

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.

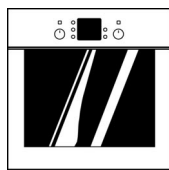
W tabelach znajdziecie Państwo wartości nastawcze i poziom wsuwania wielu popularnych potraw. Wszystko zostało oczywiście przetestowane w naszym fabrycznym, kuchennym studio.

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 33L5.0
HBN 33R5.0

pl

9000 064 855

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	4
Przed zabudową	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny szkód	5
Państwa nowa kuchenka	6
Pulpit obsługi	6
Programator funkcji	7
Regulator temperatury	7
Przyciski obsługi i pole wskaźników	8
Chowane włączniki	8
Rodzaje grzania	9
Piekarnik i wyposażenie	11
Wentylator	15
Przed pierwszym użytkowaniem	15
Rozgrzewanie piekarnika	15
Pierwsze czyszczenie wyposażenia	16
Nastawianie piekarnika	16
Sposób nastawiania	16
Automatyczne wyłączanie piekarnika	17
Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika	18
Szybkie nagrzewanie	19
Sposób nastawiania	19
Czas zegarowy	20
Sposób nastawiania	20
Zegar funkcyjny	21
Sposób nastawiania	21

Spis treści

Nastawienia podstawowe	22
Zmiana nastawień podstawowych	23
Zabezpieczenie przed dziećmi	24
Pielęgnacja i oczyszczanie	25
Urządzenie z zewnątrz	25
Piekarnik	26
Czyszczenie szklanych szyb	28
Uszczelka	29
Wypożyczenie	29
Oczyszczanie wieszaków	30
Usterka, co robić?	30
Wymiana lampki w piekarniku	31
Serwis	32
Opakowanie i stare urządzenie	32
Tabele i wskazówki	33
Ciasta i wypieki	33
Wskazówki nt. pieczenia	37
Mięso, drób, ryby	38
Wskazówki nt. pieczenia i grillowania	41
Suflety, zapiekanki, tosty	42
Gotowe potrawy mrożone	43
Rozmrażanie	44
Suszenie owoców	44
Wekowanie	45
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	47
Akrylamid w produktach spożywczych	47
Potrawy kontrolne	49

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 uszkodach 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!

Naprawy



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

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 czasy 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 przykleścić klapą 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

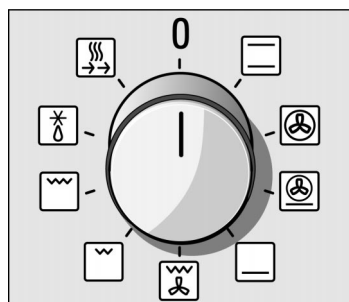
Teraz macie Państwo okazję zapoznać się z Waszym nowym urządzeniem. Objaśniamy tu Państwu pulpit obsługi włącznikami i wskaźnikami. Przedstawimy też informacje na temat możliwych rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Pulpit obsługi

Niewielkie różnice w zależności od typu urządzenia.



Programator funkcji



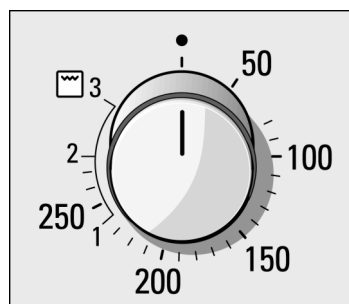
Pozycje

	Grzanie górne i dolne
	3 D-gorące powietrze*
	Gorące powietrze intensywne / stopień pizzy
	Grzanie dolne
	Grillowanie z opływem powietrza
	Grillowanie na płasko, mała powierzchnia
	Grillowanie na płasko, duża powierzchnia
	Rozmrażanie
	Szybkie nagrzewanie

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

Po nastawieniu programatora funkcji zapala się lampka w piekarniku.

Regulator temperatury



Temperatura

50-270	Zakres temperatury w °C
--------	-------------------------

Grill

1	Grill słaby
2	Grill średni
3	Grill mocny

Symbol temperatury na wskaźniku świeci się, gdy piekarnik grzeje. W przerwach w grzaniu gaśnie. Symbol nie świeci się przy grillowaniu.

Stopnie mocy grilla

Przy grillowaniu płaskich kawałków, mała powierzchnia ☐ lub duża powierzchnia ☐ regulatorem temperatury należy ustawić stopień mocy grilla.

Przyciski obsługi i pole wskaźników



Przycisk zegara funkcyjnego 🔔	Nim nastawia się zegar funkcyjny.
Przycisk zegara ⌚	Nim nastawia się czas zegarowy, czas trwania/przebiegu piekarnika ⌚➡ i czas wyłączenia ➡⌚.
Przycisk Minus -	Nim przestawia się wartości nastawcze w dół.
Przycisk Plus +	Nim przestawia się wartości nastawcze w górę.
Przycisk klucz 🔑	Nim włącza i wyłącza się zabezpieczenie przed dziećmi.

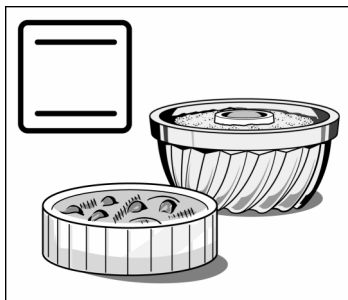
Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

Chowane włączniki

Włączniki można schować. Aby je schować lub wysunąć należy nacisnąć uchwyt.
Programator funkcji można przekręcać w lewo i prawo, regulator temperatury tylko w prawo.

