynia i dodać więcej płynu.

Pieczeń upiekła się dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty

Należy użyć większego naczynia i dodać mniej płynu.

Pieczeń jest od góry zbyt wysuszona

Należy używać naczynia z dobrze pasującą pokrywką. Bardzo chude mięso będzie bardziej soczyste, gdy obłoży się je plasterkami słoniny.

W czasie pieczenia pachnie przypalenią, ale pieczeń wygląda dobrze

Pokrywka brytfanki nie domyka się prawidłowo. Lub mięso napęczniało i podniosło pokrywkę. Używać zawsze pasującej pokrywki. Uważać należy, żeby między mięsem w naczyniu a pokrywką był odstęp przynajmniej 3 cm.

Przygotowanie potrawy z mięsa mrożonego

Mięso mrożone należy doprawiać przyprawami tak samo jak mięso świeże.
Uwaga: przy mięsie mrożonym nie jest możliwe przesunięcie na później czasu wyłączenia. Mięso by się w tym czasie rozmroziło.

Jednoczesne pieczenie kilku udek kurczak lub drobiowych

Udka muszą być mniej więcej tej samej wielkości. Należy nastawić wagę udka, które waży najwięcej. Przykład: dwa udka indyka po 1,4 i 1,5 kg. Należy nastawić 1,5 kg.

Jednoczesne duszenie lub pieczenie kilku ryb

Ryby muszą być mniej więcej tej samej wielkości. Należy nastawić wagę całkowitą. Przykład: dwa pstrągi po 0,6 i 0,5 kg. Należy nastawić 1,1 kg.

Przygotowanie drobiu z nadzieniem

Drób z nadzieniem nie nadaje się. Najlepiej piec go na otwartym ruszcie. Bliższe informacje znajdziecie w tabeli dotyczącej drobiu.

Mięso w potrawie jednodaniowej jest zbyt mało przyrumienione

Następnym razem kostki mięsa rozłożyć przy brzegach naczynia. Jarzyny rozłożyć na środku.

Jarzyny w potrawie jednodaniowej są zbyt twarde

Przy potrawach jednodaniowych należy nastawiać wagę mięsa. Wtedy również jarzyny będą odpowiednio miękkie. Jeżeli jarzyny powinny być jeszcze bardziej miękkie, to należy nastawiać łączną wagę jarzyn i mięsa.

Przygotowanie potrawy wegetariańskiej

Nadają się tylko jarzyny o twardej konsystencji, jak np. marchew, zielona fasolka, biała kapusta, seler i ziemniaki. Im bardziej pokroi się jarzyny na drobne kawałki, tym bardziej będą one miękkie. Ażeby jarzyny się zbyt nie przyrumieniły, należy je przykryć płynem.

Używanie brytfanki ze stali szlachetnej

Naczynia ze stali szlachetnej nadają się tylko warunkowo. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie ciepłe. Potrawa będzie mniej przyrumieniona a mięso mniej wypieczone.

Jeżeli używa się brytfanki ze stali szlachetnej: po zakończeniu przebiegu programu należy zdjąć pokrywkę. Należy włączyć 3. stopień mocy grilla  i jeszcze przez 8 - 10 minut opiec mięso.

Ustawienie szabasowe

Przy ustawieniu szabasowym piekarnik utrzymuje za pomocą grzania górnego i dolnego  przez 73 godziny temperaturę wynoszącą 85 °C.

W tym czasie można utrzymywać potrawy w ciepłe w piekarniku bez konieczności jego włączania i wyłączenia.

Sposób nastawiania

1. Ustawić przełącznik funkcji na P.
Na wskaźniku miga P.
2. Przyciskiem obrotowym ustawić program P25.
Gdy P świeci się ciągle, ustawienie zostało przejęte.
Na wskaźniku odliczany jest w sposób widoczny czas trwania. Po upływie 73 godzin piekarnik wyłącza się automatycznie.

Program jest zakończony

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Symbol czasu trwania  miga. Aby na wskaźniku ponownie pojawiła się godzina należy wyłączyć przełącznik funkcji.

Kasowanie programu

Wyłączyć przełącznik funkcji.

Wskazówki

Po uruchomieniu przyciski są zablokowane. Sprawdzenie i zmiany nie są możliwe. Lampa w piekarniku świeci się przez cały czas.

Czas zegarowy

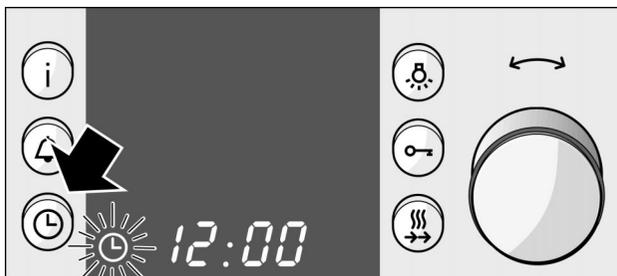
Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w dopływie energii na wskaźniku migają symbol ⌚ i trzy zera. Nastawić czas zegarowy. Programator funkcji musi być wyłączony.

Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.

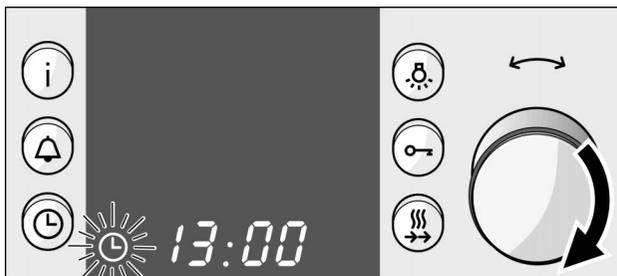
Na wskaźniku ukazuje się godzina 12.00 i miga symbol ⌚.

Przykład: 13:00 godzina



2. Gałką obrotową nastawić czas zegarowy.

Czas zegarowy jest przejmowany po upływie kilku sekund. Symbol ⌚ gaśnie.



Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy

Nacisnąć przycisk zegara ⌚ i gałką obrotową zmienić czas zegarowy.

Wygaszanie wyświetlania czasu zegarowego

Wyświetlanie czasu zegarowego można wygasić. W tym celu należy zmienić nastawienie podstawowe. Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia podstawowe.

Zegar funkcyjny

Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Przebieg czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym jest niezależny od nastawienia piekarnika.

