

Program / Zakres wagowy	Produkt spożywczy	Naczynie	Dolewanie wody	Wysokość wsunięcia	Ustawiona waga	Wskazówki
18 Sztufada (0,5-2,5 kg)	np. rozbratel, plecówka, udo lub pieczeń wołowa marynowana			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
19 Filet wołowy, średnio wypieczony* (0,8-2,0 kg)	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
20 Rostbef, średnio wypieczony (0,5-2,5 kg)	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia! Wkładać do naczynia tłuszczem do góry.
21 Zrazy zawijane wołowe (0,5-2,5 kg)	z farszem warzywnym lub mięsnym			2	Waga wszystkich zrazów zawijanych z farszem	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
22 Pieczeń rzymska, świeża (0,5-2,5 kg)	Masa mięsna z mięsa wołowego, wieprzowego lub jagnięcego			2	Waga pieczeni	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
23 Udziec jagnięcy, średnio wypieczony (0,5-2,5 kg)	bez kości, w przyprawach			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
24 Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony (0,5-2,5 kg)	z kością, w przyprawach			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
25 Pieczeń cielęca, z przerosłami tłuszczu (0,5-3,0 kg)	np. polędwica, biodrówka			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
26 Pieczeń cielęca, chuda (0,5-3,0 kg)	np. polędwica lub ogonówka			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
27 Udziec sarni (0,5-2,0 kg)	bez kości, doprawiona solą			2	Waga mięsa	-
28 Pieczeń z karkówki wieprzowej* (0,8-2,5 kg)	bez kości, w przyprawach			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
29 Pieczeń wieprzowa, z chrupiącą skórą* (1,0-2,0 kg)	np. łopatka, w przyprawach, z naciętą skórą			2	Waga mięsa	Wkładać do naczynia tłuszczem do góry, skórę starannie natrzeć solą
30 Pieczeń z polędwicy wieprzowej (0,5-2,5 kg)	w przyprawach			2	Waga mięsa	Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!

* Program parowy (zbiornik na wodę musi być napełniony)

Legenda

	Blacha do pieczenia z papierem do pieczenia		Brytfanna bez pokrywy lub blacha do pieczenia		Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw
	Brytfanna ze szklaną pokrywą		Forma prostokątna, natłuszczona i oprószona mąką		Podlać np. bulionem lub wodą
	Brytfanna bez pokrywy		Miska na ruszcie		Według przepisu
	Szklana brytfanna bez pokrywy na ruszcie		Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia		



9001462305 (9904)

☰ Krótka instrukcja programu AutoPilot

Za pomocą zapisanych w urządzeniu programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy. Wystarczy wybrać program, a urządzenie zastosuje optymalne ustawienia. W celu uzyskania pożądaných rezultatów komora piekarnika nie może być zbyt gorąca. Pozostawić komorę piekarnika do ostygnięcia i dopiero wtedy włączyć program.

Naczynie

- ▶ Należy przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

A | Odpowiednie naczynia:

- ▶ Używać naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury do 300°C.
- ▶ Najbardziej nadają się naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej. Pokrywa szklana umożliwia grillowanie potraw oraz uzyskanie chrupiącej skórki w przypadku pieczeni.
- ▶ 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 pokrywę. Zapiekać mięso, ustawiając stopień mocy grilla na 3 przez kolejne 8 do 10 minut.
- ▶ W przypadku używania brytfanny ze stali emaliowanej, żeliwa lub odlewu aluminium potrawa szybciej się rumieni od spodu. Należy dodać nieco więcej wody.

Wskazówka: Jeżeli sos do pieczeni jest zbyt jasny lub zbyt ciemny, następnym razem dodać mniej lub więcej wody.

B | Nieodpowiednie naczynia:

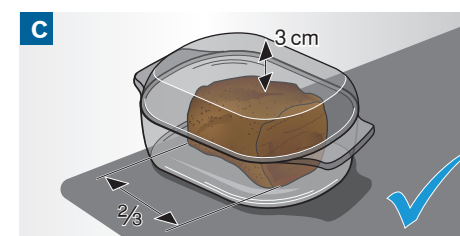
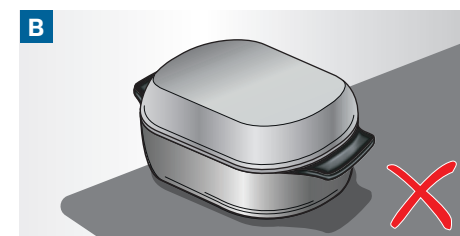
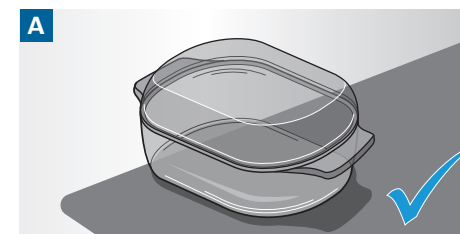
- ▶ Nieodpowiednie są naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium, nielakierowanej ceramiki oraz naczynia z tworzywa sztucznego lub z uchwytemi z tworzywa sztucznego.

C | Wielkość naczyń:

- ▶ Pieczeń powinna przykrywać mniej więcej dwie trzecie dna naczynia. Dzięki temu powstaje pyszny sos pieczeniowy.
- ▶ Odległość między mięsem a pokrywą powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.



