



HB36D..5.

Piekarnik parowy z funkcją pieczenia

SIEMENS

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 4 | Tabele i porady | 26 |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 4 | Gotowanie na parze | 26 |
| Przyczyny uszkodzeń | 4 | Gorące powietrze | 27 |
| Nowe urządzenie | 5 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 27 |
| Pulpit obsługi | 5 | Warzywa | 27 |
| Przełącznik obrotowy | 5 | Dodatki i warzywa strączkowe | 28 |
| Wyświetlacz | 6 | Drób i mięso | 28 |
| Wskaźnik kontroli temperatury | 6 | Ryba | 31 |
| Rodzaje grzania | 6 | Powolne gotowanie mięsa | 31 |
| Komora piekarnika | 7 | Zapiekanki, dodatki do zup | 31 |
| Wyposażenie | 7 | Desery, owoce prażone | 32 |
| Automatyczna kalibracja | 7 | Ciasta i wypieki | 32 |
| Przed pierwszym użyciem | 8 | Odgrzewanie potraw | 34 |
| Ustawianie godziny i języka | 8 | Rozmrażanie | 35 |
| Ustawianie zakresu twardości wody | 8 | Wyrastanie ciasta | 35 |
| Pierwsze uruchomienie | 8 | Odsączanie soku | 36 |
| Wstępne czyszczenie wyposażenia | 8 | Wekowanie | 36 |
| Mocowanie filtra tłuszczowego | 8 | Produkty mrożone | 36 |
| Obsługa urządzenia | 9 | Potrawy testowe | 38 |
| Napełnianie zbiornika na wodę | 9 | | |
| Włączanie urządzenia | 9 | | |
| Wyłączanie urządzenia | 10 | | |
| Po każdym użyciu | 10 | | |
| Proponowane ustawienia | 10 | | |
| Funkcje zegara | 11 | | |
| Nastawianie minutnika | 11 | | |
| Nastawianie czasu trwania | 11 | | |
| Przesunięcie czasu zakończenia | 11 | | |
| Nastawianie godziny | 12 | | |
| Programy automatyczne | 12 | | |
| Ustawianie programu | 12 | | |
| Wskazówki dotyczące programów | 13 | | |
| Tabele programów | 13 | | |
| Pamięć | 18 | | |
| Zapisanie w pamięci | 18 | | |
| Włączanie pamięci | 18 | | |
| Zabezpieczenie przed dziećmi | 18 | | |
| Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi | 18 | | |
| Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi | 18 | | |
| Ustawienia podstawowe | 18 | | |
| Automatyczne wyłączenie | 19 | | |
| Konserwacja i czyszczenie | 19 | | |
| Środki czyszczące | 20 | | |
| Funkcja pomocy w czyszczeniu | 20 | | |
| Odkamienianie | 21 | | |
| Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia | 22 | | |
| Czyszczenie szyb w drzwiczkach | 23 | | |
| Czyszczenie przewodnic | 23 | | |
| Usterka, co robić? | 24 | | |
| Wymiana żarówki w komorze gotowania | 25 | | |
| Wymiana uszczelki drzwiczek | 25 | | |
| Serwis | 26 | | |
| Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr) | 26 | | |
| Ochrona środowiska | 26 | | |
| Ekologiczna utylizacja | 26 | | |
| Wskazówki dotyczące oszczędzania energii | 26 | | |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.siemens-home.com oraz w sklepie internetowym: www.siemens-eshop.com

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć dokumentację.

Wskazówki dotyczące 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.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze piekarnika.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może się zapalić od gorących powierzchni. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Czyszczenia nie wolno przeprowadzać tuż po wyłączeniu urządzenia. Woda w misie parownika może być jeszcze gorąca. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.
- Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie Kombi w połączeniu z parą.
- Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą prowadzić do korozji w komorze gotowania.
- W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Mogą one spowodować korozję w komorze.
- Sok z owoców może pozostawić w komorze piekarnika plamy. Natychmiast usunąć sok z owoców i wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki drzwiczek, a w razie konieczności wymienić ją.
- Niczego stawiać na otwarte drzwiczki urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.
- Komora gotowania wykonana jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze gotowania. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.

Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- pulpitu obsługi
- rodzajów grzania
- komory gotowania
- wyposażenia
- automatycznej kalibracji

Pulpit obsługi



| Element obsługi | | Zastosowanie |
|-----------------------|--------------------------|---|
| Włącznik główny | on off | Włączanie i wyłączanie urządzenia |
| Przyciski menu | <input type="checkbox"/> | Wybór rodzaju grzania |
| | P | Wybór programu (patrz rozdział: Programy automatyczne) |
| | M | Zapisywanie ustawień w pamięci i wywoływanie ich (patrz rozdział: Pamięć) |
| | clean | Wybór funkcji pomocy w czyszczeniu i programu odkamieniania (patrz rozdział: Czyszczenie i konserwacja) |
| Przyciski nawigacyjne | < > | Przejdźcie na wyświetlaczu na lewą lub prawą stronę. Wprowadzone zmiany zostaną zapisane |
| Przełącznik obrotowy | | Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp. Nacisnąć na przełącznik obrotowy, aby go wcisnąć lub wysunąć |
| Przyciski funkcyjne | | Wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara) |
| | | Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi) |
| | i | Włączone urządzenie: wywoływanie aktualnych informacji Wyłączone urządzenie: wybór ustawień podstawowych (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe) |
| Przycisk start | start | Włączanie trybu gotowania |
| Przycisk stop | stop | Krótkie naciśnięcie: przerywanie (pauza) trybu gotowania |
| | | Długie naciśnięcie: zakończenie trybu gotowania |

Przełącznik obrotowy

Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze.

Przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Wyświetlacz

Krótko po wyłączeniu urządzenia wyświetlacz przechodzi w tryb oszczędzania energii. Wyświetlacz stanie się ciemniejszy.

Wyświetlacz podzielony jest na różne strefy.

- Pasek stanu
- Wskaźnik postępu
- Strefa nastawiania
- Wskaźnik kierunku obrotu



Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Na nim wyświetlane są godzina, wybrany tryb pracy, wskazówki, informacje oraz ustawione funkcje zegara.

Wskaźnik postępu

Wskaźnik postępu pokazuje upływ nastawionego czasu. Po włączeniu urządzenia widoczny jest on w formie linii pod paskiem stanu. Linia zaczyna się z lewej strony i wydłuża się wraz z upływem nastawionego czasu. Po upływie nastawionego czasu linia dochodzi do prawego brzegu wyświetlacza.

Strefa nastawiania

W obydwu strefach nastawiania pojawiają się proponowane wartości, które można zmienić. Strefa nastawiania, w której w danym momencie Państwo się znajdują, ma jasne tło i czarne napisy. W niej można zmieniać ustawienia.

Za pomocą przycisków nawigacyjnych < i > można przejść z jednej strefy nastawiania do drugiej. W którym kierunku można przejść za pomocą przycisków nawigacyjnych, można rozpoznać po strzałkach < i > w strefie nastawiania.

Po włączeniu urządzenia obie strefy nastawiania mają ciemne tło i jasne napisy.

Wskaźnik kierunku obrotu

Wskaźnik pokazuje, w którą stronę można obrócić przełącznik obrotowy.

= obrócić przełącznik obrotowy w prawo

= obrócić przełącznik obrotowy w lewo

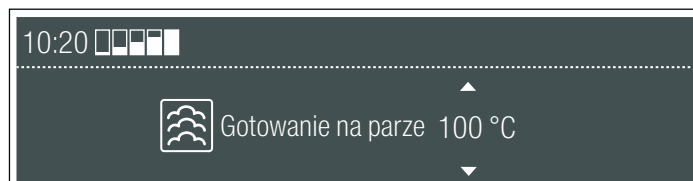
Jeśli pojawiają się obie strzałki, przełącznik obrotowy można obracać w obie strony.

Wskaźnik kontroli temperatury

Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania piekarnika lub ciepło resztkowe.

Kontrola nagrzewania

Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika.



Jeśli wybrany został stopień czyszczenia, słupki nie pojawiają się.

Podczas fazy nagrzewania można za pomocą przycisku sprawdzić aktualną temperaturę. Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w komorze piekarnika.

Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika wskaźnik kontroli temperatury pokazuje stopień ciepła resztkowego. Gdy ostatni słupek jest wypełniony, temperatura w komorze piekarnika wynosi ok. 300 °C. Wskazanie wyłącza się, gdy temperatura spadnie poniżej ok. 60 °C.

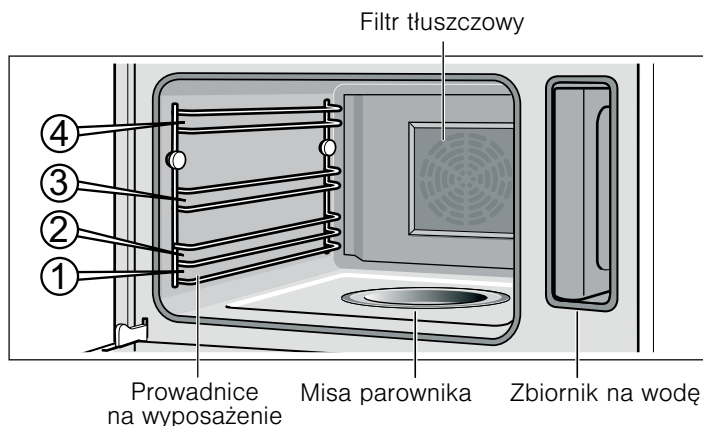
Rodzaje grzania

Za pomocą przycisku można ustawić urządzenie w zależności od zastosowań.

| Rodzaj grzania | | Zastosowanie |
|---------------------------------------|--------------|--|
| Gorące powietrze | 30 - 230 °C | Do wilgotnych ciast, biszkoptów i pieczeni duszonych. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze gotowania |
| Gotowanie na parze | 35 - 100 °C | Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania. |
| Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 120 - 230 °C | Do mięsa, zapiekanek i wypieków. Gorące powietrze i para stosowane są jednocześnie |
| Odgrzewanie | 100 - 180 °C | Do potraw na talerzu i pieczywa. Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają |
| Wyrastanie ciasta | 35 - 50 °C | Do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Gorące powietrze i para wodna stosowane są jednocześnie, dzięki czemu powierzchnia ciasta nie wysycha. |
| Rozmrażanie | 35 - 60 °C | Do warzyw, mięsa, ryb i owoców. Gorące powietrze i para wodna są stosowane jednocześnie. Dzięki obecności wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt |
| Powolne gotowanie | 60 - 120 °C | Do rostbefu, udźca jagnięcego. Delikatne mięso pozostaje bardzo soczyste |
| Podgrzewanie | 30 - 70 °C | Do porcelanowych naczyń. W podgrzonym naczyniu potrawa stygnie dużo wolniej. Napoje pozostają dłużej ciepłe. |
| Utrzymywanie temperatury potraw | 60 - 100 °C | Do utrzymywania temperatury potraw do dwóch godzin |

Komora piekarnika

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



Uwaga!

- Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.

- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

Wyposażenie

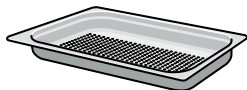
Należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wyposażenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



Ruszt

Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczenia



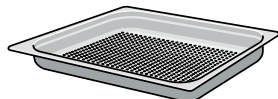
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości

Do gotowania na parze warzyw, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania



Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości

Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż



Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości

Do gotowania na parze całych ryb lub dużych ilości warzyw, do odsączania soku z owoców jagodowych itd.



Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 28 mm głębokości (blacha do pieczenia)

Do pieczenia ciast z blachy oraz do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze



Filtr tłuszczowy

chroni wentylator w tylnej ścianie komory piekarnia przed zabrudzeniem (np. przed rozpryskami z pieczenia)

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych:

| Wyposażenie | Nr zamówieniowy |
|---|-----------------|
| Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości | HZ36D533 |
| Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości | HZ36D533G |
| Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 28 mm głębokości (blacha do pieczenia) | HZ36D532 |
| Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości | HZ36D513 |
| Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości | HZ36D513G |
| Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, GN 2/3 | HZ36D533P |
| Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, GN 1/3 | HZ36D513P |
| Ruszt | HZ36DR |
| Zestaw do pieczenia | HZ36DB |
| Gąbka do czyszczenia | 643 254 |
| Środek do odkamieniania | 311 138 |
| Ściereczka z mikrofazy | 460 770 |

Podczas gotowania pojemniki mogą ulec deformacji. Przyczyną tego są duże różnice temperatury oddziałujące na wyposażenie. Mogą one powstać, gdy potrawa leży tylko na pewnej części blachy lub na blachę położony został produkt mrożony, np. pizza.

Automatyczna kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie dopasowuje się do ciśnienia występującego w miejscu ustawienia urządzenia. Odbywa się to automatycznie podczas pierwszego uruchomienia urządzenia (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie). Wówczas powstaje więcej pary niż zwykle i jest to normalny objaw.

Ważne, aby urządzenie działało bez przerwy przez 20 minut w temperaturze 100 °C. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.

Jeśli automatyczna kalibracja urządzenia nie powiedzie się (np. z powodu otwarcia drzwiczek urządzenia), należy przeprowadzić ją ponownie przy następnym włączeniu trybu gotowania.

Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy przywrócić ustawienia fabryczne (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe) i powtórzyć czynności związane z pierwszym uruchomieniem (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie).

Po przerwaniu w zasilaniu

Urządzenie zapisuje ustawienia wprowadzone podczas kalibracji również w przypadku przerwy w zasilaniu lub odłączenia urządzenia od sieci. Ponowna kalibracja nie jest konieczna.

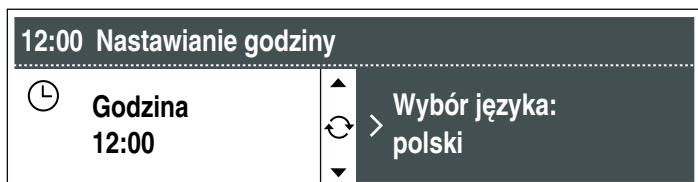
Przed pierwszym użyciem


Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia:

- ustawianie godziny i języka
- ustawianie zakresu twardości wody
- pierwsze uruchomienie
- wstępne czyszczenie wyposażenia
- mocowanie filtrów tłuszczu

Ustawianie godziny i języka

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawia się "Godzina" i "Wybór języka". Należy ustawić godzinę i w razie potrzeby język wyświetlacza.



1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić aktualną godzinę.
 2. Za pomocą przycisku > przejść do funkcji "Wybór języka".
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany język.
 4. Nacisnąć przycisk .
- Język i godzina zostały zapisane. Wyświetlana jest aktualna godzina.

Ustawianie zakresu twardości wody

Urządzenie należy odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Tylko w ten sposób można zapobiec uszkodzeniu urządzenia.



Urządzenie automatycznie sygnalizuje, kiedy należy je odkamienić. Zakres twardości wody ustawiony jest fabrycznie na "średni". Jeśli woda jest bardziej twarda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych lub uzyskać na ten temat informacje w przedsiębiorstwie wodociągowym.


Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania. Wówczas należy zmienić ustawienie twardości wody na "zmięczona".

Zakres twardości wody można zmienić w ustawieniach podstawowych, gdy urządzenie jest wyłączone.



1. Ewentualnie nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się "Wybór języka".
3. Naciskać przycisk >, aż pojawi się komunikat "Zakres twardości wody".
Na wyświetlaczu zaznaczone jest "2-średnia".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić zakres twardości wody. Możliwe wartości:

| | |
|-----------------|-----|
| zmięczona | - |
| 1-miękka | I |
| 2-średnia | II |
| 3-twarda | III |
| 4-bardzo twarda | IV |

5. Nacisnąć przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe.
Zmiana została zapisana.

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy nagrzać puste urządzenie, włączając na 20 minut rodzaj grzania "Gotowanie na parze" i ustawiając temperaturę na 100 °C. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia. Urządzenie zostanie automatycznie skalibrowane (patrz rozdział: Automatyka kalibracja).

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
Po ok. 4 sekundach pojawia się rodzaj grzania "Gorące powietrze".
2. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę (patrz rozdział: Napełnić zbiornik na wodę).
Przed pierwszym użyciem należy zwilżyć uszczelkę pokrywki zbiornika.
3. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Gotowanie na parze".
4. Nacisnąć przycisk start.
Urządzenie nagrzewa się do 100 °C. Odliczanie 20 minut rozpocznie się dopiero, gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.
Tryb gotowania wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał.
5. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.

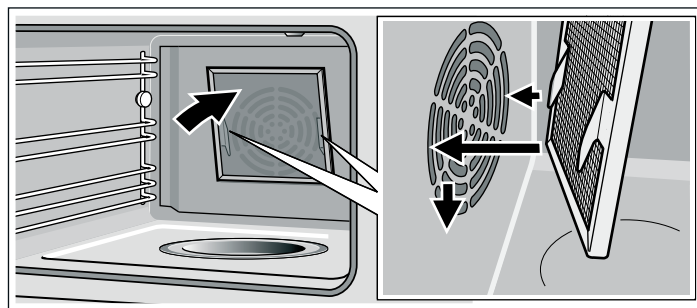
Wstępne czyszczenie wyposażenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie wodą z płynem i zmywakiem.

Mocowanie filtra tłuszczowego

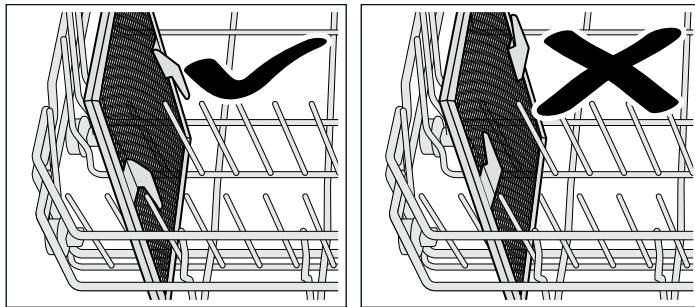
Zamocować dołączony filtr tłuszczowy na kratce wentylacyjnej w tylnej ścianie komory piekarnika.

Filtr tłuszczowy powinien być zamocowany w piekarniku podczas używania wszystkich trybów pracy.



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Można skaleczyć się o hak filtra tłuszczowego. Należy bardzo ostrożnie czyścić filtr tłuszczowy. Filtr tłuszczowy wstawiać do zmywarki w taki sposób, aby haki do zawieszania były skierowane do dołu.



Filtr tłuszczowy należy czyścić gorącą wodą z płynem lub w zmywarce po każdym użyciu piekarnika, powodującym jego silne zabrudzenie.

Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- sposobu napełniania zbiornika na wodę
- włączania i wyłączania urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdym użytkowaniu urządzenia
- możliwości korzystania z proponowanych wartości ustawień

Napełnianie zbiornika na wodę

Po otwarciu drzwiczek urządzenia widać po prawej stronie zbiornik na wodę.

Uwaga!

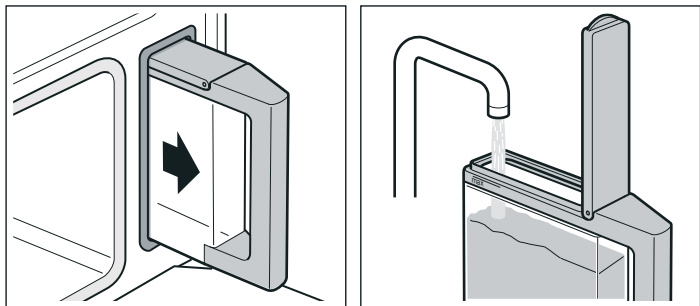
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody

- Należy używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.
- Jeśli woda z kranu zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.

Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym. Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych.



Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik wodą:

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia i wyjąć zbiornik na wodę.
2. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max".

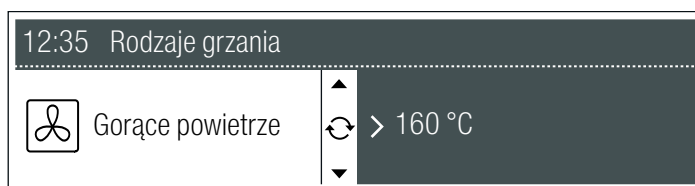


3. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
4. Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Włączanie urządzenia

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawia się na ok. 4 sekundy logo firmy. Następnie na wyświetlaczu automatycznie pojawia się menu "Rodzaje grzania". Ewentualnie nacisnąć przycisk , aby od razu przejść do menu "Rodzaje grzania".





2. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.



3. Nacisnąć przycisk >. Zaznaczona jest proponowana temperatura.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.

| Rodzaj grzania | Zakres temperatury |
|---------------------------------------|--------------------|
| Gorące powietrze | 30-230 °C |
| Gotowanie na parze | 35-100 °C |
| Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 120-230 °C |
| Odgrzewanie | 100-180 °C |
| Wyrastanie ciasta | 35-50 °C |
| Rozmrażanie | 35-60 °C |
| Powolne gotowanie | 60-120 °C |
| Podgrzewanie | 30-70 °C |
| Utrzymywanie temperatury potraw | 60-100 °C |

W przypadku zastosowania rodzajów grzania z parą wodną należy ustawić czas trwania (patrz rozdział: Funkcje zegara):

5. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się  "Minutnik".
6. Za pomocą przycisku > przejść do symbolu  "Czas trwania".
7. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
8. Nacisnąć przycisk .
9. Nacisnąć przycisk start, aby włączyć tryb gotowania. Urządzenie grzeje. W przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Komunikat "Napełnić zbiornik na wodę?"

Informacja ukazuje się, gdy rodzaj grzania został ustawiony, a zbiornik na wodę jest napełniony tylko do połowy.