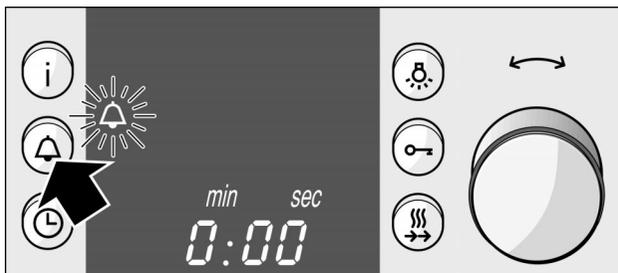
Zegar funkcyjny ma charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Zegar funkcyjny można nastawiać również wtedy, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Sposób nastawiania

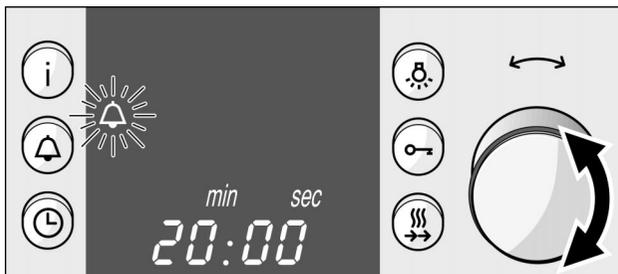
1. Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Miga symbol .

Przykład: 20 minut



2. Gałką obrotową nastawić czas na zegarze funkcyjnym.

Zegar funkcyjny włącza się po kilku sekundach. Symbol  świeci się na wskaźniku. Upływ czasu jest widoczny na wskaźniku.



Ułynął czas

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

Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Gałką obrotową zmienić czas.

Kasowanie nastawienia

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego  3x.

Czas nastawiony na zegarze funkcyjnym i czas trwania przebiegu upływają równocześnie

Symbole świecą się. Upływ czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym widoczny jest na wskaźniku. Sprawdzanie pozostałego czasu trwania/ przebiegu $\text{I} \rightarrow \text{I}$, czasu wyłączenia $\rightarrow \text{I}$ lub czasu zegarowego : tak często naciskać przycisk zegara , aż na wskaźniku ukaże się odpowiedni symbol. Sprawdzana wartość ukazuje się przez kilka sekund na wskaźniku.

Nastawienia podstawowe

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

Nastawienie podstawowe	Funkcja	Zmiana na
Czas zegarowy  ! = Czas zegarowy w tle	Wskaźnik czasu zegarowego	Czas zegarowy ! = Czas zegarowy wygaszony*
Długość sygnału dźwiękowego  ! = 10 sekund	Sygnał po upływie czasu trwania/przebiegu lub czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym	Długość sygnału dźwiękowego ! = 1 minuta ! = 4 minuty
Czas przejmowania  ! = 7,5 sekund	Czas oczekiwania pomiędzy poszczególnymi krokami nastawiania, aż nastawienie zostanie przejęte	Czas przejmowania ! = 5 sekund ! = 10 sekund
CL	Nastawienie podstawowe 0	Nastawienie 1 dotyczy tylko "wyposażenia specjalnego samooczyszczających się ścianek i sufitu"

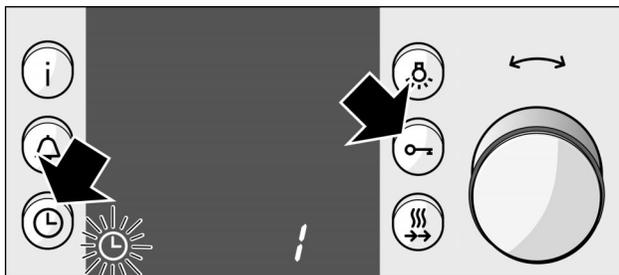
* Wyjątek: czas zegarowy ukazuje się tak długo, jak długo ukazuje się ciepło resztkowe.

Zmiana nastawień podstawowych

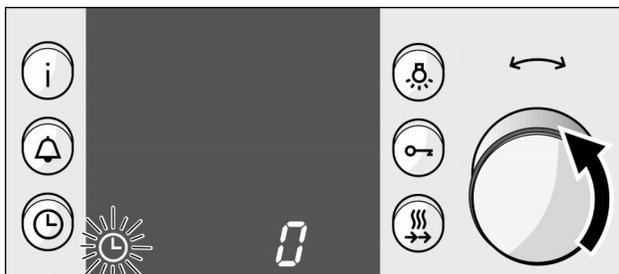
1. Równocześnie naciskać przycisk zegara ⌚ i przycisk , aż na wskaźniku ukaże się cyfra 1. Nastawienie podstawowe czasu zegarowego jest na pierwszym planie.

Nie może być nastawiona praca urządzenia.

Przykład: Wygasić czas zegarowy



2. Gałką obrotową zmienić nastawienie podstawowe.



3. Potwierdzić naciskając przycisk zegara ⌚.

Na wskaźniku ukazuje się cyfra 1 dla nastawienia podstawowego długości sygnału.



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

Nie zamierza się zmieniać wszystkich nastawień podstawowych

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

Korekta

Wasze nastawienia można w każdej chwili zmienić.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Blokada kuchenki

Programator funkcji musi być wyłączony. Naciskać przycisk Klucz , aż na wskaźniku ukaze się symbol . To trwa około 4 sekund.

Odblokowywanie

Naciskać przycisk Klucz , aż symbol  na wskaźniku zgaśnie

Wskazówki

Zegar funkcyjny i czas zegarowy można nastawić również wtedy, gdy kuchenka jest zablokowana.

Automatyczny ogranicznik czasu

Jeżeli zdarzy się zapomnieć wyłączyć piekarnik, to zrobi to za was automatyczny ogranicznik czasu. Praca piekarnika zostanie przerwana. Kiedy to nastąpi zależy od nastawionej temperatury, stopnia grzejnego grilla lub stopnia mocy grzania.

Jeżeli piekarnik już nie grzeje, to na wskaźniku zegara ukazuje się cyfra 5.

Grzanie przerwane jest tak długo, aż wyłączony zostanie programator funkcji. Cyfra 5 gaśnie. Teraz można na nowo nastawić piekarnik.

Wyłączanie automatycznego ogranicznika czasu

Piekarnik wyłączy się automatycznie, gdy zostanie zaprogramowany czas trwania/przebiegu. Ogranicznik czasu jest wyłączony.

Pielęgnacja i oczyszczanie

Nie należy używać żadnych rozpylaczy pary lub sprężonego powietrza.