Rodzaje grzania

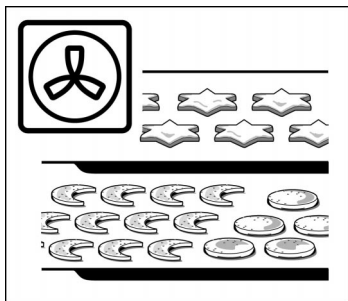
Piekarnik wyposażony jest w różne rodzaje grzania. To umożliwia wybranie optymalnego sposobu przygotowania dla każdej potrawy.



Grzanie górne i dolne

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

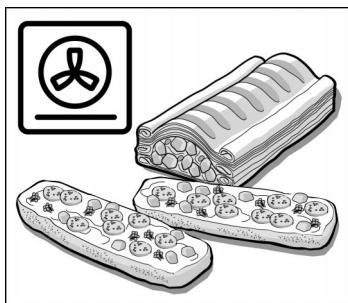
Przy tym rodzaju grzania bardzo dobrze wychodzą ciasta ucierane w formach i suflety. Grzanie górne i dolne dobrze nadaje się również do pieczenia chudych kawałków wołowiny, cielęciny i dziczyzny.



3D - gorące powietrze

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

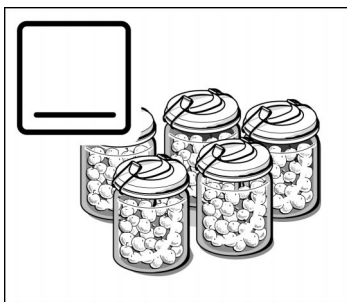
Przy gorącym powietrzu 3D można piec ciasta i pizze na dwóch poziomach. Ciasto francuskie i placuszki można równocześnie piec na trzech poziomach. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy ogrzewaniu górnym i dolnym. Dodatkowe blachy można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych. Gorące powietrze 3D znakomicie nadaje się do suszenia (np. owoców).



Gorące powietrze intensywne / stopień pizzy

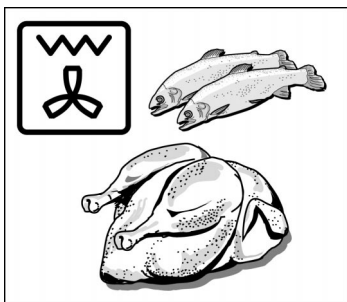
Pracują wtedy grzanie dolne i grzałka.

Ten rodzaj grzania nadaje się szczególnie do produktów mrożonych. Mrożone pizze, frytki lub słodkie sztrudle upieką się idealnie bez wcześniejszego nagrzewania piekarnika.



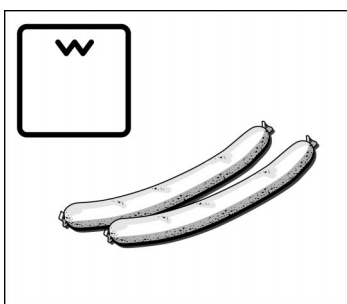
Grzanie dolne

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



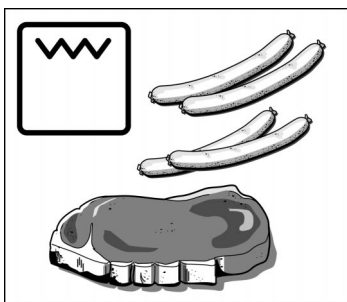
Grillowanie z cyrkulacją powietrza

Grzałka grilla i wentylator na zmianę włączają się i wyłączają. W przerwie grzania wentylator rozdmuchuje ciepło z grzałki wokół potrawy. Dzięki temu kawałki mięsa będą przyrumienione z wszystkich stron.



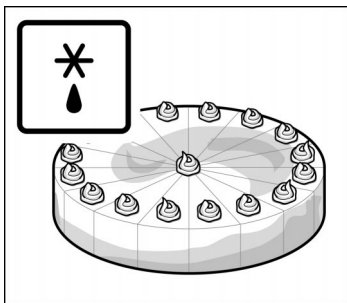
Grillowanie płaskich kawałków, mała powierzchnia

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



Grillowanie płaskich kawałków, duża powierzchnia

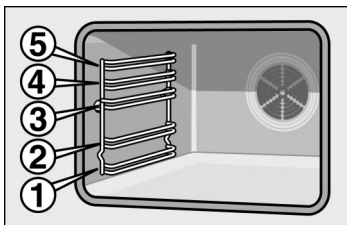
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów.



Rozmrażanie

Znajdujący się na tylnej ścianie wentylator równomiernie rozdmuchuje ciepło grzałki wokół potrawy. Zamrożone kawałki mięsa, drób, chleb i ciasto będą się równomiernie się rozmrażać.

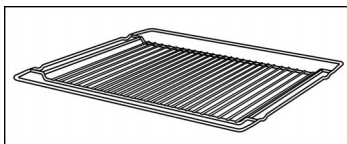
Piekarnik i wyposażenie



Wyposażenie

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 poziomach.