Jeśli wody w zbiorniku wystarczy na czas gotowania, można włączyć tryb gotowania. Jeśli ilość wody nie jest wystarczająca, należy napełnić zbiornik wodą do poziomu "max", ponownie go wsunąć i włączyć tryb gotowania.

Aktualna temperatura

Nacisnąć przyciski.

Aktualna temperatura pojawia się na 10 sekund na wyświetlaczu.

Ślupki kontroli nagrzewania, znajdujące się obok wskazania godziny, wskazują wzrost temperatury w komorze gotowania.

Zmiana temperatury

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić temperaturę. Zmiana zostaje automatycznie zapisana.

Przerwa

Nacisnąć krótko przycisk stop, aby przerwać tryb gotowania (pauza). Wentylator może pracować w dalszym ciągu. W celu uruchomienia urządzenia nacisnąć przycisk start.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, praca zostanie przerwana. W celu uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk start. W przypadku zmiany ustawienia podstawowego "Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek" na "Automatycznie", nie ma potrzeby ponownego włączania urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Komunikat "Napełnić zbiornik na wodę"

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę". Tryb gotowania zostanie przerwany.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.
Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić do oznaczenia "max" i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Nacisnąć przycisk start.

Wyłączanie urządzenia

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Nacisnąć długo przycisk stop, aby zakończyć tryb gotowania. W przypadku ustawienia czasu trwania, po jego upływie urządzenie wyłączy się automatycznie. Rozbrzmiewa sygnał.

Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, wentylator może nadal pracować.

Po każdym użyciu

Opróżnianie zbiornika na wodę

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.
Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę.
3. Wyrzucić do sucha uszczelkę pokrywki zbiornika oraz otwór wlewowy urządzenia.

Uwaga!

Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze gotowania. Zbiornik zostanie uszkodzony.

Osuszanie komory gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Woda w misie parownika może być gorąca. Przed wytarciem jej poczekać, aż woda ostygnie.




1. Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.
2. Komorę gotowania i misę parownika przetrzeć dołączoną gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Gdy tylko urządzenie ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia z komory gotowania. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki pożywienia.
4. Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Proponowane ustawienia


Przy wyborze potrawy z proponowanych ustawień podane są od razu optymalne wartości ustawień.


Do wyboru jest wiele różnych kategorii. Wśród ciast, chleba, drobiu, mięsa, ryb i dziczyzny, a także zapiekanki i produktów gotowych znajdują się liczne potrawy z proponowanymi przez nas ustawieniami.

Więcej możliwości wyboru zawierają opisy przygotowywania poszczególnych potraw. Warto je wypróbować i przekonać się o różnorodności potraw.

1. Nacisnąć przycisk .
Na wyświetlaczu pojawia się "Gorące powietrze 160 °C".
2. Przełącznik obrotowy obrócić w lewo na  "Proponowane ustawienia".
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsza kategoria potraw.
3. Za pomocą przycisku > przejść do kategorii potraw i używając przełącznika obrotowego wybrać odpowiednią kategorię.
(Za pomocą przycisku > przejść do następnego poziomu. Za pomocą przełącznika obrotowego dokonuje się kolejnych wyborów.)
Na koniec pojawia się ustawienie dotyczące wybranej potrawy. Można zmienić temperaturę oraz czas trwania, ale nie rodzaj grzania.
4. Nacisnąć przycisk start.
Włącza się tryb gotowania. Upływ czasu trwania  widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania



Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się  "0:00".

Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Zmiana temperatury


Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić temperaturę.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku > przejść do czasu trwania. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić nastawiony czas trwania. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Wywoływanie informacji

Nacisnąć przyciski.

W celu odczytania poszczególnych informacji należy za każdym razem nacisnąć przycisk .

Funkcje zegara

Do wywoływania funkcji zegara służy przycisk . Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:

Gdy urządzenie jest wyłączone:

- Nastawianie minutnika
- Ustawianie godziny

Gdy urządzenie jest włączone:

- Nastawianie minutnika
- Nastawianie czasu trwania
- Przesunięcie czasu zakończenia

Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przycisku lub przejść do żądanej funkcji zegara.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę lub czas trwania.
4. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Nastawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od urządzenia. Można go używać jak zegara funkcyjnego i w każdej chwili nastawić.

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
3. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.
Wyświetlacz wraca do poprzedniego stanu. Wyświetlany jest symbol oznaczający minutnik oraz odliczany czas.

Zmiana ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk . W ciągu następnych kilku sekund zmienić za pomocą przełącznika obrotowego ustawienie minutnika. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się "0:00". Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Kasowanie ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas odliczany przez minutnik na "0:00". Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Nastawianie czasu trwania

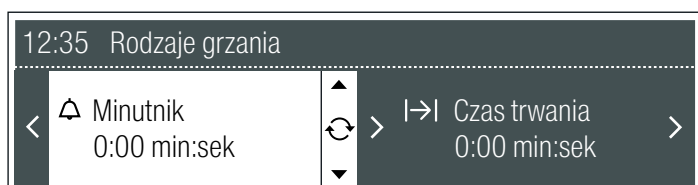
Ustawienie czasu trwania (czasu gotowania lub pieczenia) dla wybranej potrawy powoduje automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie tego czasu. Urządzenie przestaje grzać.

W przypadku zastosowania rodzajów grzania z parą wodną zawsze trzeba ustawiać czas trwania.

Przykład na rysunku: czas trwania nastawiony na 45 minut.

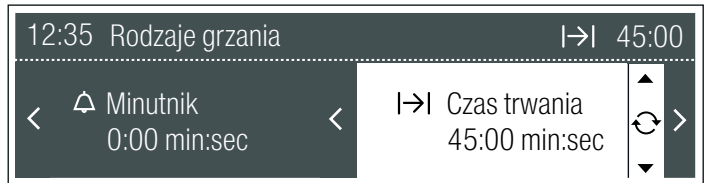
Założenie: rodzaj grzania i temperatura są ustawione.

1. Nacisnąć przycisk .



2. Za pomocą przycisku przejść do czasu trwania.

3. Nastawić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.



4. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

5. Jeśli tryb pracy nie jest jeszcze włączony, nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania I->I jest widoczny na wyświetlaczu.

W przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku przejść do czasu trwania i zmienić go za pomocą przełącznika obrotowego. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania I->I "0:00". Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku przejść do czasu trwania i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić go na "0:00". Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Przesunięcie czasu zakończenia

Czas, o którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

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

W przypadku niektórych programów nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

W przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania. Nastawiony czas zakończenia ulega wydłużeniu o czas nagrzewania.

Przykład na rysunku: jest godzina 9:30, przygotowanie potrawy trwa 45 minut, a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:45.

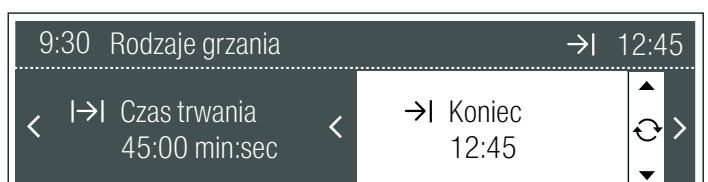
Założenie: ustawiony tryb pracy nie został włączony. Czas trwania jest ustawiony. Menu funkcji zegara jest otwarte.

1. Za pomocą przejść do "Koniec".

Wyświetlony zostanie czas, w którym zakończy się praca urządzenia.



2. Przyciskiem obrotowym przesunąć czas zakończenia na później.





3. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.


4. Potwierdzić przyciskiem start.

Ustawienie zostało zapisane. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Na wyświetlaczu pojawia się czas zakończenia →|. Tryb gotowania włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.



Zmiana czasu zakończenia

Dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania, można zmienić czas zakończenia. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku > przejść do →| "Koniec" i zmienić czas zakończenia za pomocą przełącznika obrotowego. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania |→| "0:00". Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Kasowanie czasu zakończenia




Dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania, można wykasować czas zakończenia. Nacisnąć przycisk . Za pomocą > przejść do →| "Koniec". Za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia aż do zgaśnięcia wskazania. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji

zegara. Ustawiony czas trwania zostaje natychmiast wykasowany.


Nastawianie godziny

Podczas ustawiania godziny urządzenie musi być wyłączone.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk .
3. Za pomocą przycisku > przejść do wskazania godziny .
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
5. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawia się "Nastawianie zegara". Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić aktualną godzinę. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara. Godzina została zapisana.

Zmiana wskazania godziny

Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina. Wskazanie to można zmienić (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Programy automatyczne

Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Dostępnych jest 16 grup programów, w sumie 70 programów.

Niniejszy rozdział zawiera:

- informacje dotyczące ustawiania programu z grupy programów automatycznych
- wskazówki i porady dotyczące tych programów
- informacje, które programy można ustawić (tabele programów)



Ustawianie programu

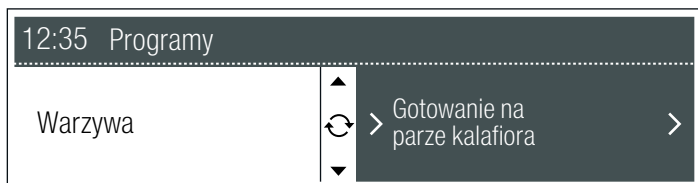
Wybrać odpowiedni program z tabeli programów. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

Przykład na rysunku: gotowanie na parze 500 g świeżej piersi kurczaka.

- Grupa programów "Drób"
- Program "Pierś kurczaka, świeża, gotowana na parze"

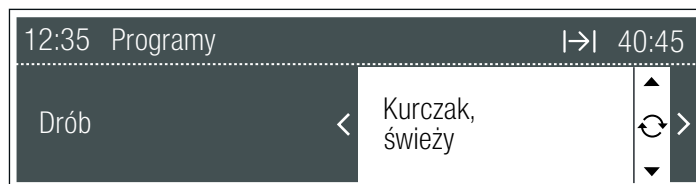
Wybór grupy programów

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się pierwsza grupa programów "Warzywa".
3. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądana grupa programów.



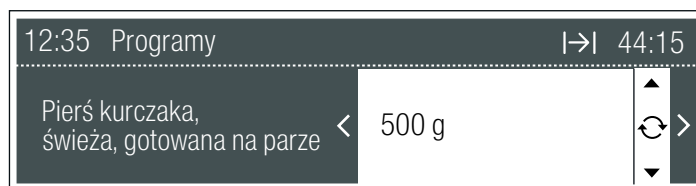
Wybór programu

4. Nacisnąć przycisk >. Pierwszy program z wybranej grupy programów jest zaznaczony.
5. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądany program.