Urządzenie z zewnątrz

Przetrzeć urządzenie ściereczką namoczoną w wodzie z dodatkiem środka czyszczącego. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie nadają się środki ostre i szorujące. Jeżeli taki środek dostanie się na przód urządzenia, to natychmiast należy spłukać go wodą.

Wskazówka

Niewielkie różnice kolorystyczne przedniej ściany urządzenia są wynikiem użycia różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.

Cienie na szybie drzwiczek, które wyglądają jak smugi, są odbłyskami światła lampki oświetlającej wnętrze piekarnika.

Urządzenia z przodem ze stali szlachetnej

Natychmiast należy usuwać plamy wapienne, tłuszczowe, mączne i białkowe. Pod takimi plamami może dochodzić do powstania korozji.

Stosować środki do pielęgnacji stali szlachetnej. Przestrzegać wskazówek producentów. Przed użyciem na większej powierzchni dobrze jest wypróbować nowy środek na małym odcinku.

Urządzenia z przodem aluminiowym

Stosować łagodne środki do czyszczenia okien. Powierzchnię należy poziomymi ruchami delikatnie przecierać miękką ściereczką do okien lub bezfuzlową ściereczką mikrowłóknistą.

Nie nadają się mocne środki czyszczące, drapiące gąbki i grube, twarde ściereczki.

Piekarnik

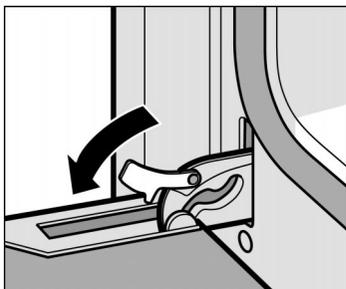
Nie stosować żadnych twardych myjek, ani gąbek. Srodek do czyszczenia piekarnika stosować wolno tylko do oczyszczania powierzchni emaliowanych piekarnika.

Dla ułatwienia czyszczenia

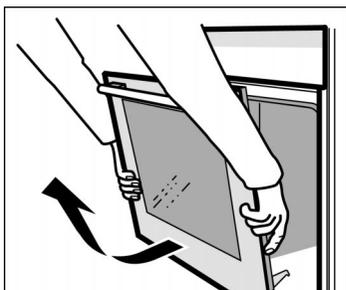
wyjąć klapę piekarnika
i złożyć grzałkę na suficie piekarnika.

Klapę piekarnika można bardzo łatwo wyjąć.

Wymywanie klapy piekarnika



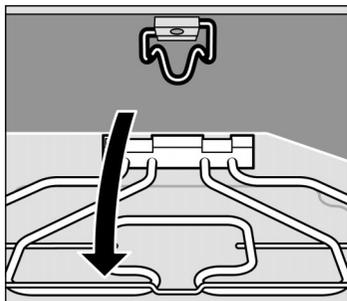
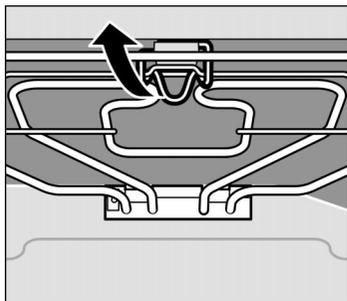
1. Całkowicie otworzyć klapę piekarnika.
2. Zwolnić obie blokady po prawej i lewej stronie.



3. Klapę piekarnika ustawić pod kątem. Obydwoma dłońmi chwycić od dołu po lewej i prawej stronie. Teraz trochę domknąć i wyciągnąć.

Po oczyszczeniu klapę założyć wykonując poprzednie czynności w odwrotnej kolejności.

Składanie do dołu grzałki grilla



W celu lepszego oczyszczenia sufitu piekarnika grzałkę grilla można złożyć do dołu.

Uwaga, piekarnik musi być zimny. Zagrożenie poparzeniem!

Wieszak trzymający przy składanym grillu wyciągnąć do przodu i docisnąć do góry, aż usłyszysz się jak zapadka zaskakuje.

Trzymać przy tym grzałkę grilla i złożyć ją do dołu.

Po oczyszczeniu:

Z powrotem rozłożyć grzałkę grilla do góry. Wieszak trzymający docisnąć do dołu i założyć grzałkę grilla żeby zapadka zaskoczyła.

Oczyszczanie powierzchni katalitycznych w piekarniku

Tylna ścianka pokryta została samoczyszczającą się emalią. Oczyszcza się ona sama w czasie użytkowania piekarnika. Większe plamy czy zabrudzenia czasami znikają dopiero po wielokrotnym użytkowaniu piekarnika.

Tylnej ścianki piekarnika nie wolno nigdy oczyszczać przy użyciu środka do czyszczenia piekarnika.

Lekkie przebarwienie emalii nie ma wpływu na samooczyszczanie piekarnika.

Czyszczenie dna, sufitu i ścianek piekarnika

Do czyszczenia użyć gorącego roztworu ługowego lub wody z octem.

Do usunięcia dużych zabrudzeń najlepiej użyć środka do czyszczenia piekarnika. Ten środek wolno używać tylko w zimnym piekarniku. Nie wolno użyć go do czyszczenia powierzchni samooczyszczających.

Poza tym:

Emalia wypalana jest w bardzo wysokich temperaturach. Mogą przy tym powstać niewielkie przebarwienia. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na funkcjonowanie. Takich przebarowań nie należy próbować czyścić twardymi gąbkami szorującymi lub innymi ostrymi przedmiotami.

Brzegów cienkich blach nie da się całkowicie pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Zagwarantowana jest ochrona przed korozją.

Oczyszczanie osłony szklanej lampki piekarnika

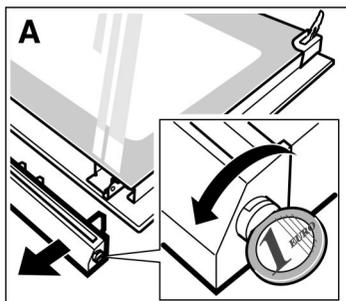
Osłonę najlepiej umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie szklanych szyb

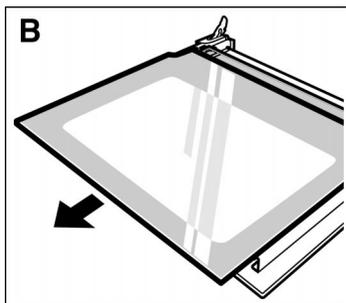
W celu lepszego oczyszczenia można wyjąć szklane szyby z klapy piekarnika.

