

Aby gotowanie sprawiało dokładnie tyle samo radości co jedzenie

należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Wówczas będą mogli Państwo wykorzystać wszystkie możliwości techniczne kuchenki.

Zapoznają się Państwo z ważnymi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i poznają poszczególne części urządzenia. Pokażemy krok po kroku sposób obsługi. Jest to bardzo proste.

W tabelach znajdują się ustawienia i wysokości wsunięcia dla wielu znanych potraw. Wszystkie te ustawienia zostały przetestowane w naszym Studio Gotowania.

W przypadku małych zakłóceń, tutaj znajdą Państwo sposób na ich samodzielne usunięcie.

Pełny spis treści pomoże szybko odnaleźć pożądane informacje.

Życzymy smacznego.

Instrukcja obsługi

HBA 34B5.0

pl

9000 446 414

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przed montażem	5
Dla własnego bezpieczeństwa	5
Przyczyny uszkodzeń	7
Nowy piekarnik	8
Pulpit obsługi	8
Przyciski i wskaźniki	9
Przełącznik funkcji	9
Regulator temperatury	10
Komora piekarnika	11
Wypożażenie	11
Przed pierwszym użyciem	15
Nastawianie zegara	15
Nagrzewanie piekarnika	15
Czyszczenie wyposażenia	15
Nastawianie piekarnika	16
Rodzaj grzania i temperatura	16
Szybkie nagrzewanie	17
Ustawianie funkcji zegara	18
Minutnik	18
Czas trwania	19
Czas zakończenia	21
Godzina	23
Zabezpieczenie przed dziećmi	24
Zmiana nastawień podstawowych	25

Spis treści

Konserwacja i czyszczenie	26
Środek czyszczący	26
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	28
Opuszczanie grzałki grilla	29
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika ..	30
Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	32
Usterka, co robić?	34
Tabela usterek	34
Wymiana żarówki u góry piekarnika	35
Kłosz	36
Serwis	36
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska	37
Oszczędność energii	37
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	37
Automatyka pieczenia	38
Naczynia	38
Przygotowanie potrawy	39
Mięso	39
Ustawianie	41
Czas trwania programu	43
Porady dotyczące automatyki pieczenia	43
Przetestowane w naszym studiu gotowania ..	44
Ciasta i wypieki	44
Porady dotyczące pieczenia	49

Spis treści

Mięso, drób, ryby	50
Porady dotyczące pieczenia i grillowania	56
Zapiekanki, tosty	56
Gotowe produkty	57
Potrawy specjalne	59
Rozmrażanie	59
Suszenie	60
Wekowanie	60
Akrylamid w produktach spożywczych	62
Potrawy testowane	63

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć powyższą dokumentację.

Przed montażem

Szkody powstałe w trakcie transportu

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

Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Dla własnego bezpieczeństwa

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

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

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

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Gorąca komora gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych.
Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para.
Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!
Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.
Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

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

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

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

Gorące wyposażenie i naczynia

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

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

Przyczyny uszkodzeń

Akcesoria, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika

Nie stawiać akcesoriów na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czasy pieczenia i smażenia ulegają zaburzeniu i dochodzi do uszkodzenia emalii.

Woda w rozgrzanej komorze gotowania

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.

Wilgotne produkty

Nie przechowywać przez dłuższy okres czasu wilgotnych produktów w zamkniętej komorze gotowania. Emalia zostaje uszkodzona.

Sok z owoców

Na ciasto pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.

Studzenie z otwartymi drzwiczkami piekarnika

Podczas studzenia komora gotowania musi być zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki piekarnika są tylko uchylone, może z czasem dojść do uszkodzenia frontów sąsiadujących mebli.

Mocno zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeśli uszczelka piekarnika jest bardzo zanieczyszczona, drzwiczki piekarnika nie będą się prawidłowo zamykały podczas pracy urządzenia. Może dojść do uszkodzenia frontów sąsiadujących mebli. Zawsze dbać, aby uszczelka była czysta.

Drzwiczki piekarnika jako powierzchnia do odstawiania lub siedzenia

Nie wolno siadać ani nic stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani wyposażenia na drzwiczki piekarnika.

Transport urządzenia

Nie unosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Nowy piekarnik

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

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. Na wyświetlaczu nigdy nie pojawiają się równocześnie wszystkie symbole. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Pokrętła włączników

Pokrętła włączników można wcisnąć w dół. W celu wciśnięcia lub wysunięcia pokrętła włącznika należy go ustawić na pozycję zero i nacisnąć.

Przyciski

Pod poszczególnymi przyciskami znajdują się czujniki. Nie trzeba ich mocno naciskać. Należy dotykać tylko żądany symbol.

Przyciski i wskaźniki

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

Przycisk	Zastosowanie
»»» Szybkie nagrzewanie	Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.
kg Kilogram	Wybór kilogramów w poszczególnych programach.
🕒 Funkcje zegara	Wybór minutnika ⌚, czasu trwania ⌚, czasu zakończenia ⌚ i czasu zegarowego ⌚.
🔒 Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.
– Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
+ Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias [].

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

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania.

Pozycja	Zastosowanie
○ Pozycja zero	Piekarnik jest wyłączony.
🌀 3D gorące powietrze*	Do ciast i wypieków na 1 - 3 poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdujący się na tylnej ścianie pierścieniowy element grzejny.
☐ Grzanie górne/dolne	Do ciast, zapiekanek i chudych pieczeni, np. wołowych lub z dziczyzny, na jednym poziomie. Równomierne grzanie z góry i dołu.

Pozycja

Zastosowanie

 Pizza	Szybkie przygotowanie produktów mrożonych bez podgrzewania piekarnika, np. pizzy, frytek lub strudla. Komorę piekarnika nagrzewają dolny element grzejny i pierścieniowy element grzejny na tylnej ścianie.
 Grill z cyrkulacją powietrza	Pieczenie mięsa, drobiu i całych ryb. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
 Grill o dużej powierzchni	Grillowanie steków, kielbasek, tostów i kawałków ryb. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.
 Grill o małej powierzchni	Grillowanie małych ilości steków, kielbasek, tostów i kawałków ryb. Środkowa część grzałki grilla jest gorąca.
 Grzanie dolne	Wekowanie oraz dopiekanie lub zapiekanie. Grzanie z dołu.
 Rozmrażanie	Rozmrażanie np. mięsa, drobiu, chleba i ciasta. Wentylator powoduje wirowanie ciepłego powietrza wokół potrawy.
 Automatyka pieczenia	Programy do potraw duszonych i delikatnych pieczeni. Rodzaje grzania i czas trwania zależą od wagi.
 Lampka piekarnika	Włączanie lampki piekarnika.

* Rodzaj grzania, został określony przy pomocy stopnia efektywności energii według normy EN50304.

Podczas ustawiania włącza się lampka w komorze piekarnika.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Pozycja

Znaczenie

●	Pozycja zero	Piekarnik nie grzeje.
50-270	Zakres temperatury	Temperatura w komorze piekarnika w °C.