Wprowadzanie wagi

6. Nacisnąć przycisk >. Proponowana waga jest zaznaczona.
7. Obrócić przełącznik obrotowy, aby ustawić wagę potrawy.



Indywidualne dopasowanie rezultatu gotowania

8. Nacisnąć przycisk >. Zaznaczone jest indywidualne ustawienie "- □□□□■□ +".
9. Obrócić przełącznik obrotowy, aby dopasować wynik gotowania:
 - w lewo: słabszy wynik gotowania
 - w prawo: mocniejszy wynik gotowania

Możliwe jest stałe dopasowanie wyniku gotowania dla wszystkich programów równocześnie (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

10. Nacisnąć przycisk start, aby uruchomić program. Czas trwania programu odliczany jest na wyświetlaczu. Wskaźnik kontroli nagrzewania nie pojawia się.


przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych programów można przesunąć czas zakończenia. Program zostanie uruchomiony później i zakończy się o żądanej godzinie (patrz rozdział: Funkcje zegara).

Przerwanie programu

Długo naciskać przycisk stop.

Zakończenie programu

Rozbrzmiewa sygnał. Tryb gotowania zostanie wyłączony. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Wskazówki dotyczące programów

Wszystkie programy są dostosowane do gotowania na jednym poziomie.

Wynik gotowania może się różnić w zależności od wielkości i jakości potraw.

Naczynia

Należy używać zalecanych naczyń. Przyrządzenie wszystkich potraw zostało wypróbowane w tych naczyniach. W przypadku zastosowania innego naczynia, wynik gotowania może być różny.

W przypadku gotowania w perforowanych pojemnikach należy wsunąć dodatkowo blachę do pieczenia na wysokość 1. Wyłapuje ona powstające skropliny.

Ilość/Waga

Potrawy wkładać do naczyń maksymalnie do 4 cm wysokości.

W przypadku programów automatycznych konieczne jest podanie wagi potrawy. W przypadku kilku kawałków należy wprowadzić wagę najcięższego. Całkowita waga potrawy musi mieścić się w przedziale wagowym dla danej potrawy.

Czas gotowania

Po uruchomieniu programu wyświetli się czas gotowania. Może się on zmienić w ciągu pierwszych 10 minut, ponieważ czas nagrzewania zależy m.in. od temperatury potrawy i wody.

Tabele programów

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

Warzywa

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wysokość |
|--|-------------------------------|--|----------|
| Gotowanie na parze kalafiora / różyczki* | Różyczki jednakowej wielkości | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Różyczki brokuła, gotowanie na parze* | Różyczki jednakowej wielkości | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Gotowanie na parze zielonej fasolki* | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Marchew w plastrach, gotowanie na parze* | Plastry o grubości ok. 3 mm | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Kalarepa w plastrach, gotowanie na parze* | Plastry o grubości ok. 3 mm | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Brukselka, gotowanie na parze* | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Szparagi, gotowanie na parze / białe szparagi* - | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Szparagi, gotowanie na parze / zielone szparagi* | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Warzywa mieszane, mrożone, gotowanie na parze | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Ziemniaki

Ziemniaki przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|-------------------------|---|--|-----------|
| Gotowane ziemniaki* | średniej wielkości, w ćwiartkach, waga pojedynczej sztuki 30 - 40 g | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Ziemniaki w mundurkach* | średniej wielkości, Ø 4 - 5 cm | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Produkty zbożowe

Produkt należy zważyć i dodać do nich wody w odpowiedniej proporcji:

- Ryż 1:1,5
- Kuskus 1:1
- Proso 1:3
- Soczewica 1:2

Wprowadzić wagę produktu bez wody.

Produkty zbożowe należy zamieszać po ugotowaniu. Ewentualne pozostałości wody zostaną szybko wchłonięte.

Przyrządzenie risotto

Do risotto dodać wodę w proporcji 1:2. Podać wagę produktu łącznie z wodą. Komunikat "Zamieszać" pojawi się po ok. 15 minutach. Zamieszać risotto i nacisnąć w razie potrzeby przycisk start.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|------------------------|---------------|--------------------------------------|-----------|
| Ryż/ryż długoziarnisty | maks. 0,75 kg | nieperforowany pojemnik do gotowania | 2 |
| Ryż/ryż basmati | maks. 0,75 kg | nieperforowany pojemnik do gotowania | 2 |
| Ryż/ryż naturalny | maks. 0,75 kg | nieperforowany pojemnik do gotowania | 2 |
| Kuskus | maks. 0,75 kg | nieperforowany pojemnik do gotowania | 2 |
| Proso | maks. 0,55 kg | nieperforowany pojemnik do gotowania | 2 |
| Risotto | maks. 2 kg | nieperforowany pojemnik do gotowania | 2 |
| Soczewica | maks. 0,55 kg | nieperforowany pojemnik do gotowania | 2 |

Zapiekanka

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|--|----------------------|-----------------------------|-----------|
| Zapiekanka pikantna z gotowanych składników* | Maks. 4 cm wysokości | Ruszt + forma do zapiekanek | 2 |
| Zapiekanka na słodko* | Maks. 4 cm wysokości | Ruszt + forma do zapiekanek | 2 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Drób

Piersi kurczaka lub innych kawałków drobiowych nie układać warstwami w naczyniu. Przedtem można zamarynować części drobiowe.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wysokość |
|---|--|--|----------|
| Kurczak, świeży | Waga całkowita 0,7 - 1,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Kawałki kurczaka, świeże | Waga pojedynczej sztuki 0,04 - 0,35 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Kaczka, świeża | Waga całkowita 1 - 2 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Pierś kurczaka, świeża, gotowana na parze | Waga całkowita 0,2 - 1,5 kg | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 |

Wołowina

Rostbef najlepiej się udaje, gdy jest gruby.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|--|-------------------------|---------------------|-----------|
| Pieczeń duszona, świeża* | 1 - 1,5 kg | Blacha do pieczenia | 2 |
| Rostbef, świeży, powolne gotowanie / Rostbef, średnio wypieczony** | Waga całkowita 1 - 2 kg | Blacha do pieczenia | 2 |
| Rostbef, świeży, powolne gotowanie / Rostbef, angielski** | Waga całkowita 1 - 2 kg | Blacha do pieczenia | 2 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

** Mięso wcześniej mocno obsmażyć

Cielęcina

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|---|----------|-----------------------------|-----------|
| Pieczeń, świeża / pieczeń chuda* | 1 - 2 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Pieczeń, świeża / pieczeń z przerostami tłuszczu* | 1 - 2 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Pierś, faszerowana* | 1 - 2 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Wieprzowina

Przed gotowaniem należy ponacinać słoninę zaczynając od środka ku brzegom.

Pieczeń z chrupiącą skórką udaje się najlepiej z łopatki.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|---------------------------------------|------------|---|-----------|
| Pieczeń z karkówki bez kości, świeża* | 1 - 2 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Pieczeń z chrupiącą skórką, świeża* | 0,8 - 2 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Kiełbasy parzone* | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Jagnięcina

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|--|----------|-----------------------------|-----------|
| Udziec, świeży / bez kości, dobrze wypieczony | 1 - 2 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 |
| Udziec, świeży / bez kości, średnio wypieczony, powolne gotowanie* | 1 - 2 kg | Blacha do pieczenia | 2 |

* Mięso wcześniej mocno obsmażyć

Pieczeń rzymska

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------|-----------|
| Ze świeżego mięsa mielonego | Waga całkowita 0,5-2 kg | Blacha do pieczenia | 2 |

Ryba

Do przygotowania ryby można natłuścić perforowany pojemnik do gotowania.

Całych ryb, filetów lub paluszków rybnych nie należy układać warstwami. Należy podać wagę największej ryby i wybrać kawałki możliwie jednakowej wielkości.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|---|-----------------------|---|-----------|
| Gotowanie na parze świeżej ryby w całości | 0,3 - 2 kg | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Filet rybny, gotowanie na parze / filet rybny, świeży | maks. 2,5 cm grubości | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|--|-----------------------|--|-----------|
| Filet rybny, gotowanie na parze / ryba mrożona | maks. 2,5 cm grubości | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Omułki | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Panierowane krążki kalmara, mrożone | 0,5 - 1,25 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Paluszki rybne | 0,5 - 1 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |

Wypieki, desery

Pieczenie chałki

Ciasto drożdżowe pozostawić na pół godziny do wyrośnięcia w nagrzanym do 40 °C piekarniku parowym z funkcją pieczenia.

Przyrządzanie owoców prażonych

Program nadaje się tylko do owoców pestkowych i ziarnkowych. Odważyć owoce, dodać ok. 1/3 miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawę.

Przyrządzanie ryżu na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napełnić naczynie ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości. Po

ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Przyrządzanie jogurtu

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka UHT podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Następnie przełożyć do czystych słoiczków i zakręcić.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|---------------------|--------------|---|-----------|
| Chałka | 0,6 - 1,8 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Ciasto ucierane | 0,8 - 2 kg | Natłuszczona tortownica z kominkiem Ø 26 cm + ruszt | 2 |
| Owoce prażone* | - | Blacha do pieczenia | 2 |
| Ryż na mleku | - | Blacha do pieczenia | 2 |
| Jogurt w słoiczkach | - | Słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania | 2 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Chleb, bułki

Pieczenie chleba

Programy dotyczą chlebów pieczonych na blasze bez formy. Ciasto nie może być zbyt rzadkie. Przed pieczeniem kilkakrotnie ponacinać ciasto ostrzem noża na ok. 1 cm głębokości.

Wyrastanie i pieczenie ciasta

Komunikat "Ponacinać chleb" pojawia się po upływie ok. 20 minut. Należy ponacinać ciasto i w razie potrzeby nacisnąć przycisk start.

Pieczenie świeżych bułek

Wszystkie bułki powinny ważyć tyle samo. Wprowadzić wagę pojedynczej bułki.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|---|-------------------------------------|---|-----------|
| Chleb z mąki mieszanej / pieczenie* | 0,6-2 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Chleb z mąki mieszanej / wyrastanie i pieczenie | Przestrzegać komunikatu | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Chleb żytni / pieczenie* | 0,6-2 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Chleb żytni / wyrastanie i pieczenie | Przestrzegać komunikatu | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Chleb biały / pieczenie* | 0,4-2 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Chleb biały / wyrastanie i pieczenie | Przestrzegać komunikatu | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Bułki / pieczenie świeżych bułeczek* | Waga pojedynczej sztuki 0,05-0,1 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |
| Bułki / pieczenie mrożonych bułeczek | Waga całkowita 0,2-1 kg | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Odgrzewanie

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|--|-------|-----------------------------|-----------|
| 1 porcja* | - | Ruszt | 2 |
| 2 porcje* | - | Ruszt | 2 |
| Dodatki gotowane* | - | Blacha do pieczenia | 2 |
| Warzywa gotowane* | - | Blacha do pieczenia | 2 |
| Pizza pieczona / pizza na cienkim spodzie* | - | Ruszt + blacha do pieczenia | 3 |
| Pizza pieczona / pizza na grubym spodzie* | - | Ruszt + blacha do pieczenia | 3 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkty rozmrożone mają krótszą przydatność do spożycia i psują się szybciej niż produkty świeże.