Przy wyjmowaniu szyb wewnętrznych należy pamiętać, żeby potem zakładać je w tej samej kolejności. Pomogą w tym numery znajdujące się na każdej z szyb.

Demontaż

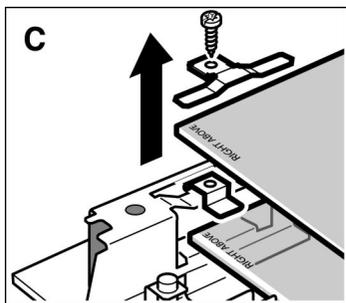


1. Wymontować klapę i położyć na ściereczce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić osłonę na górze klapy piekarnika. W tym celu monetą odkręcić śruby po lewej i prawej stronie. (Il. A)



3. Podnieść i wyciągnąć górną szybę.
(Il. B)

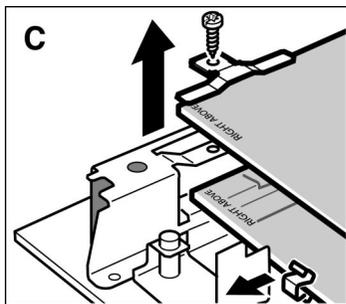
Punkt 4. i 5. w zależności od typu urządzenia



4. Odkręcić i zdjąć duże klamry po lewej i prawej stronie. (Il. C) Wyjąć środkową szybę.
5. Zdjąć małe klamry z dolnej szyby i wyciągnąć ją pod kątem do góry. (Il. C)

Szklane szyby najlepiej oczyszczać środkiem do czyszczenia szkła i miękką ściereczką.

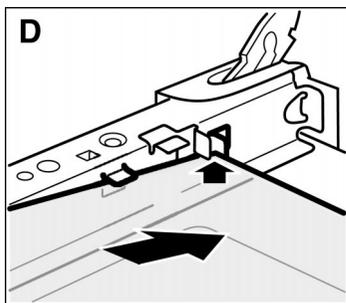
lub



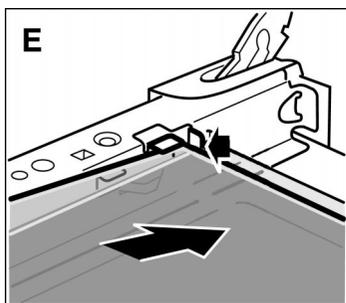
4. Odkręcić i zdjąć duże klamry po lewej i prawej stronie. (Il. C) Wyjąć środkową szybę.
5. Zdjąć małe klamry z dolnej szyby i wyciągnąć ją pod kątem do góry. (Il. C)

Zakładanie

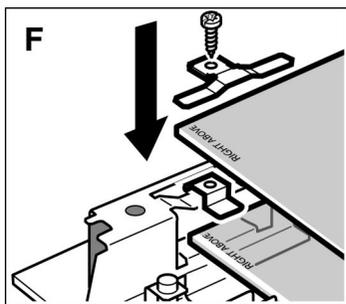
Należy uważać, żeby znajdujący się na dole po lewej napis w j. angielskim "Right above" był do góry do nogami.



1. Dolną szybę wsunąć pod kątem do dołu. (Il. D)
2. Małe klamry położyć po prawej i lewej stronie na dolnej szybie.

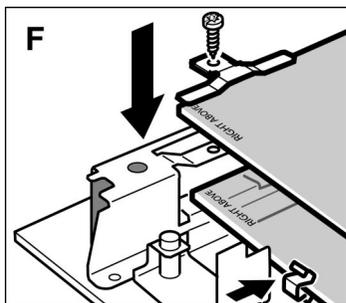


3. Wsunąć środkową szybę. (Il. E)



Punkt 4. i 5. w zależności od typu urządzenia

4. Małe klamry położyć po prawej i lewej stronie na dolnej szybie. (Il. F)
5. Duże klamry założyć na małe, osadzić i mocno dokręcić. (Il. F)



lub

4. Małe klamry ponownie osadzić na dolnej szybie. (Il. F)
5. Założyć duże klamry i przykręcić śrubami. (Il. F)

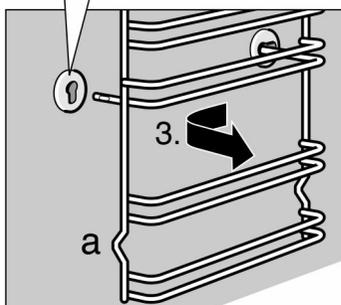
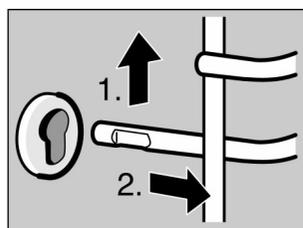
6. Wsunąć górną szybę. Gładka powierzchnia musi być na zewnątrz.

7. Założyć i przymocować śrubami osłonę.

8. Z powrotem założyć klapę piekarnika.

Piekarnik można ponownie użytkować dopiero wtedy, gdy prawidłowo zostały założone szyby w klapie piekarnika.

Oczyszczanie wieszaków



Wieszaki można do czyszczenia wyjmować.

Wymywanie wieszaków:

1. Wieszaki należy z przodu podnieść do góry
2. i wyjąć.
3. Następnie cały wieszak pociągnąć do przodu i wyjąć.

Wieszaki najlepiej oczyszczają gąbką i środkiem do mycia naczyń lub szczotką.

Zawieszanie wieszaków:

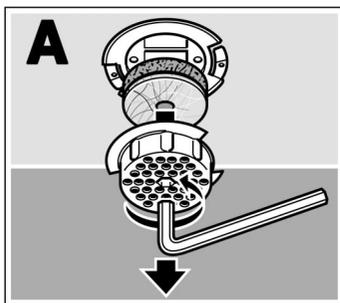
Najpierw wsunąć wieszak w tylną tuleję, docisnąć nieco do tyłu, a następnie zawiesić w przedniej tulei.

Wieszaki pasują z lewej i prawej strony. Wgłębienie (a) musi być zawsze od dołu.

Filtr oparów

Na końcu piekarnika znajduje się filtr oparów. Wychwytuje on znajdujące się w powietrzu i parze cząsteczki tłuszczowe i redukuje zapachy. Filtr musi być od czasu do czasu oczyszczany.