Pozycja

Znaczenie

I, II, III	Stopnie mocy grilla	Stopnie mocy dla grilla o małej  i dużej  powierzchni. I = stopień 1, słaby II = stopień 2, średni III = stopień 3, mocny
------------	---------------------	--

Gdy piekarnik grzeje, na wskaźniku świeci się symbol . Gaśnie w przerwach w grzaniu. Podczas rozmrażania  symbol nie świeci się.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

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

Wentylator

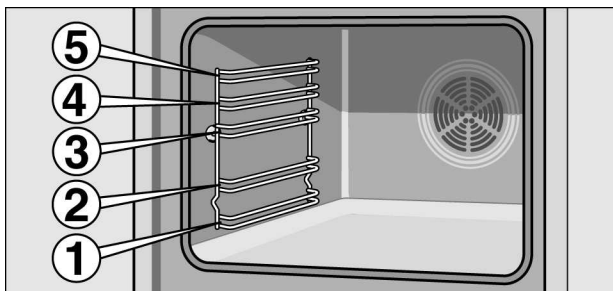
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

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

Wypożażenie

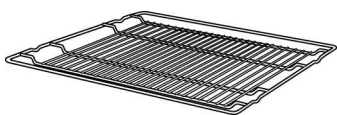
Wypożażenie można wsuwać do komory piekarnika na 5 wysokości.

Wypożażenie można wyciągnąć do dwóch trzecich, bez ryzyka przechylenia. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.



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

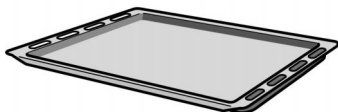
Wypożażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HEZ.



Ruszt

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

Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



Emaliowana blacha do pieczenia

do wypieku ciast i ciastek.

Wsunąć do piekarnika formę blaszaną ze ścięciem do drzwi piekarnika.



Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można stosować ją również jako naczynie do zbierania tłuszczu, w przypadku grillowania na ruszcie.

Wsunąć do piekarnika głęboką blachę do pieczenia ścięciem do drzwi piekarnika.

Wypożyczenie dodatkowe

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

Ruszt HEZ 334000	Do naczyń, form do ciasta, pieczenia, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.
Emaliowana blacha do pieczenia HEZ 331000	do wypieku ciast i ciastek.
Głęboka blacha do pieczenia HEZ 332000	Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Można stosować ją również jako naczynie do zbierania tłuszczu, w przypadku grillowania na ruszcie.
Ruszt wkładany w blachę HEZ 324000	Do pieczenia. Ruszt układać zawsze na głębokiej blasze do pieczenia. Skupuje do niej tłuszcz i sos z mięsa.
Blacha do grillowania HEZ 325000	Do grillowania (zamiast rusztu) lub jako osłona przed rozpryskiwaniem, aby nie dopuścić do zbyt silnego zabrudzenia piekarnika. Blachę do grillowania stosować wyłącznie z głęboką blachą do pieczenia. Grillowanie na blasze do grillowania: wsuwać wyłącznie na wysokość 1, 2 i 3. Blacha do grillowania jako osłona przed rozpryskiwaniem: wsunąć pod ruszt głęboką blachę do pieczenia z blachą do grillowania.
Szklana głęboka blacha do pieczenia HEZ 336000	Blacha ze szkła nadaje się również do podawania potraw na stół.
Emaliowana blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną HEZ 331010	Ciasta i ciasteczka nie przywierają do blachy. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika, ścięciem w kierunku drzwiczek.
Głęboka blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną HEZ 332010	Ciasta i ciasteczka nie przywierają do blachy. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika, ścięciem w kierunku drzwiczek.
Blacha do pizzy HEZ 317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Postawić blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Kamień do pieczenia HEZ 327000	Kamień do pieczenia nadaje się idealnie do pieczenia chleba i bułeczek z chrupiącymi spodami. Kamień do pieczenia należy zawsze podgrzać do zalecanej temperatury.

Blacha profesjonalna z rusztem wkładanym HEZ 333000	Idealna do przygotowywania dużych ilości potraw.
Pokrywa do blachy profesjonalnej HEZ 333001	Pokrywa czyni blachę profesjonalną profesjonalną brytfanną.
Brytfanna szklana HEZ 915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekaneek w piekarniku. Idealna do używania z automatyką pieczenia.
Brytfanna metalowa HEZ 6000	Brytfanna przystosowana jest do strefy smażenia na płycie grzejnej z ceramiki szklanej. Nadaje się zarówno do używania z sensoryką gotowania, jak z automatyką pieczenia. Z zewnątrz brytfanna powleczona jest emalią, wewnątrz powłoką antyadhezyjną.
Brytfanna uniwersalna HEZ 390800	do szczególnie dużych lub wielu porcji. Brytfanna wykonana jest z zewnątrz z emalii granitowej i wyposażona jest w żaroodporną szklaną pokrywę. Szklanej pokrywy można używać jako formy do zapiekaneek.
Podwójny teleskopowy system wysuwania blach HEZ 338250	Szyny wyciągane na poziomie 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
Potrójny teleskopowy system wysuwania blach HEZ 338352	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na dalsze wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
Potójny teleskopowy system całkowitego wysuwania blach HEZ 338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.
Artykuły dodatkowe	W serwisie, sklepach specjalistycznych lub w poszczególnych krajach w sklepach internetowych można nabyć odpowiednie środki czyszczące i konserwujące oraz wyposażenie do urządzeń domowych. Zawsze należy podać numer artykułu.
Ręczniki do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej, nr artykułu 311134	Zapobiegają osadzaniu się brudu. Dzięki impregnacji specjalnymi olejami powierzchnie ze stali nierdzewnej są optymalnie konserwowane.
Żel do czyszczenia piekarników i grilla, nr artykułu 463582	Do czyszczenia komory piekarnika. Żel jest bezwonny.
Ściereczka z mikrofazy, nr artykułu 460770	Idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikrofazy usuwa za jednym przetarciem mokre i tłuste zanieczyszczenia.
Zabezpieczenie do drzwiczek, nr artykułu 612594	Aby dzieci nie mogły otworzyć drzwiczek piekarnika. W zależności od drzwiczek urządzenia zabezpieczenie przykręca się w różny sposób. Należy przestrzegać instrukcji dołączonej do zabezpieczenia do drzwiczek.

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem piekarnika.

Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol  cztery zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .
Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Nagrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pusty, zamknięty piekarnik. W tym celu najlepiej zastosować grzanie górne/dolne  przy temperaturze 240 °C przez jedną godzinę. Upewnić się, że w piekarniku nie znajdują się żadne opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić grzanie górne/dolne .
2. Za pomocą regulatora temperatury nastawić temperaturę na 240 °C.

Po godzinie wyłączyć piekarnik. W tym celu ustawić przełącznik funkcji na pozycję zero.