Potrawę rozmrażać w woreczku do zamrażania, na talerzu lub w perforowanym pojemniku do gotowania. Zawsze należy wsunąć pod spód blachę do pieczenia. Dzięki temu produkty spożywcze nie leżą w wodzie powstającej w trakcie rozmrażania, a w komorze piekarnika jest czysto.

Wszystkie programy rozmrażania odnoszą się do surowych produktów spożywczych.

Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy podzielić na mniejsze kawałki względnie wyjąć z urządzenia już rozmrożone kawałki.

Po rozmrożeniu produkty odstawić jeszcze na 5 do 15 minut w celu wyrównania temperatury.

Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić piekarnik parowy z funkcją pieczenia na Gorące powietrze o temperaturze 180 °C.

Rozmrażanie filetu rybnego

Nie układać filetów rybnych warstwami.

Rozmrażanie drobiu w całości

Przed rozmrażaniem usunąć opakowanie. Po rozmrożeniu należy drób jeszcze odstawić. W przypadku większego drobiu (np. indyczę) można po ok. 30 minutach usunąć podroby.

Rozmrażanie mięsa

Za pomocą tego programu można rozmrażać pojedyncze kawałki mięsa.

Lekkie rozmrażanie owoców

Aby lekko rozmrozić owoce, należy indywidualnie dopasować wynik rozmrażania.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|-----------------------|---------------------------------|--|-----------|
| Ryba / ryba w całości | maks. 3 cm grubości | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Ryba / filet rybny | maks. 2,5 cm grubości | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Drób w całości | maks. 1,5 kg | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Mięso | maks. waga jednej sztuki 1,5 kg | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |
| Owoce jagodowe | - | Perforowany pojemnik do gotowania + Blacha do pieczenia | 3 1 |

Specjalny

Dezynfekcja butelek

Zawsze bezpośrednio po opróżnieniu butelek należy je wyczyścić szczotką do butelek. Następnie umyć w zmywarce.

Butelki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania w taki sposób, aby się nie stykały.

Po dezynfekcji należy wytrzeć butelki czystą ściereczką. Ten program odpowiada wygotowywaniu naczyń.

Wekowanie

Program nadaje się do przyrządzania owoców pestkowych i ziarnkowych oraz warzyw (oprócz fasoli).

Dynię zblanszować przed wekowaniem.

Program opracowany jest na słoiki 1-litrowe. Do większych lub mniejszych słoików należy indywidualnie dopasować wynik gotowania.

Po zakończeniu programu otworzyć drzwiczki urządzenia, aby zapobiec przegotowaniu. Słoiki pozostawić w komorze gotowania na kilka minut do przestygnięcia.

Program jest przeznaczony do przygotowywania twardych owoców. Jeśli użyte owoce nie są zupełnie twarde, należy indywidualnie dopasować wynik gotowania.

Gotowanie jaj

Przed gotowaniem ponakłuwać jaja. Nie należy układać jaj warstwami. Klasa M odpowiada wadze ok. 50 g.

| Program | Uwagi | Wyposażenie | Wyso-kość |
|-------------------------|----------------------------|--|-----------|
| Dezynfekcja butelek* | - | Pojemnik perforowany | 2 |
| Wekowanie | W słoikach 1-litrowych | Pojemnik perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 |
| Jaja / jajka na twardo* | Jaja klasy M, maks. 1,8 kg | Pojemnik perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 |
| Jaja / jajka na miękko* | Jaja klasy M maks. 1 kg | Pojemnik perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 |

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Pamięć

Funkcja pamięci umożliwia zapisanie własnego programu i wywołanie go poprzez naciśnięcie przycisku. Funkcja ta jest przydatna w przypadku potraw, które są przygotowywane szczególnie często.

Zapisanie w pamięci

1. Nastawić rodzaj grzania, temperaturę i ew. czas trwania. Nie uruchamiać.
2. Przytrzymać przycisk **M**, aż pojawi się komunikat "Zapisano". Wprowadzone ustawienie zostało zapisane w pamięci.

Przy zapisywaniu innego ustawienia za pomocą przycisku **M**, poprzednie ustawienie zostanie nadpisane.

Włączanie pamięci

Zapisane ustawienie można w każdej chwili uruchomić.

1. Nacisnąć krótko przycisk **M**.
2. Nacisnąć przycisk start.
Włącza się ustawienie pamięci.

W każdej chwili można zmienić ustawienie. Przy następnym włączeniu funkcji pamięci pojawi się znowu pierwotnie zapisane ustawienie.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby dzieci przypadkowo nie włączyły urządzenia lub nie zmieniły ustawień, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Przytrzymać przycisk **↔** przez ok. 4 sekundy, aż pojawi się symbol **↔**.

Pulpit obsługi jest zablokowany.

Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można wyłączyć urządzenie, za pomocą przycisku **⊖** wyłączyć sygnał, za pomocą przycisku stop wstrzymać tryb gotowania i nastawić minutnik.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Przytrzymać przycisk **↔**, aż zgaśnie symbol **↔**. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które zostały zaprogramowane fabrycznie. Istnieje możliwość ich zmiany i dostosowania do indywidualnych potrzeb.

Wszystkie wprowadzone zmiany można anulować i przywrócić ustawienia fabryczne.

Urządzenie musi być wyłączone.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk **i** przez ok. 4 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się "Wybór języka".
3. Nacisnąć przycisk **>**, aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.
4. Obrócić przełącznik obrotowy, aby zmienić ustawienie.
5. Przytrzymać przycisk **i** przez ok. 4 sekundy, aby opuścić ustawienia podstawowe.
Zmiana została zapisana.

Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

| Ustawienie podstawowe | Funkcja | Możliwe ustawienia |
|--|--|---|
| Wybór języka | Zmiana języka na wyświetlaczu | 30 różnych języków |
| Czas trwania sygnału | Ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia | krótki / średni / długi |
| Dźwięk klawiszy | Włączenie lub wyłączenie dźwięku w momencie naciskania przycisków | wył. / wł. |
| Jasność wyświetlacza | Zmiana jasności wyświetlacza | dzień / średnia / noc |
| Wskazanie godziny | Wyświetlanie godziny, gdy urządzenie jest wyłączone | wył. / analog. 1 / analog. 2 / analog. 3 / cyfr. |
| Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek: | Po zamknięciu drzwiczek nie trzeba ponownie włączać urządzenia | wył. / automatycznie |
| Dopasowanie indywidualne | Ustawienie generalnie słabszego lub mocniejszego wyniku gotowania dla programów | 7 stopni - □□□□■□ + |
| Wyświetlanie logo firmy | Włączenie lub wyłączenie wyświetlania logo firmy w momencie włączania urządzenia | wł. / wył. |
| Zakres twardości wody | Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania | zmiękczone / 1-miękka / 2-średnio twarda / 3-twarda / 4-bardzo twarda |
| Sygnał nagrzania do gotowania na parze | Sygnał zakończenia fazy nagrzewania podczas gotowania na parze | wył. / wł. |
| Przywracanie ustawień fabrycznych | Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: ■ wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane ■ pamięć zostanie skasowana ■ automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona | nie przywracać / przywrócić |

Automatyczne wyłączenie

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, aktywowana zostanie funkcja automatycznego wyłączenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Automatyczne wyłączenie".

Aby dezaktywować automatyczne wyłączenie, należy nacisnąć dowolny przycisk. Można teraz wprowadzić nowe ustawienia.

Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- funkcji pomocy w czyszczeniu
- odkamieniania

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania
- środków do czyszczenia piekarników
- agresywnych środków czyszczących ani preparatów zawierających chlor
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu

Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy środek do odkamieniania lub żel do czyszczenia piekarników i grilla dostanie się na front urządzenia lub inne delikatne powierzchnie, natychmiast zmyć go wodą.

Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki pożywienia.

W przypadku dużego zabrudzenia należy zastosować funkcję pomocy w czyszczeniu (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu).

Sole są bardzo agresywne i mogą prowadzić do rdzy. Resztki ostrych sosów (keczup, musztarda) lub potraw solonych usuwać bezpośrednio po ostygnięciu komory gotowania.

Nie używać szorstkich gąbek i druciaków.

Środki czyszczące

| | |
|--|---|
| Urządzenie z zewnątrz (z frontem z aluminium) | Woda z płynem do mycia naczyń - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Delikatny środek do mycia okien - wycierać w kierunku poziomym miękką ściereczką do okien lub niepozostawiającą włókien ściereczką z mikrofazy, nie naciskając na front z aluminium. |
| Urządzenie z zewnątrz (z frontem ze stali nierdzewnej) | Woda z płynem do mycia naczyń - wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychniaś usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. |
| Wnętrze komory piekarnika z misą parownika | Gorąca woda z płynem do mycia naczyń lub octem – używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania. Uwaga! Komora gotowania może rdzewieć: Nie używać szorstkich gąbek ani druciaków. W przypadku silnego zabrudzenia używać wyłącznie zalecanego przez serwis żelu do czyszczenia piekarników i grilla (nr zam. 463 582, dostępny również online w sklepie internetowym). Przestrzegać wskazówek producenta. Inne środki do czyszczenia piekarników mogą uszkodzić urządzenie. Nie można dopuścić do zetknięcia się żelu z żarówką, uszczelkami drzwiczek, lampką i misą parownika. Środek czyszczący pozostawić maksymalnie na 12 godzin i w tym czasie nie włączać urządzenia. Następnie dokładnie spłukać komorę piekarnika wodą (np. za pomocą butelki z rozpylaczem), aby usunąć resztki żelu. |
| Filtr tłuszczowy | Filtr tłuszczowy na tylnej ścianie komory gotowania wyjąć do góry i umyć gorącą wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Czyszczenie filtra tłuszczowego należy przeprowadzić po każdym użyciu piekarnika powodującym jego silne zabrudzenie ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!! Można skaleczyć się o hak filtra tłuszczowego. Należy bardzo ostrożnie czyścić filtr tłuszczowy. Filtr tłuszczowy wstawiać do zmywarki w taki sposób, aby haki do zawieszania były skierowane do dołu. |
| Zbiornik na wodę | Woda z płynem do mycia naczyń – nie czyścić w zmywarce! |
| Otwór wlewowy | Po każdym użyciu wytrzeć do sucha. |
| Uszczelka pokrywy zbiornika na wodę | Po każdym użyciu wytrzeć do sucha. |
| Prowadnice | Patrz rozdział: Czyszczenie prowadnic. |
| Szyby w drzwiczkach | Patrz rozdział: Czyszczenie szyb w drzwiczkach. Uwaga! Uszkodzenie powierzchni: Po użyciu płynu do mycia szyb należy szyby w drzwiczkach wytrzeć do sucha. W przeciwnym razie mogą powstać trudne do usunięcia plamy. |
| Uszczelka drzwiczek | Gorąca woda z płynem do mycia naczyń. |
| Wyposażenie | Namaczyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania, albo umyć w zmywarce. W przypadku przebarwień spowodowanych produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem. |

Gąbka do czyszczenia

Dołączona gąbka jest bardzo chłonna. Używać gąbki wyłącznie do czyszczenia komory piekarnika oraz do usuwania resztek wody z misy parownika.