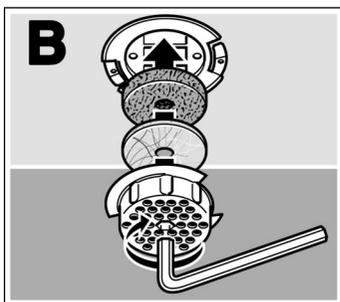
Sposób postępowania



1. Kluczem sześciokątnym (6 mm) wykręcić pojemnik na filtry w lewo i wyjąć. Il. A.

2. Wyjąć oba wkłady filtra.

Pojemnik i cienki, jednowarstwowy wkład filtrowy można oczyścić płynem do mycia naczyń lub włożyć do koszyczka na sztućce i oczyścić w zmywarce do naczyń. Grubego wkładu filtrowego nie wolno oczyszczać. W trakcie czyszczenia mogłoby dojść do uszkodzenia powłoki.



3. Najpierw włożyć do pojemnika jednowarstwowy wkład filtrowy, następnie wkład dwuwarstwowy.

4. Osadzić pojemnik na filtry i dokręcić w prawo kluczem sześciokątnym. Pojemnik na filtry musi zostać osadzony zgodnie z ilustracją B. Tylko wtedy można go znowu zamocować.

Uszczelka

Uszczelkę piekarnika oczyszczać środkiem do mycia naczyń. Nigdy nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Wyposażenie

Zaraz po użyciu wyposażenie należy zamoczyć w wodzie ze środkiem do mycia naczyń. Wtedy resztki jedzenia łatwo usunąć szczotką do mycia naczyń lub gąbką.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu prosimy o zwrócenie uwagi na następujące wskazówki:

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników, czy bezpiecznik jest w porządku.
Wskaźnik zegara miga.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.
Piekarnik nie grzeje.	Kłapa piekarnika nie jest prawidłowo domknięta.	Należy dobrze zamknąć kłapę piekarnika.
Na wskaźniku zegara ukazuje się cyfra "5".	Włączył się automatyczny ogranicznik czasu.	Wyłączyć programator funkcji.
Na wskaźniku zegara ukazuje się zgłoszenie usterki "Er 1" lub "Er 4".	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wskaźniku zegara ukazuje się zgłoszenie usterki "Er 2".	Nieprawidłowe podłączenie do sieci elektrycznej	Wyłączyć bezpieczniki w skrzynce bezpieczników i prawidłowo podłączyć urządzenie.
Na wskaźniku zegara ukazuje się zgłoszenie usterki "Er 11".	Zbyt długo był naciskany jakiś przycisk lub się zakleszczył.	Należy nacisnąć wszystkie przyciski pojedynczo. Jeżeli zgłoszenie usterki dalej jest aktualne, to należy skontaktować się z punktem serwisowym.

Naprawy mogą dokonywać wyłącznie przeszkoleni technicy punktu serwisowego.

W wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac naprawczych mogą powstać poważne zagrożenia.

Wymiana lampki w piekarniku

Zmieniamy w następujący sposób



Zepsuta lampka w piekarniku musi zostać wymieniona. Odporne na temperaturę lampki zapasowe, 40 W, można nabyć w punkcie serwisowym lub w specjalistycznych placówkach handlowych.

Używać tylko takich lampek (żarówek).

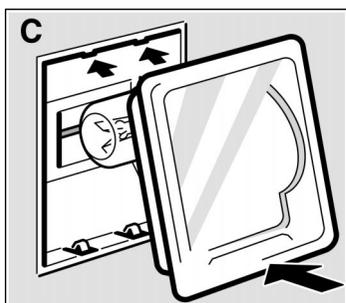
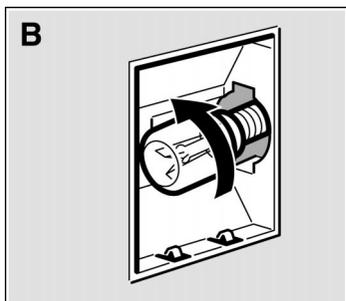
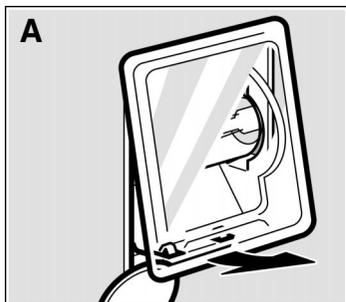
1. Wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników.
2. W zimnym piekarniku na wszelki wypadek rozłożyć ściereczkę.
3. Kręcąc w lewo wykręcić szklaną osłonę.
4. Na miejsce starej założyć lampkę (żarówkę) tego samego typu.
5. Ponownie przykręcić osłonę żarówki.
6. Wyjąć z piekarnika ściereczkę i ponownie włączyć bezpiecznik.

Wymiana lampki w piekarniku

Zepsuta lampka w piekarniku musi zostać wymieniona. Odporne na temperaturę lampki zapasowe, 25 W, można nabyć w punkcie serwisowym lub w specjalistycznych placówkach handlowych.

Używać tylko takich lampek (żarówek).

Zmieniamy w następujący sposób



Wymiana szklanej osłony

1. Wyłączyć bezpiecznik kuchenki w skrzynce bezpieczników.
2. W zimnym piekarniku na wszelki wypadek rozłożyć ściereczkę.
3. Zdejmowanie szklanej osłony. Należy od dołu otworzyć szklaną osłonę. Il. A. Jeżeli ciężko zdjąć szklaną osłonę, to można sobie pomóc tyżką.
4. Wykręcić starą lampkę (żarówkę) i wkręcić nową tego samego typu. Il. B.
5. Z powrotem założyć szklaną osłonę. Uważać przy tym żeby wybrzuszenie w szkle było po prawej stronie. Osadzić od góry osłonę i na dole mocno docisnąć. Il. C. Szkoło zaskoczy.
6. Wyjąć z piekarnika ściereczkę i ponownie włączyć bezpiecznik.

Jeżeli uszkodzona została szklana osłona lampki piekarnika, to należy dokonać jej wymiany. Szklane osłony można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numery E i FD Waszej kuchenki.

Serwis

W razie konieczności naprawy Waszego urządzenia należy zwrócić się do naszego punktu serwisowego. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

E-Numer i FD-Numer

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się na ściance po prawej stronie, od klapy piekarnika. Aby w razie usterki nie musieć długo szukać, najlepiej od razu wpisać tu dane Waszego urządzenia.

nr E	FD
------	----

Serwis 
--

Opakowanie i stare urządzenie

Państwa nowe urządzenie było w czasie transportu do Państwa chronione opakowaniem. Wszystkie użyte materiały nie szkodzą środowisku naturalnemu i można je ponownie wykorzystać. Opakowanie należy usunąć w sposób przyjazny dla środowiska.