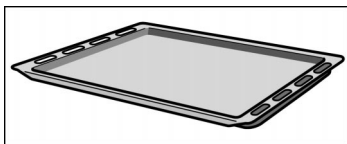
Wyposażenie można wyciągać na dwie trzecie długości, bez obawy, że się przechyli. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.



Ruszt HEZ 334000

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

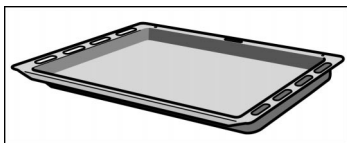
Ruszt należy wsuwać wygięciem do dołu .



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.



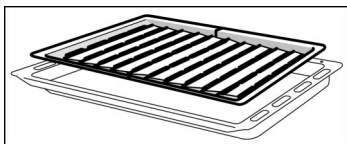
Blacha uniwersalna HEZ 332000

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.

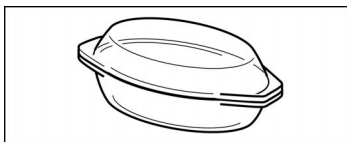
Wypożyczenie specjalne

Wypożyczenie można nabyć w punktach serwisowych lub specjalistycznych placówkach handlowych.



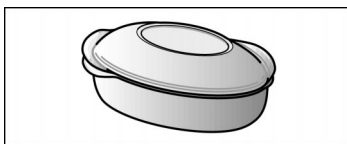
Blacha do grillowania HEZ 325000

używana do grillowania zamiast rusztu lub jako ochrona przed przyskaniem, 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 przyskaniem: blachę uniwersalną z blachą do grillowania należy wsunąć pod ruszt.



Brytfanka szklana HMZ21GB

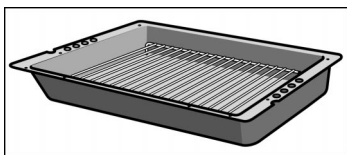
do potraw duszonych i sufletów, przygotowywanych w piekarniku. Nadaje się ona szczególnie przy do użycia przy automatyce pieczenia.



Metalowa brytfanka HEZ 6000

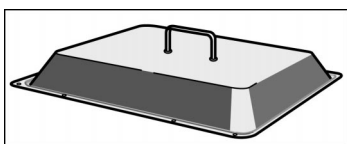
przeznaczona jest dla strefy pieczenia ceramiki szklanej płyty bez własnego sterowania. Brytfanka nadaje się do sensoryki gotowania, jak również do automatyki pieczenia.

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



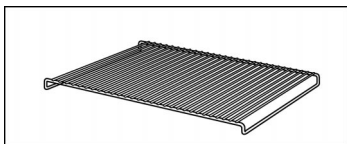
Patelnia profesjonalna HEZ 333000

do przygotowywania większych ilości.



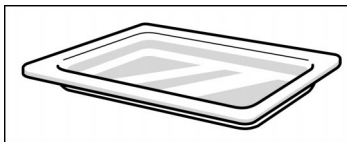
Pokrywka do patelni profesjonalnej HEZ 333001

robi z niej profesjonalną brytfankę.



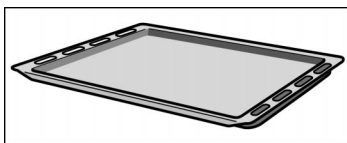
Ruszt HEZ 324000

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



Szkłana patelnia HEZ 336000

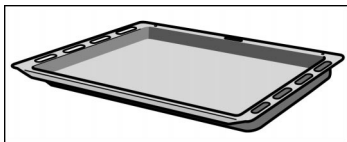
głęboka blacha ze szkła. Bardzo dobrze nadaje się także jako naczynie do podawania na stół.



Emaliowana blacha do pieczenia HEZ 331010 pokryta warstwą teflonową

Ciasta i placuszki łatwiej oderwać od blachy.

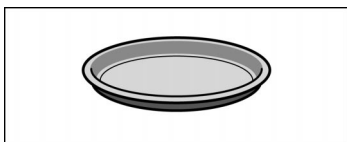
Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty brzeg blachy musi znajdować się z przodu przy klapie piekarnika.



Blacha uniwersalna HEZ 332010 pokryta warstwą teflonową

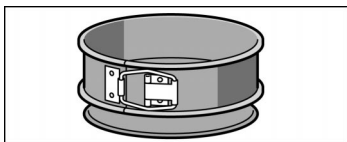
Soczyste ciasta, wypieki, potrawy mrożone i duże pieczenie odchodzą łatwiej od blachy uniwersalnej.

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



Blacha do pizzy HEZ 317000

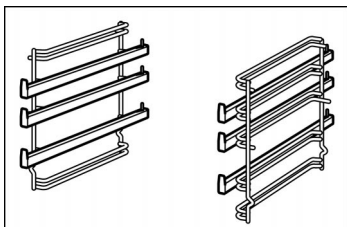
idealna np. do wypieku pizzy, produktów mrożonych i dużych okrągłych ciast. Blachę do pizzy można używać zamiast blachy uniwersalnej. Postawić blachę na ruszcie. Nastawiać według danych podanych w tabelach.