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wypłukać. Gąbkę można również prać w pralce (bielizna do gotowania).

Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy nadaje się szczególnie do czyszczenia delikatnych powierzchni, jak szkło, ceramika szklana, stal nierdzewna i aluminium (nt kat. 460 770, dostępna również online w sklepie internetowym). Dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Zestaw do pieczenia

Do pieczenia mięs używać w miarę możliwości zestawu do pieczenia (nr zam. HZ36DB, dostępny również online w sklepie internetowym). Dzięki temu zabrudzenia komory piekarnika spowodowane rozpryskami będą znacznie mniejsze.

Funkcja pomocy w czyszczeniu

Funkcja pomocy w czyszczeniu sprawia za pomocą pary wodnej, że zabrudzenia odchodzą od komory gotowania. Następnie można je łatwo usunąć.

Funkcja pomocy w czyszczeniu uwzględnia:

- Czyszczenie (ok. 30 minut), następnie opróżnić misę parownika i wytrzeć urządzenie
- 1. czyszczenie (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika
- 2. czyszczenie (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody

Wszystkie trzy etapy należy przeprowadzić do końca. Urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu 2. czyszczenia.

Przygotowanie

Poczekać, aż komora gotowania ostygnie i wyjąć z niej wyposażenie. Misę parownika oczyścić za pomocą dołączonej gąbki.

Do misy parownika na dnie komory piekarnika wlać odrobinę płynu do mycia naczyń.

Uruchomienie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Nacisnąć przycisk off , aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk **clean**.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".
3. Napełnić zbiornik wodą do oznaczenia "max" i wsunąć.
4. Nacisnąć przycisk start.
Funkcja pomocy w czyszczeniu jest włączona. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

Opróżnianie misy parownika i wycieranie urządzenia

Po upływie ok. 30 minut rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie" oraz "I→ 0:40".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
2. Wyjąć prowadnice z komory gotowania i wyczyścić (patrz rozdział: Czyszczenie prowadnic).
3. Rozmiękczone zanieczyszczenia w komorze piekarnika i w misie parownika wytrzeć miękką szcztotką do zmywania oraz gąbką.
4. Zbiornik na wodę w razie potrzeby napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
5. Zamknąć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'".

1. płukanie

Nacisnąć przycisk start.
Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "1. płukanie" i czas trwania I→.

Opróżnianie misy parownika

Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Opróżnić misę" i "I→ 0:20".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
2. Gąbkę dokładnie wypłukać.
3. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'".

2. płukanie

Nacisnąć przycisk start.
Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "2. płukanie" i czas trwania I→.

Usuwanie pozostałości wody

Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się "Koniec" i "I→ 0:00".
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Komorę piekarnika oczyścić gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Nacisnąć przycisk off , aby wyłączyć urządzenie.
Funkcja pomocy w czyszczeniu wyłącza się.

Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu

Wskazówka: W przypadku przerwania funkcji pomocy w czyszczeniu należy dwa razy przeprowadzić płukanie urządzenia. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

1. Nacisnąć przycisk stop, aby przerwać funkcję pomocy w czyszczeniu.
Na wyświetlaczu pojawia się "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'" oraz "Czyszczenie".
Aby z urządzenia usunąć płyn do mycia naczyń, należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie.
2. Nacisnąć przycisk start.
Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie".
3. W razie potrzeby napełnić zbiornik na wodę, ponownie wsunąć na miejsce i nacisnąć przycisk start.
W tym celu należy postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnić misę parownika i wytrzeć urządzenie".

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Na wyświetlaczu pojawia się przypomnienie "Odkamienić urządzenie".

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania.

Odkamienianie składa się z:

- Odkamieniania (ok. 30 minut), następnie opróżnić misę parownika i ponownie napełnić zbiornik na wodę
- 1. czyszczenia (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika
- 2. czyszczenia (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody

Wszystkie trzy etapy należy przeprowadzić do końca. Urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu 2. czyszczenia.

Środek do odkamieniania

Do odkamieniania używać wyłącznie płynów zalecanych przez serwis (nr zam. 311 138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 300 ml wody z 60 ml płynu do odkamieniania.
2. Opróżnić zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy odkamieniacz dostanie się na powierzchnię urządzenia lub na inne delikatne powierzchnie, należy natychmiast zmyć go wodą.

Uruchomienie programu odkamieniania

Komorę gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Nacisnąć przycisk off , aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk **clean**.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".
3. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Odkamienianie".
4. Wsunąć zbiornik na wodę z roztworem do odkamieniania i zamknąć drzwiczki urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk start.
Program odkamieniania włącza się. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę

Po upływie ok. 30 minut rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę i ponownie napełnić zbiornik na wodę" oraz "I→I 0:40".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Roztwór do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
3. Zbiornik na wodę dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'".

1. płukanie

Nacisnąć przycisk start.

Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "1. płukanie" i czas trwania I→I.

Opróżnianie misy parownika

Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Opróżnić misę" i "I→I 0:20".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
2. Gąbkę dokładnie wypłukać.
3. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'".


2. płukanie

Nacisnąć przycisk start.

Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "2. płukanie" i czas trwania I→I.

Usuwanie pozostałości wody

Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
Na wyświetlaczu pojawia się "Koniec" i "I→I 0:00"
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Komorę piekarnika oczyścić gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
Program odkamieniania jest zakończony.

Przerwanie programu odkamieniania

Wskazówka: W przypadku przerwania programu odkamieniania należy dwa razy przeprowadzić płukanie urządzenia. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

1. Nacisnąć przycisk stop, aby przerwać program odkamieniania.
Na wyświetlaczu pojawiają się komunikaty "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'" oraz "Odkamienianie".
Aby z urządzenia usunąć roztwór do odkamieniania, należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie.
2. Nacisnąć przycisk start.
Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i ponownie napełnić zbiornik na wodę".

Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę".

Odkamienianie tylko misy parownika

Aby nie odkamieniać całego urządzenia, lecz tylko misę parownika, należy również włączyć program "Odkamienianie".

Jedyna różnica:

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 100 ml wody z 20 ml płynu do odkamieniania.
2. Misę parownika napełnić po brzegi roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik na wodę napełnić czystą wodą.
4. Włączyć program "Odkamienianie", jak opisano powyżej.

Misę parownika można odkamienić również ręcznie.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia

Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

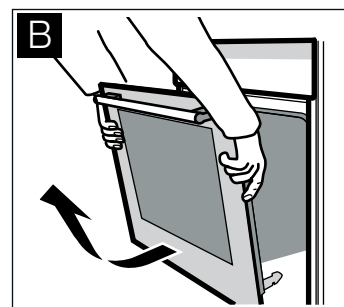
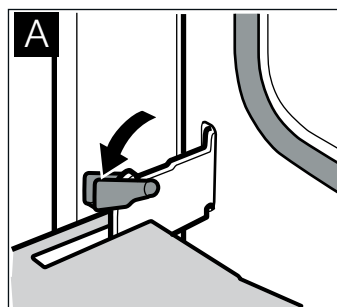
Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. W celu zdjęcia drzwiczek urządzenia należy podnieść dźwignie blokujące zawiasy, a po założeniu drzwiczek ponownie je opuścić. Nie chwytać za zawiasy.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Jeśli drzwiczki urządzenia wypadły z jednej strony, nie należy chwytać za zawiasy. Zawiasy mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Skontaktować się z serwisem.

Zdejmowanie drzwiczek urządzenia

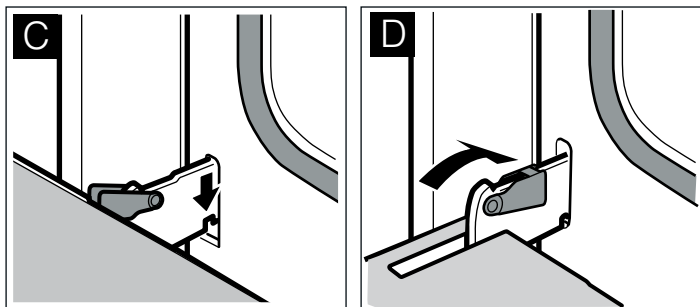
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. A).
Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Drzwiczki urządzenia zamykać do momentu, w którym wyczuje się opór.
4. Chwyć obiema rękami z lewej i prawej strony, trochę bardziej domknąć i wyciągnąć (rys. B).



Zakładanie drzwiczek urządzenia

Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.

1. Zawiasy nasadzić na mocowania z lewej i prawej strony (rys. C).
Nacięcia na obu zawiasach muszą zaskoczyć na swoje miejsce.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Opuścić dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. D).



Drzwiczki urządzenia są zabezpieczone i nie można już ich zdjąć.

4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niektóre elementy drzwiczek urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. Istnieje ryzyko skałeczenia się. Zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.

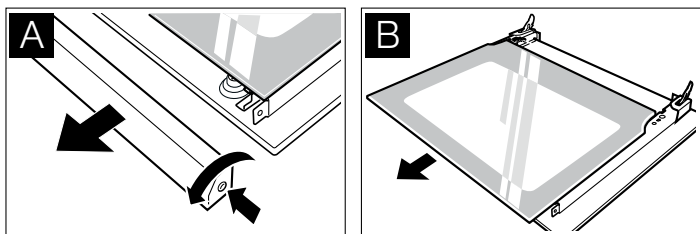
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

Z urządzenia można ponownie korzystać dopiero po prawidłowym zamontowaniu szyb w drzwiczkach oraz drzwiczek urządzenia.

Demontaż szyby w drzwiczkach

Wskazówka: Przed demontażem należy zapamiętać położenie, w jakim zamontowana jest szyba w drzwiczkach, aby później nie popełnić błędu przy jej ponownym montażu.

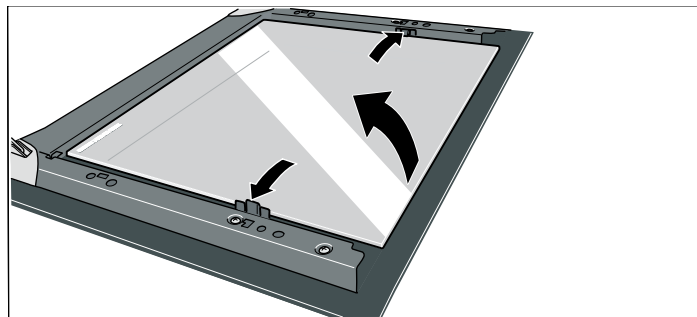
1. Wymontować drzwiczki urządzenia i położyć je frontem do dołu na miękkim, czystym podłożu (patrz rozdział: Demontaż i montaż drzwiczek urządzenia).
2. Nakładkę drzwiczek urządzenia odkręcić na górze z lewej i prawej strony, a następnie zdjąć (rys. A).
3. Szybę drzwiczek unieść i wyciągnąć (rys. B).