Czyszczenie wyposażenia

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

Nastawianie piekarnika

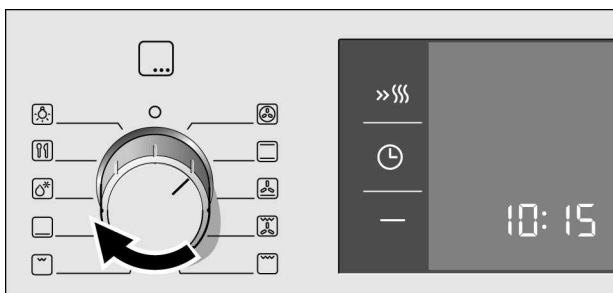
Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żadanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla.

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

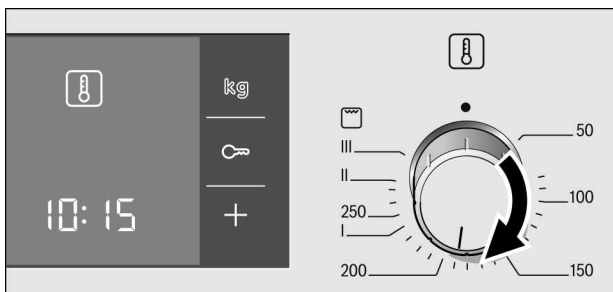
Rodzaj grzania i temperatura

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

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączania piekarnika

Zmiana ustawień

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

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

Szybkie nagrzewanie

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

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

Odpowiednie rodzaje grzania:

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

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

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk »»»».

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

Szybkie nagrzewanie zakończone

Rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku gaśnie symbol »»»». Wstawić potrawę do piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

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

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku  wywołać menu i wybrać żadaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole czasu, można dokonać ustawień. Nawiasy [] oznaczają aktualnie wybraną funkcję zegara. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **-**, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Minutnik

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

1. Nacisnąć przycisk .
Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol  jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić minutnik.
Wartość proponowana, przycisk **+** = 10 minut
Wartość proponowana, przycisk **-** = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wskaźniku świeci się symbol [>] i widać odliczany czas minutnika. Inne symbole czasu gasną.

Upłynięcie czasu minutnika

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

Zmiana ustawień minutnika

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

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku **-** cofnąć minutnik na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Odczytywanie nastawionych czasów trwania

Jeśli nastawiono kilka czasów trwania, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Na pierwszym planie minutnik odmierza czas. Symbol  jest w nawiasie i widoczne jest odmierzanie czasu przez minutnik.

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas trwania

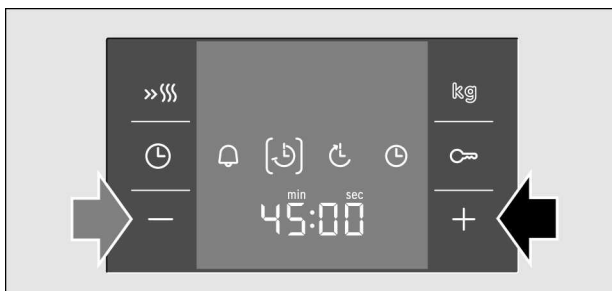
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
Wskaźnik pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.



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



Po kilku sekundach piekarnik włącza się.
Na wskaźniku widać odliczany czas trwania i świeci się symbol [🔔]. Inne symbole czasu gasną.

Upłynięcie nastawionego czasu trwania

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

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

Kasowanie nastawionego czasu trwania

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

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas zakończenia

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

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

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

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

1. Nastawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .
Symbol  jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



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



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wskaźnik pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a symbol jest w nawiasie. Gaśnie symbol i . Gdy piekarnik włączy się, na wskaźniku widać odliczany czas trwania, a symbol jest w nawiasie. Gaśnie symbol .

Upłynięcie nastawionego czasu trwania

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

Zmiana czasu zakończenia

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

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

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

Kasowanie czasu zakończenia

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

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

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Godzina

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

1. Nacisnąć przycisk .
Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana nastawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Nacisnąć cztery razy przycisk .
Na wskaźniku świecą się symbole czasu, a symbol  jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie wyświetlania godziny

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

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

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

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

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

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zabezpieczenie przed dziećmi a automatyka pieczenia

Jeśli włączona jest automatyka pieczenia, zabezpieczenie przed dziećmi nie działa.

Zmiana nastawień podstawowych

Piekarnik posiada wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Ustawienie podstawowe	Wybór 1	Wybór 2	Wybór 3
c1 Wskazanie godziny	zawsze*	tylko za pomocą przycisku ⊖	-
c2 Czas trwania sygnału po upływie czasu trwania pieczenia lub czasu odliczanego przez minutnik	ok. 10 sek.	ok. 2 min.*	ok. 5 min.
c3 Czas zapisywania ustawień	ok. 2 sek.	ok. 5 sek.*	ok. 10 sek.

* Ustawienie fabryczne

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Naciskać przycisk ⊖ przez ok. 4 sekundy.
Na wskaźniku pojawia się aktualne ustawienie podstawowe wskazania godziny, np. c1 1 dla wyboru 1.
2. Za pomocą przycisku + lub – zmienić ustawienie podstawowe.
3. Zatwierdzić za pomocą przycisku ⊖.
Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku ⊖ można przechodzić przez wszystkie poziomy, a przyciskiem + lub – zmieniać je.
4. Na koniec naciskać przycisk ⊖ przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisane.

Wszystkie ustawienia podstawowe mogą być w każdej chwili ponownie zmienione.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

Nieznaczone różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.

Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.

Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać niewielkie przebarwienia, nie mające wpływu na funkcjonowanie piekarnika.

Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to działania zabezpieczenia antykorozyjnego.

Środek czyszczący

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli.

Nie używać

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

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

Czyszczenie powierzchni samooczyszczających się piekarnika

Tylna ścianka komory piekarnika pokryta jest emalią samooczyszczającą. Bryzgi z pieczenia i smażenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji piekarnika. Im wyższa temperatura i dłuższy czas pieczenia, tym lepszy efekt.

Jeśli nawet po kilkakrotnym użyciu piekarnika zanieczyszczenia są wciąż widoczne, oczyścić tylną ściankę gorącą wodą z płynem i miękką gąbką.

Po pewnym czasie mogą powstać przebarwienia, których nie da się usunąć. Nie powoduje to uszkodzenia emalii.

Ważne wskazówki

Nigdy nie używać szorujących środków czyszczących. Powodują one zarysowania, a nawet zniszczenie powłoki.

Nigdy nie czyścić tylnej ścianki środkiem do czyszczenia piekarników.

Jeśli przypadkowo środek do czyszczenia piekarników dostanie się na powłokę, należy go natychmiast zetrzeć miękką gąbką i dużą ilością wody.