Stare urządzenia nie są bezwartościowym odpadem. Poprzez ich przyjazne dla środowiska naturalnego usuwanie można odzyskać cenne surowce.

Przed usunięciem (wydaniem lub złomowaniem) należy urządzenie na tyle zdemontować, żeby nie nadawało się do użytku lub nakleić naklejkę "Uwaga złom"!

Informacje na temat aktualnych możliwości pozbycia się starego urządzenia można uzyskać w specjalistycznych placówkach handlowych lub w administracji komunalnej.

Tabele i wskazówki

Znajdziecie tu Państwo wiele potraw i optymalne dla nich nastawienia. Dowiedziecie się, jaki rodzaj ogrzewania i jaka temperatura najlepiej pasują do danej potrawy, jakiego użyć wyposażenia i na jakim poziomie należy ją wsunąć. Znajdziecie tu wiele wskazówek na temat naczyń i sposobów przygotowania oraz mały poradnik, co robić, gdy nam coś nie wyszło.

Ciasta i wypieki

Pieczenie na jednym poziomie

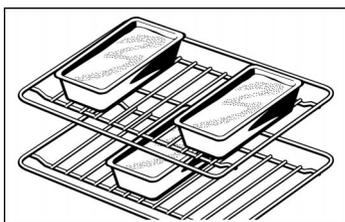
W przypadku pieczenia na jednym poziomie należy stosować grzanie górne i dolne . Dzięki temu uzyskuje się najlepsze ciasto.

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się do pieczenia ciemne formy z metalu. Przy pieczeniu w jasnych, cienkościennych formach lub formach szklanych należy używać 3D gorącego powietrza. Mimo tego czas pieczenia się wydłuża a ciasto przyrumienia się nie tak równomiernie.

Formę należy stawiać zawsze na ruszcie.

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



Tabele

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

W tabelach znajdziecie Państwo optymalny rodzaj grzania dla różnorodnych ciast i wypieków.

Temperatura i czas trwania/przebiegu zależą od ilości i składu ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Dlatego najlepiej spróbować piec przy niższej temperaturze. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. Jeżeli to konieczne, to następnym razem należy je wsuwać wyżej.

Wskazówka: Z powodu parowania w trakcie pieczenia przy specjalnym grzaniu górnym i dolnym na  wewnętrznej szybie piekarnika może zbierać się woda skondensowana. Po otwarciu kłapy piekarnika para ulatnia się.

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

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

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

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

Ciasto na blasze		Wy- kość/ p oziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchym obłożeniem	Blacha uniwersalna	2		170-190	20-30
	Blacha + Blacha uniwersalna**	2+4		150-170	35-45
Ciasto ucierane lub drożdżowe z soczystym obłożeniem* (owoce)	Blacha uniwersalna	3		170-190	40-50
	Blacha + Blacha uniwersalna**	2+4		150-170	50-60
Rolada biszkoptowa (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Blacha uniwersalna	2		170-190	15-20
Ciasto drożdżowe z zawartością 500 g mąki	Blacha uniwersalna	2		170-190	30-40
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 500 g mąki	Blacha uniwersalna	3		160-180	60-70
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 1 kg mąki	Blacha uniwersalna	3		150-170	90-100
Strudel, na słodko	Blacha uniwersalna	2		190-210	55-65
Pizza	Blacha uniwersalna	2		220-240	25-35
	Blacha + Blacha uniwersalna**	2+4		180-200	40-50

* Do pieczenia bardzo soczystych ciast owocowych używać głębszej blachy uniwersalnej.

** Przy pieczeniu na dwóch poziomach blachę uniwersalną zawsze wsuwać nad blachą do pieczenia.

Chleb i bułki		Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Chleb drożdżowy z zawartością 1,2 kg mąki*, (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Blacha uniwersalna	2		300	8
				200	35-45
Do chleba zaczynowego z zawartością 1,2 kg mąki*, (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Blacha uniwersalna	2		300	8
				200	40-50
Bułki (np. bułki żytnie)	Blacha uniwersalna	3		200-220	20-30

* Nigdy nie dopuścić do wylania wody do gorącego piekarnika.

Wypieki drobne		Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciastka	Blacha	3		150-170	10-20
	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		130-150	25-35
	2 blachy* + blacha uniwersalna***	2+3+5		130-150	30-40
Bezy	Blacha	3		80-100	100-150
Ptysie	Blacha	2		210-230	30-40
Makaroniki	Blacha	2		110-130	30-40
	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		100-120	35-45
	2 blachy* + blacha uniwersalna***	2+3+5		100-120	40-50
Ciasto francuskie	Blacha	3		190-210	20-30
	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		180-200	25-35
	2 blachy* + blacha uniwersalna***	2+3+5		180-200	35-45

* Dodatkowe blachy można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.

** Przy pieczeniu na dwóch poziomach blachę uniwersalną zawsze wsuwać nad blachą do pieczenia.

*** Blachę uniwersalną zawsze wsuwać na dole. Można wcześniej wyjąć.

Wskazówki nt. pieczenia

Zamierzacie Państwo piec według własnego przepisu.

Nastawiać według danych dotyczących podobnych wypieków w tabeli nt. pieczenia.

Jak sprawdzić, czy ciasto ucierane jest już wypieczone.

Okolo 10 minut przed podanym w przepisie czasem pieczenia należy nakłuć drewnianym patyczkiem w najwyższym punkcie ciasta. Jeżeli ciasto nie przykleja się do patyczka, to znaczy że jest gotowe.

Ciasto się zapada.

Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić w piekarniku temperaturę o 10 stopni. Należy przestrzegać podanych w przepisie czasów ucierania.