Demontaż szyby środkowej

Przed demontażem należy zapamiętać położenie, w jakim zamontowana jest szyba środkowa, aby później nie popełnić błędu przy jej ponownym montażu.

1. Mocowania z lewej i prawej strony nacisnąć w kierunku zewnętrznym.
2. Szybę środkową lekko unieść i wyjąć.



Czyszczenie

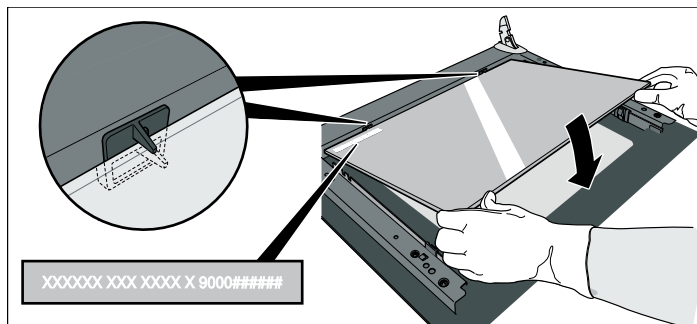
Szyby w drzwiczkach czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Uwaga!

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

Montaż szyby środkowej

1. Szybę środkową nasadzić z lewej i prawej strony na zaczepy.
2. Szybę środkową wcisnąć do dołu w mocowania.



Montaż szyby w drzwiczkach

1. Szybę drzwiczek wsunąć do oporu.
2. Nałożyć i przykręcić nakładkę.
3. Ponownie zamontować drzwiczki urządzenia.

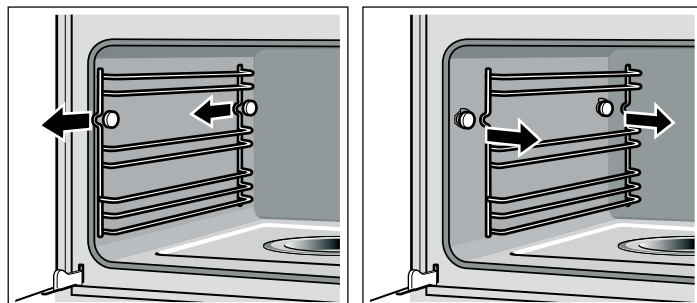
Czyszczenie prowadnic

Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy w komorze piekarnika!

Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

1. Prowadnicę należy przesunąć do przodu i zdjąć na bok.



2. Oczyszczyć prowadnice płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania/szczotką lub umyć w zmywarce.
3. Prowadnice zawiesić z przodu i z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczą na swoje miejsce.
Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Naprawy układu elektronicznego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistę.
- Przed rozpoczęciem napraw układu elektronicznego bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania. Wyłączyć wyłącznik nadprądowy lub bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej w mieszkaniu.

| Usterka | Możliwa przyczyna | Wskazówki/Rozwiązanie problemu |
|---|---|---|
| Urządzenie nie działa | Wtyczka nie jest włożona do gniazda | Podłączyć urządzenie do zasilania |
| | Przerwa w zasilaniu | Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne |
| | Uszkodzony bezpiecznik | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny |
| | Błąd w obsłudze | Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 10 sekundach |
| Urządzenia nie można włączyć | Drzwiczki urządzenia są niedomknięte | Zamknąć drzwiczki urządzenia |
| Nie można uruchomić urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'" "Odkamienianie" | Odkamienianie zostało przerwane | Nacisnąć przycisk start. Następnie dwukrotnie wypłukać urządzenie (patrz rozdział: Odkamienianie. Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie miski parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę") |
| Nie można uruchomić urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Kontynuować za pomocą przycisku 'start'" "Czyszczenie" | Przerwana została funkcja pomocy w czyszczeniu | Nacisnąć przycisk start. Następnie dwukrotnie wypłukać urządzenie (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu. Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie miski parownika i wycieranie urządzenia") |
| Na wyświetlaczu pojawia się "Godzina" | Przerwa w zasilaniu | Ponownie nastawić godzinę (patrz rozdział: Funkcje zegara) |
| Urządzenie nie pracuje. Wyświetlacz pokazuje czas trwania | Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony | Nacisnąć przycisk stop |
| | Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku start | Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku stop. |
| Na wyświetlaczu pojawia się napis "Automatyczne wyłączanie" | Automatyczne wyłączanie zostało aktywowane | Nacisnąć dowolny przycisk |
| Pojawia się napis "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik jest pełny | Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty | Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce |
| | System rozpoznawania nie działa | Skontaktować się z serwisem |
| Pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik nie jest jeszcze pusty lub zbiornik na wodę jest pusty, a wskazanie "Napełnić zbiornik na wodę", nie pojawia się. | Zbiornik na wodę jest zabrudzony. Ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte | Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Jeśli nie można oddzielić części, nabyć nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym |
| Zbiornik na wodę opróżnia się z nieznanymi przyczynami. Woda przelewa się przez miskę parownika | Zbiornik nie jest właściwie zamknięty | Pokrywkę należy zamknąć do zatrzaśnięcia |
| | Uszczelka w pokrywie zbiornika jest zabrudzona | Wyczyścić uszczelkę |
| | Uszczelka w pokrywie zbiornika jest uszkodzona | Zaopatrzyć się w nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym |
| Miska parownika jest pusta, chociaż zbiornik na wodę jest pełny | Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty | Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce |
| | Przewód doprowadzający jest zapchany | Odkamienić urządzenie. Sprawdzić, czy zakres twardości wody jest prawidłowo ustawiony |
| Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić/oczyszczyć zbiornik?" | Urządzenie nie było używane przez co najmniej dwa dni i zbiornik na wodę jest pełny | Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Po zakończeniu gotowania należy zawsze opróżnić zbiornik na wodę |
| Podczas gotowania występuje odgłos "plum" | Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną | Jest to normalne |

| Usterka | Możliwa przyczyna | Wskazówki/Rozwiązanie problemu |
|--|---|--|
| Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary | Urządzenie jest automatycznie kalibrowane | Jest to normalne |
| Podczas gotowania na parze ponownie powstaje bardzo dużo pary | W przypadku za krótkich czasów gotowania urządzenie nie wykalibruje się automatycznie | Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe). Następnie włączyć na 20 minut gotowanie na parze w temperaturze 100 °C |
| Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne | | Jest to normalne |
| Urządzenie nie gotuje prawidłowo na parze | Na urządzeniu osadził się kamień | Uruchomić program do odkamieniania |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E011" | Przycisk był naciskany zbyt długo lub zablokował się | Nacisnąć przycisk ⏸, aby skasować komunikat o usterce. Nacisnąć kolejno wszystkie przyciski i sprawdzić, czy są czyste |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E..." | Usterka techniczna | Nacisnąć przycisk ⏸, aby skasować komunikat o usterce, w razie potrzeby ponownie nastawić godzinę. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis |
| Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się "Demo" | Naciśniętych zostało kilka przycisków | Przerwać dopływ prądu i po 10 sekundach ponownie doprowadzić. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk ⏸ i przytrzymać przez 4 sekundy |

Wymiana żarówki w komorze gotowania

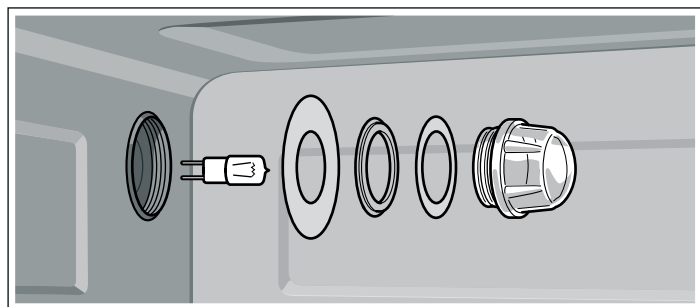
Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V/25 W można kupić w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Przed wymianą żarówki należy odczekać, aż komora piekarnika i żarówka ostygną.

Żarówki halogenowe należy wyjmować z opakowania zawsze przez suchą ściereczkę, w przeciwnym razie skraca się trwałość żarówki.

1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
2. Wykręcić klosz obracając go w lewą stronę.
3. Żarówkę wyjąć i wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Na klosz nasunąć w odpowiedniej kolejności nowe uszczelki i pierścień zaciskowy.



5. Z powrotem wkręcić klosz z uszczelkami.
6. Urządzenie podłączyć do zasilania i ponownie nastawić godzinę.

Nie używać urządzenia bez klosza ani uszczelek!

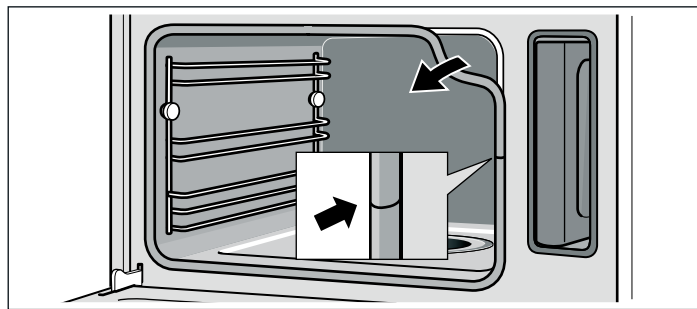
Wymiana klosza i uszczelek

Uszkodzony klosz lub uszczelki należy koniecznie wymienić. W punkcie serwisowym należy podać numer E i FD urządzenia.

Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszczelka drzwiczek komory gotowania jest uszkodzona, należy ją wymienić. Uszczelki zapasowe można nabyć w serwisie. Należy podać numer E i FD urządzenia.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Zdjąć starą uszczelkę drzwiczek.
3. Wsunąć nową uszczelkę w jednym miejscu i naciągnąć wokół komory gotowania. Miejsce styku musi znajdować się z boku.
4. Sprawdzić, zwłaszcza w rogach, czy uszczelka przylega.



Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

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

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się po lewej stronie na dole, widoczna po otwarciu drzwiczek urządzenia.

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

E-Nr

FD-Nr

Serwis

Należy pamiętać, że wezwanie technika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutilizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- W trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać drzwiczki urządzenia.
- Podczas pieczenia należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik parowy jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić dwie formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik parowy na 10 minut przed końcem pieczenia, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.
- Gotowanie na parze umożliwia jednoczesne gotowanie na kilku poziomach. W przypadku przyrządzania potraw o różnych czasach gotowania najpierw należy wstawić potrawę o najdłuższym czasie gotowania.

Tabele i porady

W tabelach zamieszczono wybrane potrawy, które nadają się do przygotowywania w piekarniku parowym. Podane są najlepsze rodzaje grzania, wyposażenie i czas gotowania. O ile nie podano inaczej, dane te dotyczą wkładania potrawy do zimnego urządzenia.

Wyposażenie

Należy stosować dostarczone wyposażenie.