Czyszczenie dna, ścianki górnej i ścianek bocznych piekarnika

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

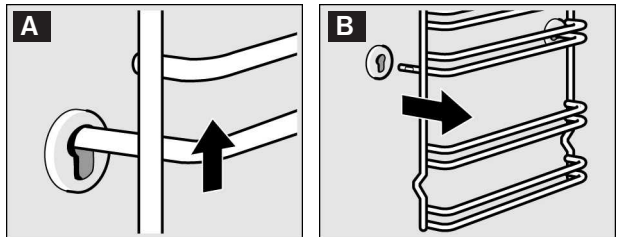
W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Używać tylko, gdy piekarnik jest zimny. Powierzchni samooczyszczających się nigdy nie czyścić druciakiem ze stali nierdzewnej ani środkiem do czyszczenia piekarników.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Zdejmowanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

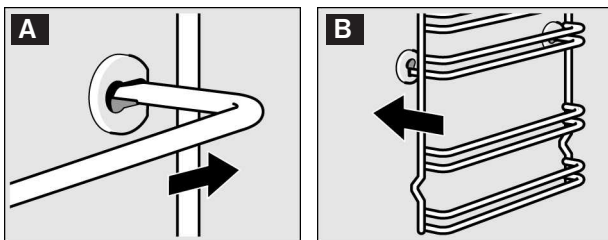
1. Unieść prowadnicę z przodu do góry.
2. i przesunąć w szersze miejsce otworów mocujących (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu i wyjąć z otworów (rys. B).



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

Zawieszanie prowadnic

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



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

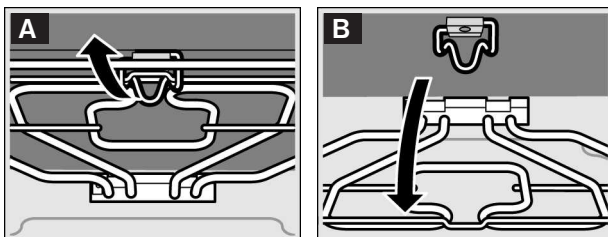
Opuszczanie grzałki grilla



Do czyszczenia można opuścić grzałkę grilla.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Piekarnik musi być zimny.

1. Mocowanie grilla pociągnąć do przodu i nacisnąć do góry do usłyszenia charakterystycznego kliknięcia (rys. A).
2. Równocześnie przytrzymać grzałkę grilla, a następnie opuścić ją (rys. B).

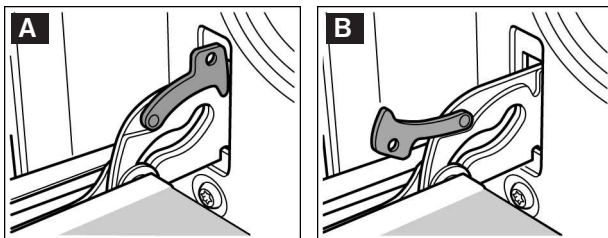


Po wyczyszczeniu grzałkę grilla ponownie unieść do góry. Nacisnąć mocowanie do dołu i zatrzasnąć w nim grzałkę.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Do czyszczenia i w celu wymontowania szyby można zdjąć drzwiczki piekarnika.

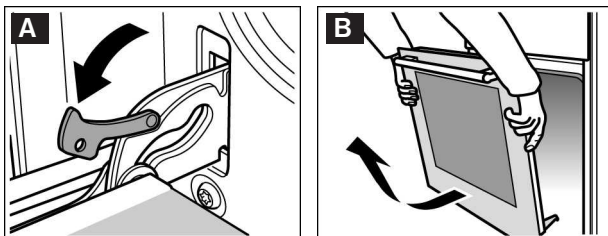
Każdy zawias drzwiczek piekarnika posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. A), wówczas drzwiczki piekarnika są zabezpieczone i nie można ich zdjąć. Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu wyjęcia drzwiczek piekarnika wówczas zabezpieczenie są zawiasy i nie mogą się zatrzasnąć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



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

Zdejmowanie drzwiczek

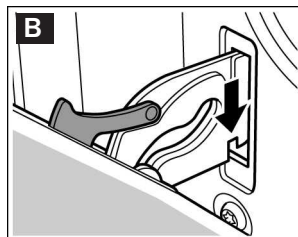
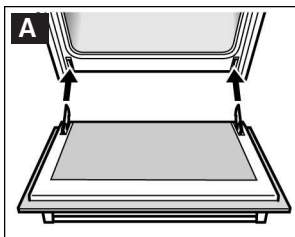
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Rozłożyć obie - lewą i prawą - dźwignie blokujące (rys. A).
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu (rys. B).
Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i wyciągnąć.



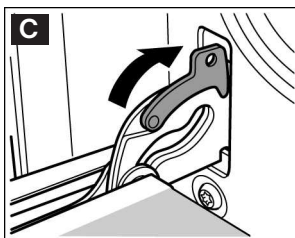
Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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



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



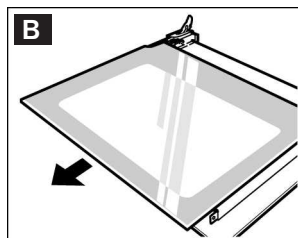
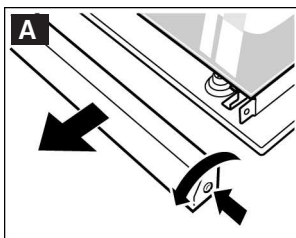
Niebezpieczeństwo obrażeń! Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach

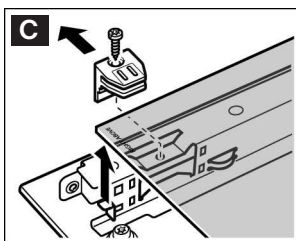
Demontaż

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

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



4. Odkręcić mocowania z lewej i prawej strony. Unieść szybę i zdjąć z niej mocowania (rys. C). Wyjąć szybę.



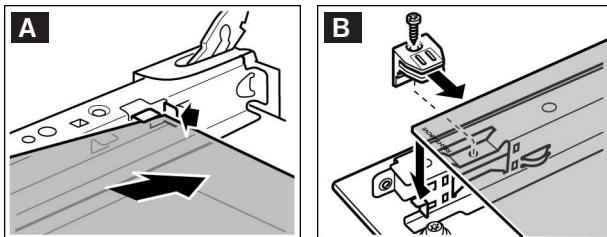
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

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

Montaż

Podczas montażu zwrócić uwagę, żeby napis "right above" był odwrócony i znajdował się z lewej strony na dole szyby.

1. Wsunąć szybę ukośnie do tyłu (rys. A).
2. Założyć mocowanie z lewej i prawej strony szyby, ustawić we właściwym miejscu i przykręcić (rys. B).



3. Wsunąć górną szybę ukośnie do tyłu. Gładka powierzchnia musi być zwrócona na zewnątrz.
4. Nałożyć i przykręcić pokrywę.
5. Założyć drzwiczki piekarnika.

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?

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

Tabela usterek

Co robić, jeśli potrawa się nie uda, patrz rozdział *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Rozdział zawiera wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

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

Komunikaty o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o usterce z symbolem **E**, należy nacisnąć przycisk **⏏**. Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana. Jeśli komunikat o usterce nie zniknie, wezwać serwis.

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

E011

Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.

Wszystkie przyciski naciskać pojedynczo. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.