Forma do pieczenia HEZ 6001

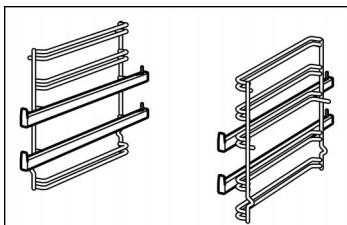
W tej formie można piec szczególnie soczyste ciasta, bo z niej nic nie wycieknie. Niezwykle szeroki brzeg zapobiega wyciekaniu i Państwa kuchenka pozostanie czysta.

Forma do pieczenia jest powleczonea powłoką antyadhezyjną.



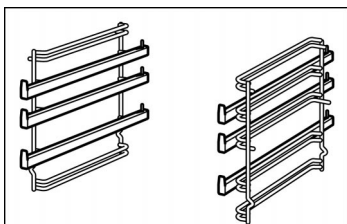
3-krotny kompletny wyciąg teleskopowy HEZ 338305

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



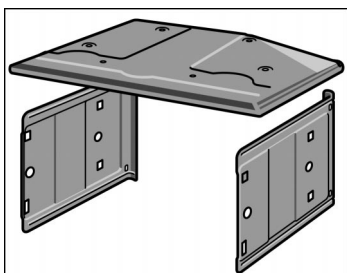
2-krotny wyciąg teleskopowy HEZ 338200

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



3-krotny wyciąg teleskopowy HEZ 338300

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



Samooczyszczający się sufit i ścianki boczne (EcoClean) HEZ 329020

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

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

Nastawić czas zegarowy.

1. Nacisnąć przycisk zegara .
Ukazuje się godzina 12:00 a symbol zegara  miga.
2. Przyciskiem + lub przyciskiem – 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 .
 2. Regulatorem temperatury nastawić 240 °C.
- Po upływie 60 minut wyłączyć programator funkcji.

Pierwsze czyszczenie wyposażenia

Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wymyć ściereczką w roztworze ługu.

Nastawianie piekarnika

Ręczne wyłączenie piekarnika

Macie Państwo rozmaite możliwości nastawiania 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

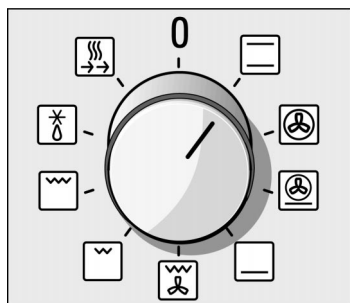
Można np. rano włożyć potrawę do piekarnika i tak go nastawić, że potrawa będzie gotowa do spożycia w południe.

Tabele i wskazówki

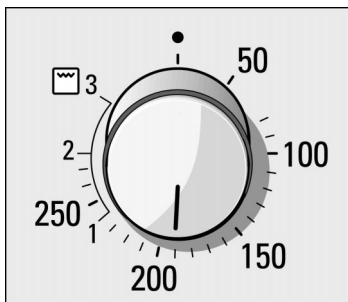
W rozdziale Tabele i wskazówki znajdziecie Państwo nastawienia odpowiednie dla wielu potraw.

Sposób nastawiania

Przykład: Grzanie górne i dolne , 190 °C



1. Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grzania grilla.

Wyłączanie

Gdy potrawa jest gotowa wyłączyć programator funkcji.

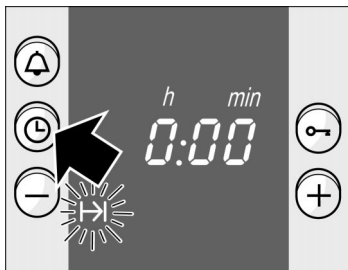
Zmiana nastawienia

Temperaturę lub stopień mocy grilla można w każdej chwili zmienić.

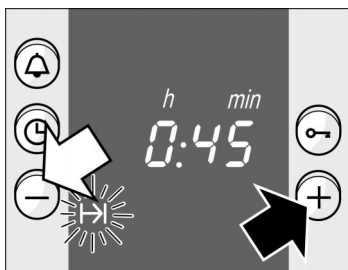
Automatyczne wyłączanie piekarnika

Należy nastawiać jak opisano w punktach 1 i 2. Teraz zaprogramować jeszcze czas trwania/przebiegu gotowania potrawy.

Przykład: Czas trwania/przebiegu 45 minut



3. Dwa razy nacisnąć  przycisk zegara. Miga symbol czasu/trwania przebiegu I➔I.



4. Nacisnąć przycisk + lub przycisk -. Przycisk + proponowana wartość = 30 minut. Przycisk - proponowana wartość = 10 minut.

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

Upłynął czas trwania/ przebiegu

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Dwa razy nacisnąć przycisk  i wyłączyć programator funkcji.

Zmiana nastawienia

Raz nacisnąć przycisk zegara . Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić czas trwania/przebiegu.

Przerwanie pracy nastawionego nastawienia

Raz nacisnąć przycisk zegara . Naciskać tak długo przycisk –, aż na wskaźniku ukaże się zero. Wyłączyć programator funkcji.