Ciasto podniosło się na środku a brzegi są niższe.	Brzegów formy nie należy smarować tłuszczem. Po pieczeniu należy ostrożnie oddzielić ciasto nożem od formy.
Ciasto jest od góry zbyt ciemne.	Następnym razem należy wsunąć niżej, nastawić niższą temperaturę i piec ciasto trochę dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	Wykałaczką nakłuć w gotowym cieście niewielkie otwory. Po tym skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem nastawić temperaturę o 10 stopni niższą i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) dobrze wygląda, ale w środku jest zakalcowaty (w wielu miejscach przesiąknięty).	Następnym razem dodać mniej płynu i piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. Ciasta z soczystym obłożeniem: najpierw należy podpiec spód. Posypać go migdałami lub bułką tartą i rozłożyć obłożenie. Należy przestrzegać zaleceń i czasów pieczenia podanych w przepisach.
Ciasteczka są nierównomiernie przyrumienione.	Gdy zmniejszy się temperaturę, wtedy ciasteczka będą bardziej równomiernie wypieczone. Delikatne wypieki należy piec przy grzaniu górnym i dolnym  na jednym poziomie. Wystający poza blachę papier do pieczenia może mieć negatywny wpływ na cyrkulację powietrza. Papier do pieczenia należy docinać dokładnie do wielkości blachy.
Ciasto owocowe jest od dołu zbyt jasne. Sok z owoców wycieka.	Następnym razem do wypieku użyć głębszej blachy uniwersalnej.
Pieczono na kilku poziomach. Ciasteczka wypiekane na górnej blasze będą ciemniejsze niż te z dolnej blachy.	Przy wypieku na kilku poziomach najlepiej włączać gorące powietrze 3D  . Ciasta na równocześnie wsuwanych blachach nie muszą być równocześnie gotowe.
Przy wypieku soczystych ciast powstaje woda skondensowana.	Przy pieczeniu można powstawać para wodna. Ulatnia się poprzez uchwyt klapy. Para wodna osadza się na płycie bez własnego sterowania lub na przednich ściankach sąsiadujących mebli i skrapla się jako woda skondensowana. To całkowicie normalne zjawisko fizyczne.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

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

Naczynia należy zawsze stawiać na środku rusztu.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik zależy od rodzaju i jakości mięsa.

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

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

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

Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie

Podczas pieczenia na ruszcie należy zamknąć piekarnik.

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

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

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

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

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

Mięso

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

Mięso	Waga	Naczynia	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura °C, grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Pieczeń wołowa duszona (np. żeberka)	1 kg	zamknięty	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Polędwica wołowa	1 kg	otwarty	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbef, różowy*	1 kg	otwarty	1		230-240	60
Steki, dobrze wypieczone		Ruszt***	5		Stopień 3	20
Steki, różowe		Ruszt***	5		Stopień 3	15
Wieprzowina bez słoniny (np. karkówka)	1 kg	otwarty	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Wieprzowina ze słoniną** (np. łopatka, golonka)	1 kg	otwarty	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Schab wędzony z kością	1 kg	zamknięty	2		210-230	70
Rzymska pieczeń	750 g	otwarty	1		180-200	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		Stopień 3	15
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarty	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Udziec jagnięcy bez kości	1,5kg	otwarty	1		160-180	120

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

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

*** Blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1.

Drób

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

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

Jeżeli pieczemy bezpośrednio na ruszcie, to blachę uniwersalną należy wsunąć na wysokość 1.

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

Drób obrócić po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

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

Drób	Waga	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Połówki kurczaka, 1 do 4 sztuk	każda 400 g	Ruszt	2		210-230	40-50
Kurczak w kawałkach	każda 250 g	Ruszt	2		210-230	30-40
Kurczak, w całości, 1 do 4 sztuk	każdy 1 kg	Ruszt	2		210-230	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		180-200	90-100
Gęś	3 kg	Ruszt	2		160-180	110-130
Młoda indyczka	3 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 udka z indyka	każda 800 g	Ruszt	2		190-210	90-110

Ryba

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

Ryba	Waga	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj grzania	Temperatura °C, stopień mocy grilla	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Ryba, z grilla	każda 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Ruszt *	2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Ryba w plastrach np. kotlety	każdy 300 g	Ruszt *	4		2	20-25

* Blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1.

Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

W tabeli brak danych dla pieczenia o takiej wadze.

Proszę wybrać następną wagę mniejszą od podanej i przedłużyć czas.

Tak można sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa.

Proszę zastosować termometr do pieczenia mięsa (do nabycia w sklepach specjalistycznych), albo wykonać próbę łyżką. Pieczeń nacisnąć łyżką, jeżeli jest twardy jest już gotowy, a jeżeli się uginąć potrzebuje jeszcze trochę czasu.

Pieczeń jest zbyt ciemna, a jej powierzchnia miejscami spalona.

Proszę sprawdzić poziom wsuwania i temperaturę.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.

Następnym razem proszę wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i dodać więcej płynu.

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

Następnym razem proszę wybrać większe naczynie do pieczenia i dodać mniej płynu.

Przy podlewaniu pieczeni wodą powstaje para wodna.

Przeważająca część pary wydostaje się przez otwór wylotowy pary. Para może osadzać się na chłodniejszej frontowej części pulpitu obsługi urządzenia lub stojących obok mebli i spływać po nich po skropleniu. Jest to uwarunkowane fizycznie.

Suflety, zapiekanki, tosty

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

Potrawa	Naczynia	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura °C, Grill	Czas trwania/ przebiegu minut
Słodkie suflety (np. suflet z twarogiem i owocami)	Forma do zapiekania	2		170-190	40-50
Suflety ze składników gotowanych (suflet z makaronem)	Forma do sufletów, blacha uniwersalna	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Suflety pikantne z surowych składników* (np. zapiekanka kartoflana)	Forma do sufletów lub blacha uniwersalna	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60

Potrawa		Naczynia	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura °C, Grill	Czas trwania/ przebiegu minut
Przypiekanie tostów	4 sztuki	Ruszt	4		Stopień 3	6-7
	12 sztuk	Ruszt	4		Stopień 3	4-5
Zapiekanie tostu	4 sztuki	Ruszt **	4		Stopień 3	7-10
	12 sztuk	Ruszt**	4		Stopień 3	5-8

* Suflet nie może być grubszy niż 2 cm.

** Blachę uniwersalną zawsze wsuwać na poziom 1.

Gotowe potrawy mrożone

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

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

Potrawa	Nadaje się	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Pizza*	Pizza z cienkim spodem	2		200-220	15-25
	Pizza z grubym spodem	2		180-200	20-30
	Pizza-bagietka	2		180-200	20-30
	Mini-pizza	3		190-210	10-20
Produkty ziemniaczane*	Frytki	2		200-220	20-30
	Małe ziemniaki	2		200-220	20-30
	Prażone plasterki z ziemniaków	2		200-220	20-30
	Ziemniaki z farszem	2		200-220	15-25
Produkty pieczone*	Bułki	3		190-210	10-20
	Precele	3		200-220	10-20
Smażone śledzie*	Paluszki rybne	2		200-220	5-15
	Opieczone, małe kawałki kurczaka	2		200-220	10-20
	Hamburgery z jarzyn	2		200-220	15-25
Strudel*	Strudel z jabkami	3		190-210	30-40

* Należy wyłożyć papierem do pieczenia. Należy sprawdzić czy papier do pieczenia nadaje się do użytku w takich temperaturach.