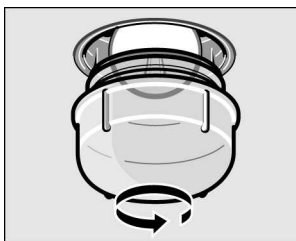
Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

Wymiana żarówki u góry piekarnika

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



1. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
2. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłóżć ściereczkę w zimnym piekarniku.
3. Wykręcić klosz obracając go w lewą stronę.



4. Żarówkę wymienić na żarówkę tego samego typu.
5. Ponownie nałożyć klosz.
6. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Klosz

Uszkodzony klosz należy wymienić.
Odpowiednie klosze można nabyć w serwisie.
Należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Serwis

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

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu serwisowego znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

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

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia, jest odpłatne również w okresie obowiązywania gwarancji.

E-Nr	FD-Nr
------	-------

Serwis ☎

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii podczas pieczenia oraz prawidłowej utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabeli w instrukcji obsługi.

Należy stosować ciemne, lakierowane lub emaliowane na czarno formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.

Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.

Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa określa ramy zbiórki i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń, obowiązujące w całej Unii Europejskiej.

Automatyka pieczenia

Przy użyciu automatyki pieczenia z łatwością można przyrządzić wyszukane potrawy duszone i soczyste pieczenie. Mięsa nie trzeba obracać ani polewać, a komora piekarnika pozostaje czysta.

Wynik gotowania zależy od jakości mięsa oraz wielkości i rodzaju naczynia.

Do wyjmowania gotowej potrawy z komory piekarnika konieczne używać łapek kuchennych. Naczynie jest bardzo gorące. Ostrożnie otwierać naczynie – wydostaje się gorąca para.

Naczynia

Automatykę pieczenia można stosować wyłącznie do pieczenia w przykrytych naczyniach. Używać wyłącznie naczyń ze szczelnie zamykającymi pokrywkami. Należy również przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

Odpowiednie naczynia

Odpowiednie są naczynia żaroodporne (do 300 °C), naczynia szklane lub z ceramiki szklanej.

W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Błyszcząca powierzchnia bardzo mocno odbija promieniowanie cieplne. Potrawa będzie mniej rumiana, a mięso może być niedogotowane. W przypadku używania brytfanny ze stali nierdzewnej należy po zakończeniu programu zdjąć pokrywkę i zapiec mięso przez 8-10 minut, ustawiając stopień mocy grilla na 3. W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlewu aluminium potrawa szybciej się rumieni. Należy dodać nieco więcej wody.

Nieodpowiednie naczynia

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

Wielkość naczynia

Mięso powinno przykrywać dwie trzecie dna naczynia. Dzięki temu powstaje pyszny sos z pieczeni.

Odległość od mięsa do pokrywki powinna wynosić przynajmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może wyrosnąć w górę.

Przygotowanie potrawy

Należy używać mięsa świeżego (idealnie nadaje się mięso z lodówki) lub mrożonego.

Należy wybrać odpowiednie naczynie.

Zważyć mięso świeże lub mrożone. Dokładne dane zawarte są w tabeli. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do przeprowadzenia ustawień.

Jeśli nie ma podanej wagi odpowiedniej do ciężaru zważonego mięsa, należy ustawić najbardziej zbliżoną wyższą wagę.

Np. gdy mięso waży 1,6 kg, należy ustawić 1,75 kg.

Mięso mrożone przyprawić tak samo, jak świeże.

Do niektórych potraw należy dodać wody. Należy dodać tyle wody, aby dno naczynia było zakryte na wysokość ok. ½ cm. Jeśli w tabeli napisane jest "trochę" wody, wystarczy najczęściej 2-3 łyżki stołowe. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabelach.

Naczynie przykryć pokrywką. Postawić na wysokość 2 na ruszcie.

Naczynie należy zawsze wstawiać do zimnej komory piekarnika.

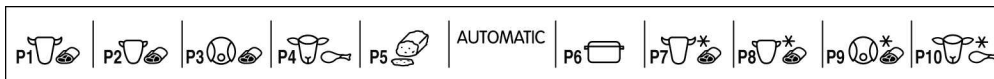
Mięso

Do pustego naczynia dodać tyle wody, ile podano w tabelach.

W przypadku programów do pieczenia wołowych (P1 i P7) lampka piekarnika wyłącza się przed upływem czasu pieczenia. Ciepło resztkowe wykorzystywane jest do dopieczenia potrawy. Potrawa jest gotowa, gdy rozbrzmiewa sygnał.

W przypadku pieczenia należy ustawić wagę mięsa, a w przypadku pieczenia rzymskiej i gulaszu wagę całkowitą.

Do gulaszu używać wysokiego naczynia. Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami.



Mięso świeże	Numer programu	Waga w kg	Dodać wody	Ustawić wagę
Pieczeń wołowa szynka, ogonówka, udo, udziec, łopatka	P1	0,5-2,5	tak	wagę mięsa
Pieczeń cielęca szynka, ogonówka, udo, udziec	P2	0,5-2,5	tak	wagę mięsa
Pieczeń wieprzowa karczek, podgardle, karkówka	P3	0,5-2,5	tak	wagę mięsa
Udziec jagnięcy bez kości	P4	0,5-2,5	tak	wagę mięsa
Pieczeń rzymska mięso wołowe, mięso wieprzowo-wołowe	P5	0,5-2,5	nie	wagę całkowitą
Gulasz mięso wołowe, wieprzowe, mięso wołowo-wieprzowe	P6	0,5-2,5	tak	wagę całkowitą

Mięso mrożone	Numer programu	Waga w kg	Dodać wody	Ustawić wagę
Pieczeń wołowa szynka, ogonówka, udo, udziec, łopatka	P7	0,5-2,0	trochę	wagę mięsa
Pieczeń cielęca szynka, ogonówka, udo, udziec	P8	0,5-2,0	trochę	wagę mięsa
Pieczeń wieprzowa karczek, podgardle, karkówka	P9	0,5-2,0	trochę	wagę mięsa
Udziec jagnięcy bez kości	P10	0,5-2,0	trochę	wagę mięsa

Wskazówka dotycząca pieczenia

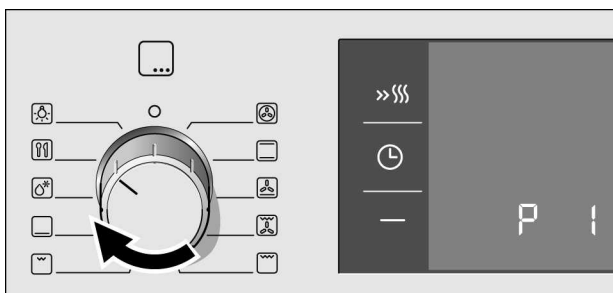
Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją na 10 minut w wyłączzonej, zamkniętej komorze piekarnika. Dzięki temu sos z mięsa lepiej się rozprowadza.

Ustawianie

Jeśli program został wybrany, należy ustawić piekarnik. Regulator temperatury musi być ustawiony na pozycję zero.

Przykład na rysunku: świeża pieczeń cielęca (program 2) o wadze 1,5 kg.