Gdy wygaszony jest czas zegarowy nastawić czas trwania/przebiegu

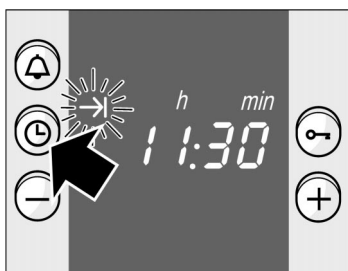
Dwa razy nacisnąć przycisk zegara  i nastawiać jak opisano w punkcie 4.

Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika

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

Nastawiać jak opisano w punktach 1-4. Piekarnik rozpoczyna pracę.

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



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



**Upłynął czas trwania/
przebiegu**

Wskazówka

6. Przyciskiem + przesunąć na później czas wyłączenia.

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

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się.

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara  i wyłączyć programator funkcji.

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.

Szybkie nagrzewanie

Dzięki temu piekarnik można szczególnie szybko nagrzać.

Sposób nastawiania

1. Programator funkcji nastawić na szybkie nagrzewanie .
2. Regulatorem temperatury nastawić wymaganą temperaturę.

Po kilku sekundach włącza się piekarnik. Na wskaźniku świeci się symbol .

**Szybkie nagrzewanie
zakończone**

Symbol  gaśnie.

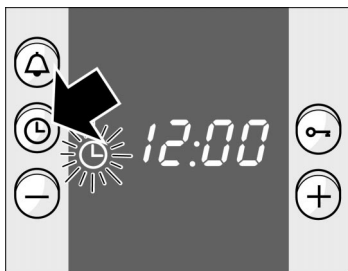
Włożyć potrawę i nastawić piekarnik.

Czas zegarowy

Po pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej na wskaźniku miga symbol ☀ i trzy zera. Nastawić czas zegarowy. Programator funkcji musi być wyłączony.

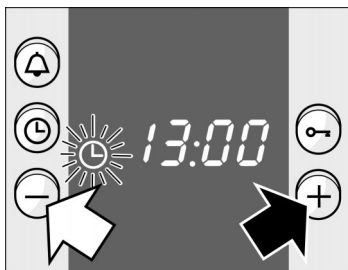
Sposób nastawiania

Przykład: 13:00 godzina



1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12.00 i miga symbol ☀.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas zegarowy.

Po kilku sekundach czas zegarowy zostaje przejęty.

Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy

Wygaszanie czasu zegarowego

Dwa razy nacisnąć przycisk zegara ⌚ i przyciskiem + lub przyciskiem - zmienić czas.

Czas zegarowy można wygasić. Widoczny będzie tylko w czasie nastawiania. W tym celu trzeba zmienić nastawienie podstawowe. Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia podstawowe.

Zegar funkcyjny

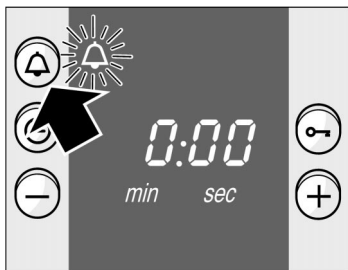
Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Nastawiony na nim czas upływa niezależnie od czasu trwania/przebiegu nastawionego dla piekarnika.

Sygnał dźwiękowy zegara funkcyjnego ma charakterystyczne brzmienie. Dzięki temu można rozpoznać czy upłynął czas nastawiony na zegarze funkcyjnym, czy też czas trwania/przebiegu piekarnika.

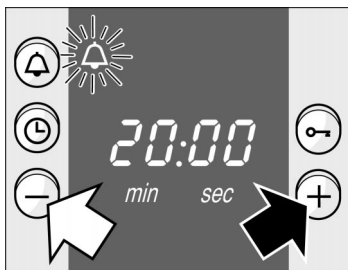
Nawet gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi można nastawiać zegar funkcyjny.

Sposób nastawiania

Przykład: 20 minut



1. Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Symbol  miga.



2. Przyciskiem + lub przyciskiem - nastawić czas na zegarze funkcyjnym.
Przycisk + proponowana wartość = 10 minut.
Przycisk - proponowana wartość = 5 minut.

Po kilku sekundach zegar funkcyjny zaczyna odmierzać nastawiony czas. Symbol  świeci się na wskaźniku. Ukazywany jest upływ nastawionego czasu.

Nastawiony czas upłynął

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

Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Przyciskiem + lub przyciskiem - przestawić czas.

Kasowanie nastawienia

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Nacisnąć przycisk -, aż na wskaźniku ukaże się zero.

Czas nastawiony na zegarze funkcyjnym i nastawiony czas trwania/przebiegu upływają równocześnie

Obydwa symbole świecą się. Upływ czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym widoczny jest na wskaźniku.
Sprawdzanie pozostałego czasu trwania/przebiegu  , czasu wyłączenia  lub czasu zegarowego : tak często naciskać przycisk zegara , aż ukaże się odpowiedni symbol.
Sprawdzany czas przez kilka sekund ukaże się na wskaźniku.

Nastawienia podstawowe

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

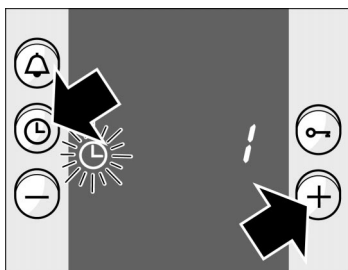
Nastawienie podstawowe	Funkcja	Zmiana na
Czas zegarowy  ! = Czas zegarowy na pierwszym planie	Wskaźnik czasu zegarowego	Czas zegarowy  = czas zegarowy wygaszony
Długość sygnału dźwiękowego  2 = ok. 2 min.	Sygnał po upływie czasu trwania/przebiegu lub czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym	Długość sygnału dźwiękowego ! = ok. 10 sek. 3 = ok. 5 min.