Rozmrażanie

Produkty spożywcze wyjąć z opakowania i w odpowiednim naczyniu położyć na ruszcie.

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanych produktów spożywczych.

Sposób nastawiania

1. Programator funkcji nastawić na 3D - gorące powietrze .

2. Gałką obrotową nastawić temperaturę. Symbol  3D - gorące powietrze zmienia się na symbol  rozmrażania.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C
Delikatne mrożonki np. torty śmietankowe, torty masłowe, torty z glazurą czekoladową lub cukrową, owoce	Ruszt	2		20 °C
Inne produkty mrożone* Kurczak, kielbasa i mięso, chleb, bułki, ciasta i inne ciasteczka	Ruszt	2		50 °C

* Mrożonki przykrywać folią nadającą się do użycia w kuchence mikrofalowej. Drób kłaść na talerzu piersią do dołu.

W zakresie 30 do 60 °C lampka piekarnika pozostaje wyłączona. Umożliwia to optymalną i precyzyjną regulację.

Suszenie owoców

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

Dobrze osączyć i osuszyć.

Blachę uniwersalną lub ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

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

Wskazówka

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

Wekowanie

Przygotowanie

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

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

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

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

Nie powinno się wstawiać do piekarnika więcej niż sześć słoików.

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

Sposób nastawiania

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

Wekowanie owoców

Gdy tylko woda w słoikach zacznie się perlić, tzn. z dna w krótkich odstępach czasu zaczynają się podnosić pęcherzyki - po upływie około 40 do 50 minut - należy wyłączyć programator funkcji.

Po 25 - 35 minutach dogrzewania należy wyjąć słoiki z piekarnika. Przy dłuższym studzeniu w piekarniku mogą powstać zarodki, co może spowodować fermentację owoców.

Owoce w słoikach jednolitrowych	od perlenia	dogrzewanie
Jabłka, porzeczki, truskawki	wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	wyłączyć	ok. 35 minut

Wekowanie jarzyn

Gdy tylko w słoikach zaczną się podnosić pęcherzyki, to należy przekręcić gałkę obrotową na 120 do 140 °C. W tabeli podano, kiedy wyłączyć urządzenie. Słoiki z jarzynami pozostawić jeszcze w piekarniku na 30-35 minut.

Jarzyny w zimnym warze w słoikach jednolitrowych	od perlenia 120-140 °C	dogrzewanie
Ogórki	-	ok. 35 minut
Czerwone buraczki	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, czerwona kapusta	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Soczewica	ok. 70 minut	ok. 30 minut

wyjąć słoiki

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

Wskazówki dotyczące oszczędności energii

Piekarnik należy wcześniej rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w przepisie potrawy lub w tabeli instrukcji obsługi.

Najlepiej stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. One przyjmują ciepło szczególnie dobrze.

Większą ilość ciast najlepiej piec jedno po drugim. Piekarnik jest jeszcze rozgrzany. Dzięki temu skraca się czas wypieku drugiego ciasta. Dwie formy prostokątne można również wsunąć obok siebie.

Przy dłuższych czasach pieczenia można wyłączyć piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia i do dalszego grzania i pieczenia wykorzystać ciepło resztkowe.

Akrylamid w produktach spożywczych

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

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach zbożowych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Powstaje bezpośrednio w trakcie przygotowywania potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest dokładnie znana. Ale okazuje się, że na zawartość akrylamidu duży wpływ ma

wysokich temperatur
niewielkiej zawartości wody w produktach spożywczych
mocnego przyrumieniania produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w przygotowywanych przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak. np.

chipsy ziemniaczane, frytki,
tosty, bułki, chleb,
delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki, słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co można zrobić

Przy smażeniu, pieczeniu i grillowaniu można zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu.

Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aid¹ i BMVEL²:

Informacje ogólne

Należy gotować/piec możliwie krótko.

"Ozłacać zamiast zwęglać" - przyrumieniać produkt na złoty kolor.

Im większy i grubszy przygotowujący produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Pieczenie

Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 200 °C a przy 3D - gorącym powietrzu na maks. 180 °C.

Placuszki: Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 190 °C, przy 3D - gorącym powietrzu nastawiać na maks. 170 °C. Dodane jajko lub żółtko obniża powstawanie akrylamidu.

Frytki frytkowane w piekarniku rozłożyć równomiernie i możliwie w jednej warstwie na blasze. Co najmniej 400 gramów na blasze zapobiega szybkiemu wysychaniu.

¹ aid Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Informacja prasowa 365 BMVEL z dn. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Potrawy kontrolne

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

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

Potrawa	Wyposażenie i wskazówki	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciastka wyciskane	Blacha	3		160-180	20-30
	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		140-160	30-40
	2 blachy* + blacha uniwersalna***	2+3+5		140-160	40-50
Małe ciasteczka 20 sztuki	Blacha	3		170-190	20-30
Małe ciasteczka 20 sztuk na blasze (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		140-160	25-35
	2 blachy* + blacha uniwersalna***	2+3+5		140-160	30-40
Biszkopt na wodzie	Forma sprężynowa	2		160-180	30-40
Ciasto drożdżowe na blasze	Blacha uniwersalna	3		170-190	40-50
	Blacha + Blacha uniwersalna**	2+4		150-170	50-60
Przykryty jabłecznik	2 Ruszty* + 2 formy sprężynowe z białej blachy Ø 20 cm****	1+3		190-210	70-80
	Blacha uniwersalna + 2 formy sprężynowe z białej blachy Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Ruszty i blachy do pieczenia można nabyć jako wyposażenie specjalne w specjalistycznych placówkach handlowych.

** Przy pieczeniu na dwóch poziomach blachę uniwersalną zawsze wsuwać nad blachą do pieczenia.

*** Blachę uniwersalną zawsze wsuwać na dole. Można wcześniej wyjąć.

**** Ciasto postawić na ruszcie po przekątnej.

Grillowanie

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Stopień grzejny grilla	Czas trwania/ przebiegu minut
Przypiekanie tostów (10 min. rozgrzewać piekarnik)	Ruszt	5		3	1-2
Hamburger z wołowiny 12 sztuk*	Ruszt	4		3	25-30

* Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu odwrócić. Blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1.