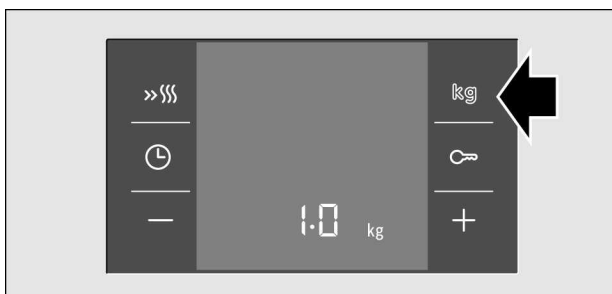
1. Ustawić przełącznik funkcji na automatykę pieczenia .
Na wskazaniu pojawia się numer pierwszego programu.



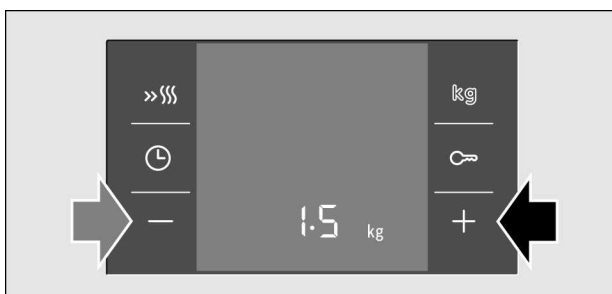
2. Za pomocą przycisku + lub – wybrać numer programu.



3. Nacisnąć przycisk **kg**.
Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga w kilogramach.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** ustawić wagę.



Po kilku sekundach program włącza się.
Na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik,
a symbol  jest w nawiasie.

Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 00:00.
Obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.
Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana programu

Po uruchomieniu nie można już zmienić numeru programu ani wagi.

Przerwanie programu

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero.
Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu trwania i czasu zakończenia

W przypadku automatyki pieczenia nie można zmienić czasu trwania ani czasu zakończenia.

Czas trwania programu

Aby sprawdzić, ile czasu trwa jakiś program, należy przeprowadzić ustawienia, jak opisano w punktach od 1 do 4. Na wyświetlaczu ukazuje się czas trwania .

Aby następnie przerwać program, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

Porady dotyczące automatyki pieczenia

Waga pieczeni przekracza wagę podaną.	Zakres wagowy jest celowo ograniczony. Do bardzo dużych pieczeni często nie można kupić wystarczająco dużej brytfanny. W celu przyrządzenia dużych pieczeni należy ustawić grzanie górne i dolne  lub grill z cyrkulacją powietrza  .
Pieczeń jest dobra, ale sos jest za ciemny.	Należy zastosować mniejsze naczynie i dodać więcej wody.
Pieczeń jest dobra, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Należy zastosować większe naczynie i dodać mniej wody.
Górna część pieczeni jest za sucha.	Używać naczyń ze szczelnie zamykającymi pokrywkami. Bardzo chude mięso będzie soczyste, jeśli naszpikujemy je słoniną.
Podczas pieczenia pachnie przypaleniźną, ale pieczeń wygląda dobrze.	Pokrywka brytfanny nie zamyka szczelnie lub mięso wyrosło w górę i uniosło pokrywkę. Zawsze używać odpowiedniej pokrywki. Należy zadbać o to, aby odległość od mięsa do pokrywki wynosiła przynajmniej 3 cm.
Mięso gulaszu jest zbyt mocno przypieczone.	Następnym razem włożyć do naczynia najpierw mięso, a na wierzch warzywa.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

Wskazówki

Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika. Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie, z którego się nie korzysta.

Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po pogrzaniu piekarnika.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Ciasta i wypieki

Pieczenie na jednym poziomie

Ciasto się udaje najlepiej, gdy pieczone jest na jednym poziomie z grzaniem górnym/dolnym . Pieczenie z gorącym powietrzem : ciasto w formach, wysokość wsunięcia 2 ciasto na blasze, wysokość wsunięcia 3.

Pieczenie na kilku poziomach

Stosować 3D gorące powietrze .

Pieczenie na 2 poziomach:

głęboka blacha do pieczenia, wysokość wsunięcia 3
blacha do pieczenia, wysokość wsunięcia 1.

Pieczenie na 3 poziomach:

blacha do pieczenia, wysokość wsunięcia 5

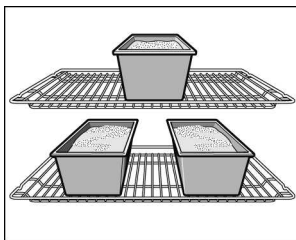
głęboka blacha do pieczenia, wysokość wsunięcia 3

blacha do pieczenia, wysokość wsunięcia 1.

W tym samym czasie wsunięte blachy nie muszą być równocześnie gotowe.

W tabelach zamieszczono wiele przykładów dla różnych potraw.

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



Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia. W przypadku pieczenia w formach z cienkiego metalu lub formach szklanych czas pieczenia wydłuża się, a ciasto nie jest równomiernie zrumienione.

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

Tabele

Tabele podają optymalne ustawienia dla różnych ciast i wypieków.

Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Zaleca się nastawić najpierw niższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. Przy niższej temperaturze

ciasto brązowieje bardziej równomiernie. W razie konieczności, następnym razem należy wybrać nieco wyższą temperaturę lub dłuższy czas pieczenia.

Jeśli piekarnik jest podgrzany, czas pieczenia skraca się o 5 - 10 minut.

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

Ciasto w formach	Naczynia	Wy- kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasto uciране, proste	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	2		160-180	50-60
	3 formy prostokątne	3+1		140-160	60-80
Ciasto uciране, delikatne	Forma z kominkiem/forma prostokątna	2		150-170	65-75
Spód tortu z ciasta uciранego	Forma do ciasta z owocami	3		160-180	20-30
Ciasto owocowe delikatne, uciране	Tortownica z kominkiem lub bez	2		160-180	50-60
Spód biszkoptowy, 2 jaja podgrzać piekarnik	Forma do ciasta z owocami	2		160-180	20-30
Tort biszkoptowy, 6 jaj podgrzać piekarnik	Ciemna tortownica	2		160-180	40-50
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Ciemna tortownica	1		170-190	25-35
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie*	Ciemna tortownica	1		170-190	70-90
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	1		220-240	35-45
Babka	Forma z kominkiem	2		150-170	60-70
Pizza, cienki spód, mało dodatków, podgrzać piekarnik	Blacha do pizzy	1		250-270	10-15
Ciasto pikantne*	Ciemna tortownica	1		180-200	45-55

* Ciasto przestudzić w wyłączonym urządzeniu przez ok. 20 minut.