Nastawienie podstawowe	Funkcja	Zmiana na
Czas przejmowania I→II 2 = średni	Czas oczekiwania pomiędzy poszczególnymi krokami nastawiania, aż nastawienie zostanie przejęte	Czas przejmowania ! = krótki 3 = długi

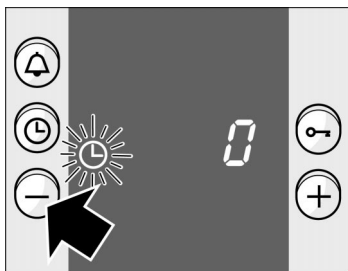
Zmiana nastawień podstawowych

Przykład: wygasić czas zegarowy

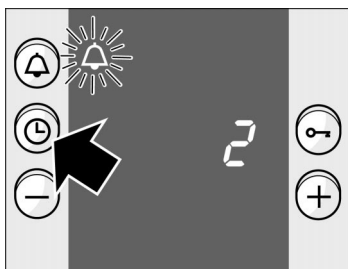
Nie może być nastawiona żadna funkcja pracy urządzenia.



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



2. Przyciskiem + lub przyciskiem – zmienić nastawienie podstawowe.



3. Potwierdzić naciskając przycisk zegara ⌚. Na wskaźniku ukazuje się cyfra 2 dla nastawienia podstawowego długości sygnału dźwiękowego.

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 jakiegos nastawienia podstawowego, to należy nacisnąć przycisk zegara . Ukaze się nastepne 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

Naciskać przycisk Klucz , aż na wskaźniku ukaże się symbol . To trwa około 4 sekund.

Odblokowywanie

Naciskać przycisk Klucz , aż symbol  na wskaźniku zgaśnie.

Wskazówki

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

Przerwa w dopływie energii elektrycznej powoduje wyłączenie nastawionego zabezpieczenia przed dziećmi.

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

można włączyć lampkę piekarnika i złożyć grzałkę grilla na suficie piekarnika.

Programator funkcji nastawić na

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

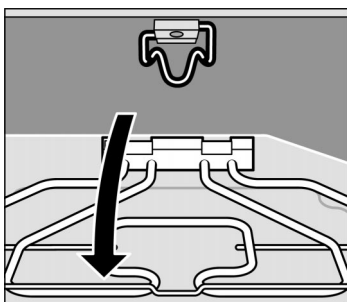
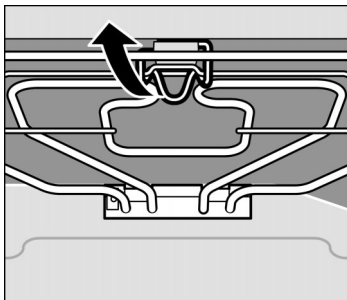
Uwaga, piekarnik musi być zimny. Zagrożenie poparzeniem!

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.

Włączanie lampki piekarnika Składanie do dołu grzałki grilla



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 przebarwień 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.

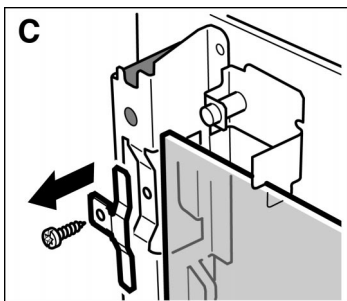
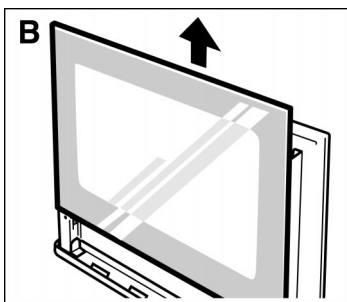
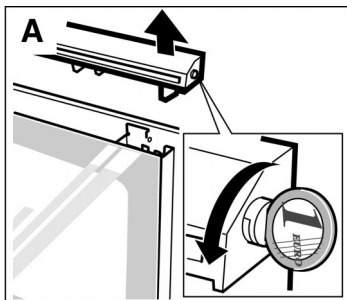
Czyszczenie szklanych szyb

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

W zależności od typu urządzenia klapa może się otwierać w lewą lub prawą stronę.

Wymiana szyb dotyczy lewostronnej i prawostronnej klapy piekarnika.

Demontaż

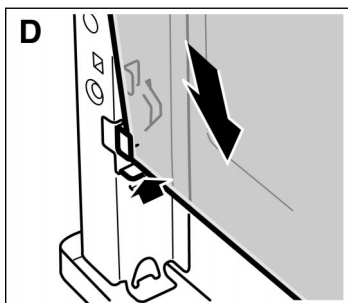


1. Otworzyć klapę.
2. Zdjąć osłonę na górze wózka piekarnika. W tym celu monetą odkręcić śruby po lewej i prawej stronie. (Il. A) Ręką należy mocno trzymać szybę.
3. Zewnętrzną szybę wyciągnąć do góry. (Il. B)
4. Odkręcić i wyjąć dwie klamry po lewej i prawej stronie (Il. C). Wyjąć szybę do góry.