Dalsze informacje znajdują się w bardziej szczegółowej instrukcji obsługi. Uważnie przeczytać instrukcję obsługi.




Programy



- ▶ Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją na 10 minut w wyłączonej, zamkniętej komorze piekarnika. Dzięki temu sok w mięsie rozchodzi się równomiernie.

Wskazówka: przedział wagowy jest celowo ograniczony. W przypadku bardzo dużych potraw często brakuje odpowiedniego naczynia, co może mieć negatywny wpływ na rezultat gotowania.

Nastawianie programu

- ▶ Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania oraz ustawienia czasu i temperatury. Należy jedynie wprowadzić wagę.
- ▶ Ustawienia wagi są możliwe wyłącznie w ramach przewidzianego przedziału wagowego.
- 1. Przełącznik funkcji ustawić na Programy .
- 2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** ustawić żądany program.
- 3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić wagę potrawy.
- ▶ Po kilku sekundach program włącza się. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
- ▶ Po zakończeniu programu rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
- ▶ Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Czas trwania programu

- ▶ Istnieje możliwość sprawdzenia czasu trwania ustawionego programu. Przed włączeniem dotykać przycisku , aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie symbol czasu trwania. Ponownie dotknąć przycisku , aż na wyświetlaczu pojawi się znowu program lub waga.
- ▶ Wstępnie ustawionego czasu trwania programu nie można zmienić.


Dogotowywanie

- ▶ Gdy program zakończy się i wyłączy się sygnał, za pomocą przycisku **+** można ustawić czas trwania. Urządzenie kontynuuje grzanie przy użyciu ustawień danego programu.

Wskazówka: Dogotowywanie można stosować dowolnie często.

- ▶ Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Przesunięcie czasu zakończenia

- ▶ W przypadku niektórych programów można przesunąć czas zakończenia na później. Przed włączeniem dotykać przycisku , aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie symbol zakończenia. Za pomocą przycisku **+** przesunąć czas zakończenia na później.
- ▶ Po włączeniu urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

- ▶ Po włączeniu nie można już zmienić numeru programu ani wartości wagowych.
- ▶ Czas zakończenia można zmienić, dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- ▶ W celu przerwania programu wyłączyć urządzenie, obracając przełącznik funkcji na pozycję zero.

Program / Zakres wagowy	Produkt spożywczy	Naczynie	Dolewanie wody	Wysokość wsunięcia	Ustawiona waga	Wskazówki
01 Chwałka, wieniec drożdżowy* (0,6-1,5 kg)	-			3	Waga ciasta	Komorę piekarnika musi być na początku zimna.
02 Wyrastanie ciasta* (0,5-1,5 kg)	Ciasto drożdżowe			2	Waga ciasta	Komorę piekarnika musi być na początku zimna.
03 Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany na blasze do pieczenia* (0,5-2,0 kg)	-			2	Waga ciasta	Komorę piekarnika musi być na początku zimna.
04 Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany w formie prostokątnej* (0,8-2,0 kg)	-			2	Waga ciasta	Komorę piekarnika musi być na początku zimna.
05 Chleb biały na blasze* (0,5-2,0 kg)	-			2	Waga ciasta	W przypadku pieczenia 2 bochenków w tym samym czasie należy podać wagę cięższego bochenka.
06 Chleb żytni mieszany* (0,8-2,0 kg)	-			2	Waga ciasta	Komorę piekarnika musi być na początku zimna.
07 Chleb pita* (0,4-1,0 kg)	-			2	Waga ciasta	Komorę piekarnika musi być na początku zimna.
08 Pieczone ziemniaki, w całości (0,3-1,5 kg)	nieobrane, mączyste ziemniaki			3	Waga całkowita	-
09 Potrawa jednogarnkowa, z warzywami (0,5-2,5 kg)	Wersja wegetariańska			2	Waga całkowita	Warzywa, które wymagają dłuższego czasu gotowania (np. marchewki) pokroić na mniejsze kawałki niż warzywa o krótkim czasie gotowania (np. pomidory)
10 Gulasz (0,5-2,5 kg)	Mięso wołowe lub wieprzowe pokrojone w kostkę, z warzywami			2	Waga całkowita	Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami. Mięso nie wymaga wcześniejszego podsmażenia!
11 Ryba, w całości* (0,8-1,5 kg)	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga ryby	Rybę umieścić w naczyniu w położeniu pływającym.
12 Kurczak, bez farszu* (0,9-1,5 kg)	gotowy do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga kurczaka	Kurczaka włożyć do naczynia piersią do góry.
13 Kawałki kurczaka* (0,1-0,8 kg)	gotowe do przyrządzenia, w przyprawach			3	Waga najcięższego kawałka	-
14 Pierś indyka (0,5-2,5 kg)	w jednym kawałku, w przyprawach			2	Waga piersi indyka	-
15 Kaczka, bez farszu* (1,3-2,5 kg)	gotowa do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga kaczki	Kaczkę włożyć do naczynia piersią do góry.
16 Gęś, bez farszu* (2,3-4,5 kg)	gotowa do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga gęsi	Gęś włożyć do naczynia piersią do góry.
17 Udka gęsi (0,3-0,8 kg)	gotowe do przyrządzenia, w przyprawach			2	Waga najcięższego kawałka	-

* Program parowy (zbiornik na wodę musi być napełniony)