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasto ucierane z suchym nadzieniem	Blacha do pieczenia	2		170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto ucierane z soczystymi owocami	Blacha do pieczenia	2		180-200	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		140-160	40-50
Ciasto drożdżowe z suchym nadzieniem	Blacha do pieczenia	3		170-190	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	35-45
Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami	Blacha do pieczenia	3		160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	50-60
Ciasto kruche z suchym nadzieniem	Blacha do pieczenia	2		170-190	20-30
Ciasto kruche z soczystymi owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	60-70
Placek szwajcarski	Głęboka blacha do pieczenia	1		210-230	40-50
Rolada biszkoptowa podgrzać piekarnik	Blacha do pieczenia	2		170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		170-190	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	3		160-180	60-70
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Blacha do pieczenia	3		140-160	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2		190-210	55-65
Pizza	Blacha do pieczenia	2		210-230	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	40-50
Podpłomyk podgrzać piekarnik	Głęboka blacha do pieczenia	2		250-270	10-12

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

Chleb i bułki

W przypadku pieczenia chleba podgrzać piekarnik,
jeśli nie ma innych zaleceń.

Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.

W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze
wsuwać głęboką blachę nad zwykłą blachę.

Chleb i bułki	Wypozażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		270 200	5 30-40

Chleb i bułki	Wypożażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		270 200	8 35-45
Chleb pita	Głęboka blacha do pieczenia	2		270	10-15
Bułki nie podgrzewać piekarnika	Blacha do pieczenia	3		200-220	20-30
Bułki drożdżowe, słodkie	Blacha do pieczenia	3		180-200	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		160-180	20-30

Porady dotyczące pieczenia

Pieczenie według własnego przepisu.	Wyszukać w tabeli podobny wypiek.
Sposób sprawdzenia, czy ciasto ucierane jest gotowe.	Okolo 10 minut przed koncem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłóć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, jest gotowe.
Ciasto zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu lub ustawić temperaturę piekarnika o 10 stopni mniej. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.

Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem grzania górnego i dolnego  . Wystający poza blachę papier do pieczenia może pływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto jeden poziom niżej.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć głębszej blachy do pieczenia, jeśli Państwo taką mają.
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego zrastają się podczas pieczenia.	Wypieki powinny leżeć od siebie w odległości ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby wypieki wyrosły i równomiernie się zrumieniły.
Pieczono na kilku poziomach. Wypieki na górnej blasze są ciemniejsze, niż na dolnej.	Do pieczenia na kilku poziomach stosować zawsze gorące powietrze  . W tym samym czasie wsunięte blachy nie muszą być równocześnie gotowe.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Wskazówki dotyczące naczyń

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

Najlepiej nadają się naczynia szklane. Pokrywka powinna być dopasowana do brytfanny i szczelnie zamykać.

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Naczynia należy ustawiać zawsze na środku rusztu.

Naczynie bez pokrywki = bez przykrycia
Naczynie z pokrywką = z przykryciem

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

Wskazówki dotyczące pieczenia

Do chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. ½ cm. Do pieczenia duszonej dodać więcej wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. 1-2 cm.

Ilość wody zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie. Jeśli mięso przyrządzane jest w brytfannie emaliowanej, należy dodać nieco więcej wody niż do szklanego naczynia. W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Mięso gotuje się wolniej i jest mniej rumiane. Należy zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas gotowania.

Wskazówki dotyczące grillowania

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

Przed grillowaniem podgrzewać piekarnik przez ok. 3 minuty.

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

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

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

Należy grillować kawałki o tej samej grubości. Wówczas rumienią się równomiernie i pozostają soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Po upływie ⅔ czasu obrócić grillowane kawałki mięsa.

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

Mięso

Sztuki mięsa należy przekroić na drugą stronę po upływie połowy czasu przygotowania.

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

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

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

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas gotowania w minutach
Wołowina						
Sztufada	1,0 kg	Z przykryciem	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filet wołowy średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbef średnio wypieczony	1,0 kg	Bez przykrycia	1		220-240	60
Steki, grubość 3 cm, średnio wypieczone		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	15
Cielęcina						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Udziec cielęcy	1,5 kg	Bez przykrycia	2		210-230	140
Wieprzowina						
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas gotowania w minutach
Pieczeń ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet wieprzowy	500 g	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	3+1		220-230	30
Pieczeń wieprzowa, chuda	1,0 kg	Bez przykrycia			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Schab peklowany z kością	1,0 kg	Z przykryciem	2		200-220	70
Steki, grubość 2 cm		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	20
Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	5+1		3	10
Jagnięcina						
Schab jagnięcy z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2		190-210	60
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		150-170	120
Dziczyzna						
Schab sarni z kością	1,5 kg	Bez przykrycia	2		200-220	50
Udziec sarni bez kości	1,5 kg	Z przykryciem	2		210-230	100
Pieczeń z dziczyzny	1,5 kg	Z przykryciem	2		180-200	140
Pieczeń z jelenia	1,5 kg	Z przykryciem	2		180-200	130
Królik	2 kg	Z przykryciem	2		220-240	60
Pieczeń rzymska	z 500 g mięsa	Bez przykrycia	1		180-200	80
Kiełbaski		Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	15

Drób

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

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

W przypadku kaczki lub gęsi nakłuć skórę pod skrzydełkami, aby mógł skapywać tłuszcz.

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

Pieczenie, np. pieczeń z indyka zawijaną lub pierś indyka, obrócić po upływie połowy podanego czasu.

Kawałki drobiu obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.

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

Drób	Waga	Wypożyczenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas gotowania w minutach
Kurczak, cały	1,2 kg	Ruszt	2		230-250	60-70
Pularda, cała	1,6 kg	Ruszt	2		200-220	80-90
Kurczak, połówki	po 500 g	Ruszt	2		220-240	40-50
Kawałki kurczaka	po 150 g	Ruszt	3		210-230	30-40
Kawałki kurczaka	po 300 g	Ruszt	3		220-240	35-45
Pierś kurczaka	po 200 g	Ruszt	2		3	30-40
Kaczka, cała	2,0 kg	Ruszt	2		190-210	100-110
Pierś kaczki	po 300 g	Ruszt	3		240-260	30-40
Gęś, cała	3,5 - 4 kg	Ruszt	2		170-190	120-140
Udka gęsi	po 400 g	Ruszt	3		220-240	50-60
Młoda indyczka, cała	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100

Drób	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas gotowania w minutach
Pieczeń z indyka zawijana	1,5 kg	Bez przykrycia	1		190-210	110-130
Pierś indyka	1,0 kg	Z przykryciem	2		180-200	80-90
Udziec indyka	1,0 kg	Ruszt	2		180-200	90-100

Ryba

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

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

Całej ryby nie trzeba obracać. Wsunąć do piekarnika całą rybę w pozycji "na sztorc", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, należy w rozcięciu na brzuchu włożyć przekrojony ziemniak lub mały żaroodporny pojemnik.

Do duszenia filetu rybnego dodać kilka łyżek wody.

Ryba	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grillowania	Czas trwania w minutach
Ryba cała	po ok. 300 g	Ruszt	2		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Ruszt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Z przykryciem	2		180-200	70-80
Kotlet rybny, grubość 3 cm		Ruszt	3		2	20-25
Filet rybny		Z przykryciem	2		210-230	20-30

Porady dotyczące pieczenia i grillowania

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

Zapiekanki, tosty

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Dzięki temu piekarnik pozostaje czysty.

Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.