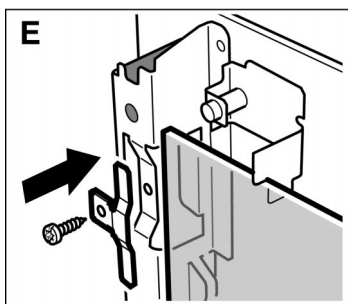
Szklane szyby najlepiej oczyszczać środkiem do czyszczenia szkła i miękką ściereczką.

Zakładanie

Przy montażu szyb należy uważać, żeby znajdujący się na każdej napis po angielsku "Right above" był po prawej stronie u góry.



1. Wsunąć szybę pod kątem do dołu. (Il. D)



2. Klamry osadzić i przykręcić śrubami. (Il. E)

3. Wsunąć górną szybę i trzymać. Należy uważać, żeby gładka powierzchnia znajdowała się na zewnątrz.

4. Założyć i przymocować śrubami osłonę.

5. Ponownie zamknąć klapę piekarnika.

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

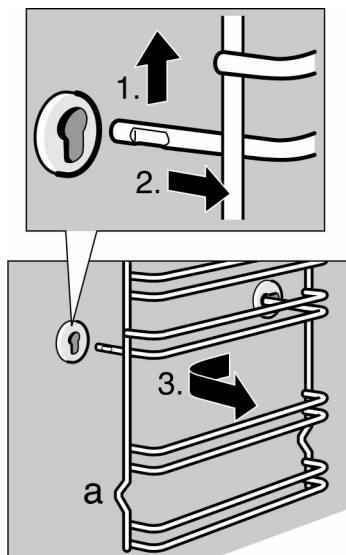
Uszczelka

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

Wypośażenie

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

Oczyszczanie wieszaków



Wieszaki można do czyszczenia wyjmować.

Wymowanie 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.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed telefonem do punktu serwisowego należy zapoznać się z następującymi wskazówkami:

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników czy bezpiecznik jest w porządku.
Miga wskaźnik zegara.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.

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



Wymiana szklanej osłony

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.

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. Tabliczkę znamionową znajdziecie Państwo z boku przy klapie 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

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązcego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

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

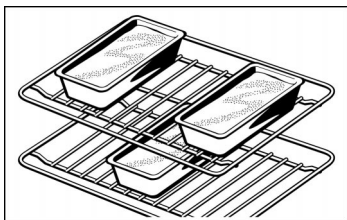
W przypadku pieczenia na jednym poziomie należy stosować grzanie górne i dolne . Dzięki temu uzyskuje się najlepsze ciasto.

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 wydłuży 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.

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

Ciasto w formach	Forma na ruszcie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma do babki/ forma prostokątna	2		170-190	50-60
	3 formy prostokątne*	1+3		150-170	70-100
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Forma do babki/ forma prostokątna	2		150-170	60-70
	3 formy prostokątne*	1+3		140-160	70-100
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Forma sprężynowa	1		170-190	25-35
Spód tortu z ciasta ucieranego	Foremka na spód ciasta z owocami	2		150-170	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. Dodatkowe ruszty można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.

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

Ciasto na blasze		Wyso- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchym obłożeniem	Blacha	2		170-190	20-30
	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		150-170	35-45
Ciasto ucierane lub drożdżowe z soczystym obłożeniem* (owoce)	Blacha	3		170-190	40-50
	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		150-170	50-60
Rolada biszkoptowa (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Blacha uniwersalna	3		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		180-200	55-65
Pizza	Blacha	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		Wyso-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		270 200	8 35-45
	Blacha uniwersalna	2		270 200	8 40-50
Bułki (np. bułki żytnie)	Blacha uniwersalna	4		200-220	20-30

* Nigdy nie dopuścić do wylania wody do gorącego piekarnika.

Wypieki drobne		Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrze-wania	Temperatura 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	100-190
Ptysie	blacha	2		200-220	30-40
Makaroniki	Blacha	3		100-120	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		190-210	30-40
	2 blachy* + blacha uniwersalna***	2+3+5		190-210	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.	Około 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.	Wyłaczka 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 podpieć 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 zależny jest 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	Wyso-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		210-230	40
Steki, dobrze wypieczone		Ruszt***	5		3	20
Steki, różowe		Ruszt***	5		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		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Schab wędzony z kością	1 kg	zamknięty	2		210-230	70
Rzymska pieczeń	750 g	otwarty	1		170-190	70
Kielbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	15
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarty	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Mięso	Waga	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarty	1		150-170	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 słoniną 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		200-220	40-50
Kurczak w kawałkach	każda 250 g	Ruszt	2		200-220	30-40
Kurczak, w całości, 1 do 4 sztuk	każdy 1 kg	Ruszt	2		190-210	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		170-190	90-100

Drób	Waga	Naczynia	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Gęś	3 kg	Ruszt	2		150-170	110-130
Młoda indyczka	3 kg	Ruszt	2		170-190	80-100
2 udka z indyka	każda 800 g	Ruszt	2		180-200	90-110

Ryba

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

Ryba	Waga	Naczynia	Wy- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Tempera- tura °C, grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Ryba, grillowana	każda 300 g	Ruszt *	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Ryba w plastrach np. kotlety	każda 300 g	Ruszt *	4		Stopień 3	20-25

* Blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1.