Stopień upieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli są wartościami orientacyjnymi.

Suflety	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		180-200	50-60
Suflet	Forma do zapiekanek	2		170-190	35-45
	Małe foremki	2		190-210	25-30

Suflety	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		200-220	40-50
Lasagne	Forma do zapiekanek	2		180-200	40-50
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, wysokość maks. 4 cm	1 forma do zapiekanek	2		160-180	60-80
	2 formy do zapiekanek	1+3		150-170	60-80
Zapiekanie tostów, 4 sztuk	Ruszt	4		3	7-10
Zapiekanie tostów, 12 sztuk	Ruszt	4		3	5-8

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia w minutach
Pizza mrożona					
Pizza z cienkim spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	15-20
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		180-200	20-30
Pizza z grubym spodem	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagietka	Głęboka blacha do pieczenia	3		170-190	20-30

Potrawa	Wypożażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia w minutach
Minipizza	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	10-20
Pizza z lodówki, podgrzać piekarnik	Głęboka blacha do pieczenia	1		180-200	10-15
Produkty ziemniaczane, mrożone					
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		180-200	30-40
Krokiety	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	20-25
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	15-25
Wypieki, mrożone					
Bułki, bagietki	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	10-20
Precle z ciasta surowego	Głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	10-20
Wypieki, wstępnie podpieczone					
Bulki lub bagietka do pieczenia	Głęboka blacha do pieczenia	3		190-210	10-20
	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt	3+1		160-180	20-25
Półprodukty do smażenia, mrożone					
Paluszki rybne	Głęboka blacha do pieczenia	2		220-240	10-20
Chicken sticks, nuggets	Głęboka blacha do pieczenia	3		200-220	15-25
Strudel, mrożony	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	35-40

Potrawy specjalne

Na urządzeniu można ustawić temperaturę od 50 do 270 °C. Dzięki temu uda się zarówno kremowy jogurt w temperaturze 50 °C, jak i puszyste ciasto drożdżowe.

Jogurt

Zagotować mleko (3,5% tłuszczu) i ostudzić na 50 °C. Domieszać 150 g jogurtu. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków, przykryć i ustawić na ruszcie. Podgrzewać przez 5 minut do temperatury 50 °C. Następnie przygotowywać, jak podano poniżej.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Ciasto drożdżowe przygotować jak zwykle. Włożyć do żaroodpornego naczynia ceramicznego i przykryć. Komorę piekarnika podgrzewać przez 5 minut. Wyłączyć urządzenie i do wyłączzonego piekarnika wstawić ciasto do wyrośnięcia.

Przygotowanie

Potrawa	Naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w stopniach °C	Czas trwania
Jogurt	Ustawić filiżanki lub słoiczki na ruszcie	1		50	6-8 godz.
Wyrastanie ciasta drożdżowego	Naczynie żaroodporne	Postawić na dno piekarnika		Podgrzać piekarnik do 50 °C, wyłączyć urządzenie, wstawić ciasto do piekarnika	5 min. 20-30 min.

Rozmrażanie

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

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Drób układać na talerzu, piersią do dołu.

Mrożonki	Wyposa- żenie	Wyso- kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C
Np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kielbasy i mięsa, chleb i bułki, ciasta i inne wypieki	Ruszt	1		Regulator temperatury jest wyłączony

Suszenie

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

Następnie pozostawić, aż ociekną i wysuszyć.

Wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wysokość 3, a ruszt na wysokość 1.

Blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

Soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie obracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Potrawa	Wyso- kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
600 g plasterków jabłek	1+3		80	ok. 5
800 g plasterków gruszek	1+3		80	ok. 8
1,5 kg śliwek	1+3		80	ok. 8-10
200 g ziół przyprawowych, oczyszczonych	1+3		80	ok. 1½

Wekowanie

Przygotowanie

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

Uwaga! Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.

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

Nie wypełniać słoików całkowicie owocami lub warzywami. Ewentualnie jeszcze raz wytrzeć brzegi słoików. Brzegi muszą być czyste. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami.

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory gotowania.

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

Sposób nastawiania

1. Głęboką blachę do pieczenia wsunąć na wysokość 2. Słoiki ustawić tak, aby się nie stykały.
2. Do głębokiej blachy wlać $\frac{1}{2}$ l gorącej wody (ok. 80 °C).
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Przełącznik funkcji ustawić na grzanie dolne ☐.
5. Regulator temperatury ustawić na 170 - 180 °C.

Wekowanie owoców

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

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

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Jabłka, Porzeczki, Truskawki	wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, Morele, Brzoskwinie, Agrest	wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, Gruszki, Śliwki	wyłączyć	ok. 35 minut

Wekowanie warzyw

Bezpośrednio po pojawieniu się pęcherzyków w słoikach należy zmniejszyć temperaturę do mniej więcej 120 - 140 °C i w zależności od rodzaju warzyw gotować przez ok. 35 - 70 minut. Następnie wyłączyć piekarnik i wykorzystać ciepło resztkowe.

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

Wymowanie słoików

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

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach, np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba, wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków).

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczonego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Grzanie górne/dolne maks. 200 °C, gorące powietrze 3D lub gorące powietrze maks. 180 °C.
Ciasteczka	Grzanie górne/dolne maks. 190 °C, gorące powietrze 3D lub gorące powietrze maks. 170 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Potrawy testowane

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

Według normy EN/IEC 60350.

Pieczenie

W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać głęboką blachę nad zwykłą blachę.
W przypadku pieczenia na 3 poziomach wsuwać głęboką blachę w środek.

Ciasteczka wyciskane: W tym samym czasie wsunięte blachy nie muszą być równocześnie gotowe.

Szarlotka pieczona na 2 poziomach:
Ciemne tortownice ustawić jedna nad drugą.
Szarlotka pieczona na 1 poziomie:
Ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

Tortownice z blachy ocynkowanej:
Piec na 1 poziomie z zastosowaniem grzania górnego i dolnego . Zamiast rusztu użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na nią tortownice.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		160-180	20-30
	Blacha do pieczenia	3		160-180	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + 2 blachy do pieczenia	1+3+5		140-160	40-50

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciastka podgrzać piekarnik	Blacha do pieczenia	3		160-180	20-30
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	30-40
	Głęboka blacha do pieczenia + 2 blachy do pieczenia	1+3+5		140-160	35-45
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160-180	20-30
Biszkopt podgrzać piekarnik	Tortownica na ruszcie	2		170-190	30-40
Biszkopt	Tortownica na ruszcie	2		160-180	30-40
Ciasto drożdżowe z blachy	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	40-50
	Głęboka blacha do pieczenia + blacha do pieczenia	3+1		150-170	50-60
Szarlotka	Ruszt + 2 tortownice Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 ruszty + 2 tortownice Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Grillowanie

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

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Przrumienianie tostu podgrzewać piekarnik przez 10 min.	Ruszt	5		3	½-2
Hamburger wołowy, 12 sztuk*, nie podgrzewać piekarnika	Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	25-30

* Po upływie 2/3 czasu obrócić.