Wskazówki nt. pieczenia i grillowania

Na temat wagi pieczeni nie podano danych w tabeli.

Nastawić według następnej niższej wagi i przedłużyć czas.

Jak można sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa?

Należy użyć termometru kuchennego (można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych) do mięsa lub zrobić tzw. próbę "łyżkową". Należy łyżką nacisnąć pieczeń. Jeżeli jest twarda – jest już gotowa, Jeżeli się ugina – potrzebuje jeszcze trochę czasu.

Pieczeń jest zbyt ciemna, a jej powierzchnia miejscami spalona.

Skontrolować poziom wsuwania i temperaturę.

Pieczeń dobrze wygląda ale sos przypalony.

Następnym razem użyć do pieczenia mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem użyć większego naczynia do pieczenia lub dodać mniej płynu.
Przy podlewaniu pieczeni powstaje para wodna.	Zamiast grzania górnego i dolnego należy włączyć grillowanie z cyrkulacją powietrza. Przy nim sos własny nie ogrzewa się tak mocno i powstaje mniej pary wodnej.

Suflety, zapiekanki, tosty

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

Potrawa	Naczynia	Wyso-kość/ poziom	Rodzaj ogrze-wania	Temperatura °C, Grill	Czas trwania/ przebiegu minut
Słodkie suflety (np. suflet z twarogiem i owocami)	Forma do zapiekania	2		180-200	40-50
Suflety ze składników gotowanych (suflet z makaronem)	Forma do sufletów, blacha uniwersalna	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Suflety pikantne z surowych składników* (np. zapiekanka kartoflana)	Forma do sufletów lub blacha uniwersalna	2		150-170	50-60
Przypiekanie tostów	Ruszt	5		3	6-7
		5		3	4-5
Zapiekanie tostów	Ruszt **	4		3	7-10
		4		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	Wyso- kość/ poziom	Rodzaj ogrze- wania	Temperatura w °C	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Pizza*	Pizza z ciekim spodem	2		190-210	15-25
	Pizza z grubym spodem	2		170-190	20-30
	Pizza-bagietka	2		170-190	20-30
	Mini-pizza	3		180-200	10-20
Produkty ziemniaczane*	Frytki	2		190-210	20-30
	Małe ziemniaki	2		190-210	20-30
	Prażone plasterki z ziemniaków	2		190-210	20-30
	Ziemniaki z farszem	2		190-210	15-25
Produkty pieczone*	Bułki	3		190-210	10-20
	Precle	3		200-220	10-20
Smażone śledzie*	Paluszki rybne	2		180-200	5-15
	Opieczone, małe kawałki kurczaka	2		180-200	10-20
	Hamburgery z jarzyn	2		180-200	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.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C
Mrożonki* np. torty śmietankowe, torty masłowe, torty z glazurą czekoladową lub cukrową, owoce, Kurczak, kielbasa i mięso, chleb, bułki, ciasta i inne ciasteczka	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony
* Mrożonki przykrywać folią nadającą się do użycia w kuchence mikrofalowej. Drób kłaść na talerzu piersią do dołu.				

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 obrać. 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 klamrami.

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 regulator temperatury na 170 do 180 °C.

Wekowanie owoców

Gdy tylko woda w słoikach zaczyna się perlić, tzn. w krótkich odstępach podnoszą się z dna pęcherzyki - po około 40 - 50 minutach - należy wyłączyć regulator temperatury. Programator funkcji pozostaje wyłączony.

Po upływie 25 do 35 minut można wyłączyć słoiki z piekarnika. Przy dłuższym studzeniu w piekarniku mogłoby dojść do powstania zarazków i zawekowane owoce będą miały lepszą kwaskowość. Wyłączyć programator funkcji.

Owoce w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
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

Jak tylko w słoikach zaczną podnosić się pęcherzyki przestawić temperaturę na około 120 do 140 °C stopni. W tabeli omdano, kiedy należy wyłączyć regulator temperatury. Pozostawić jarzyny na około 30-35 minut w piekarniku. Tak długo programator pozostaje wyłączony.

Jarzyny w zimnym ukropie w słoikach jednolitrowych	od momentu perlenia się wody 120-140 °C	Grzanie pozostałym ciepłem po wyłączeniu
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
Groch	ok. 70 minut	ok. 30 minut

wyjąć słoiki

Słoików nie należy stawiać na zimnym lub mokrym 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 przygotowywany produkt, tym niej 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	Wypożażenie i wskazówki	Wyso-kość/ poziom	Rodzaj ogrze-wania	Tempera-tura w °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciastka wyciskane	Blacha	2		150-170	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		160-180	20-30
Małe ciasteczka 20 sztuk na blasze (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Blacha + blacha uniwersalna**	2+4		150-170	25-35
	2 blachy* + blacha uniwersalna***	2+3+5		150-170	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****	2+4		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 zawsze wsuwać na poziom 1.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.