W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia. Wyłapuje ona powstające skropliny.

Naczynia

W przypadku korzystania z naczynia należy je zawsze stawiać na środku rusztu.

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. W przypadku stosowania naczyń o grubych ściankach czas gotowania wydłuża się. Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpeli

wodnej, należy przykryć folią (np. podczas roztopiania czekolady).

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze jest szczególnie delikatną metodą przygotowywania potraw. Para otacza potrawę i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Gotowanie przebiega bez użytku wysokiego ciśnienia. Dzięki temu potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

Czas gotowania i ilość produktów

W przypadku gotowania na parze czas gotowania zależy od wielkości kawałków, a nie od ilości potrawy. W urządzeniu można gotować na parze maksymalnie 2 kg potrawy. Należy przestrzegać wielkości pojedynczych sztuk podanych w tabelach. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk, skraca się czas gotowania, w przypadku większych przedłuża. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na

czas gotowania. Dlatego podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

Równomierne rozłożenie produktów

Należy zawsze równomiernie rozkładać produkty w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, gotują się nierównomiernie.

Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia

W pojemnikach do gotowania warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba. Lepiej użyć dwóch pojemników.

Gotowanie całego menu

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszczenia smaków. Najpierw należy wstawić do urządzenia potrawę o najdłuższym czasie gotowania, a pozostałe dostawić w odpowiednim czasie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze. Całkowity czas gotowania menu wydłuża się, ponieważ

podczas każdego otwarcia drzwiczek uchodzi z urządzenia nieco pary i para musi się na nowo nagrzać.

Gorące powietrze

Tryb pracy Gorące powietrze nadaje się idealnie do przygotowywania słodkich i pikantnych wypieków, pieczeni duszonych oraz ciast.

Gorące powietrze + Gotowanie na parze

Tryb pracy Gorące powietrze + Gotowanie na parze nadaje się idealnie do przyrządzania pieczeni, kurczaka oraz wypieków, np. wypieków drożdżowych i chleba.

Pieczeń i kurczak będą chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku. Poza tym mięso traci mniej na wadze.

Wypieki, jak ciasto drożdżowe i chleb, mają piękną błyszczącą skórkę i nie wysychają.

Warzywa

Warzywa włożyć do perforowanego pojemnika i wsunąć na wysokość 3. Pod spód, na wysokość 1, wsunąć blachę do pieczenia. Wyłapuje ona powstające skropliny.

| Produkty spożywcze | Wielkość pojedynczej sztuki | Wypożyczenie | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|--|-----------------------------|--|---------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Karczochy | W całości | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 30 - 35 |
| Kalafior | W całości | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 30 - 40 |
| Kalafior | Różyczki | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 15 |
| Brokuły | Różyczki | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 8 - 10 |
| Groszek | - | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 5 - 10 |
| Koper włoski | Plastry | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 14 |
| Warzywa faszerowane (cukinia, bakłażan, papryka) | Warzyw nie gotować wstępnie | Blacha do pieczenia na wysokości 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 180 | 15 - 30 |
| Budyń jarzynowy | - | forma do gotowania w kąpielu wodnej 1,5 l + ruszt na wysokości 2 | Gotowanie na parze | 100 | 50 - 70 |
| Zielona fasolka | - | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 15 - 20 |
| Marchew | Plastry | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 20 |
| Kalarepa | Plastry | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 15 - 20 |
| Por | Plastry | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 4 - 6 |
| Kukurydza | W całości | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 25 - 35 |
| Boćwina* | Paski | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 8 - 10 |
| Szparagi, zielone* | W całości | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 7 - 12 |
| Szparagi, białe* | W całości | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 15 |
| Szpinak* | - | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 2 - 3 |
| Brzoskiew | Różyczki | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 8 - 10 |

* Nagrzać urządzenie

| Produkty spożywcze | Wielkość pojedynczej sztuki | Wyposażenie | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------|------------------|-----------------------|
| Brukselka | Różyczki | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 20 - 30 |
| Buraki | Całe | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 40 - 50 |
| Czerwona kapusta | Szatkowana | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 30 - 35 |
| Biała kapusta | Szatkowana | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 25 - 35 |
| Cukinia | Plastry | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 2 - 3 |
| Strąki zielonego groszku | - | Perforowany + blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 8 - 12 |

* Nagrząć urządzenie

Dodatki i warzywa strączkowe

Dodać wodę, ewentualnie inny płyn, w podanych proporcjach. Przykład: 1:1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody.

Nieperforowany pojemnik do gotowania można wsunąć na dowolną wysokość.

| Produkty spożywcze | Proporcja | Wyposażenie | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas gotowania w min |
|---|-----------|-----------------------------------|----------|--------------------|------------------|----------------------|
| Ziemniaki w mundurkach (średniej wielkości) | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 35-45 |
| Gotowane ziemniaki (w ćwiartkach) | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 20-25 |
| Zapiekanka ziemniaczana | - | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 170-180 | 35-45 |
| Ryż naturalny | 1:1,5 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 30-40 |
| Ryż długoziarnisty | 1:1,5 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 20-30 |
| Ryż basmati | 1:1,5 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 20-30 |
| Ryż paraboliczny | 1:1,5 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 15-20 |
| Risotto | 1:2 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 30-35 |
| Soczewica | 1:2 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 30-45 |
| Biała fasola, namoczona | 1:2 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 65-75 |
| Kuskus | 1:1 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 6-10 |
| Ziarno orkiszu, śrutowane | 1:2,5 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 15-20 |
| Proso, całe | 1:2,5 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 25-35 |
| Pszenica, cała | 1:1 | Nieperforowany | - | Gotowanie na parze | 100 | 60-70 |
| Kluski | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 95 | 20-25 |

Drób i mięso

Wsunąć razem, na jedną wysokość, ruszt i blachę do pieczenia.

Gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w zamkniętym, wyłączonym piekarniku parowym z funkcją pieczenia. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.

Gdy używany jest tryb pracy Gorące powietrze + Gotowanie na parze mięso jest szczególnie soczyste, a z wierzchu chrupiące.

Drób

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min. |
|----------------------------|------------|-----------------------------------|-----------|---------------------------------------|------------------|------------------------|
| Kurczak, cały | 1,2 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 180 - 190 | 50 - 60 |
| Kurczak, połówki | Po 0,4 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 180 - 190 | 35 - 45 |
| Pierś kurczaka | po 0,15 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 15 - 25 |
| Kawałki kurczaka | po 0,12 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 180 - 200 | 20 - 35 |
| Kaczka, cała | 2 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 | 60 - 80 |
| | | | | Gorące powietrze | 210 | 15 - 20 |
| Pierś kaczki* | po 0,35 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 10 - 15 |
| Pieczeń z indyka zawi-jana | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 160 | 70 - 90 |
| Pierś indyka | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 160 | 60 - 80 |

* Przedtem obsmażyć

Wołowina

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min. |
|-------------------------------------|--------|------------------------------|-----------|-------------------|------------------|------------------------|
| Sztufada* | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Odgrzewanie | 140 - 150 | 100 - 140 |
| Filet wołowy, średnio wypieczony* | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Odgrzewanie | 170 - 180 | 20 - 28 |
| Cienki rostbef, średnio wypieczony* | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powie-trze | 170 - 180 | 40 - 55 |
| Cienki rostbef, angielski* | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powie-trze | 170 - 180 | 30 - 45 |
| Gruby rostbef, średnio wypieczony* | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powie-trze | 170 - 180 | 45 - 60 |
| Gruby rostbef, angielski* | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powie-trze | 170 - 180 | 35 - 50 |

* Przedtem obsmażyć

Cielęcina

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min. |
|---|--------|------------------------------|-----------|---------------------------------------|------------------|------------------------|
| Pieczeń cielęca, z przerostami tłuszczu | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 170 | 60 - 70 |
| Pieczeń cielęca, chuda | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Schab cielęcy* | 1 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 180 | 15 - 25 |
| Pierś cielęca faszerowa-na | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pie-czenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 140 - 160 | 75 - 120 |

* Przedtem obsmażyć

Wieprzowina

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wyso- kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa- nia w min. |
|---|-------------|-----------------------------|---------------|--|------------------|----------------------------|
| Pieczeń bez słoniny (np. karkówka) | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 70 - 80 |
| Pieczeń ze słoniną (pieczeń z chrupiącą skórką) | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gotowanie na parze | 100 | 20 - 25 |
| | | | | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 140 - 160 | 40 - 50 |
| | | | | Gorące powietrze | 210 - 220 | 20 |
| Filet wieprzowy* | 0,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 180 | 20 - 30 |
| Filet w cieście francuskim | 1 kg | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Schab peklowany z kością | 1 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 120 - 140 | 60 - 70 |
| Żeberka peklowane | W plastrach | Blacha do pieczenia | 2 | Gotowanie na parze | 100 | 15 - 20 |
| Pieczeń zwijana | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 70 - 80 |

* Przedtem obsmażyć

Inne

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wyso- kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa- nia w min. |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------------------|---------------|--|------------------|----------------------------|
| Pieczeń rzymska | z 0,5 kg mięsa mielonego | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 140 - 150 | 45 - 60 |
| Schab sarni z kością* | 0,6 - 0,8 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 170 | 15 - 30 |
| Udziec jagnięcy bez kości | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 60 - 80 |
| Schab jagnięcy z kością* | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 170 | 15 - 25 |
| Części królika | 1,5 kg | Ruszt + blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 160 | 40 - 60 |
| Kiełbaski wiedeńskie | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80 - 85 | 12 - 18 |
| Biała kiełbasa | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80 - 85 | 15 - 20 |

* Przedtem obsmażyć

Porady dotyczące pieczenia

| | |
|---|--|
| Stosowanie zestawu do pieczenia | Stosując zestaw do pieczenia uzyskuje się optymalne rezultaty pieczenia, nie brudząc piekarnika. Zestaw do pieczenia można nabyć jako wyposażenie dodatkowe w sklepach specjalistycznych (patrz rozdział: Wyposażenie dodatkowe). |
| Kiedy pieczeń jest upieczona? | 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 użyć mniejszego naczynia do pieczenia lub dodać więcej wody

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty Następnym razem należy użyć większego naczynia do pieczenia lub dodać mniej wody

Ryba

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wyso-kość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min |
|------------------------------|---|-----------------------------------|-----------|--------------------|------------------|-----------------------|
| Dorada, cała | po 0,3 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80-90 | 15-25 |
| Filet z dorady | po 0,15 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80-90 | 10-20 |
| Terrina rybna | Forma do gotowania w kąpieli wodnej 1,5 l | Ruszt | 2 | Gotowanie na parze | 70-80 | 40-80 |
| Pstrąg, cały | po 0,2 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80-90 | 12-15 |
| Filet z dorsza | po 0,15 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80-90 | 10-14 |
| Filet z łososia | po 0,15 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 8-10 |
| Małże | 1,5 kg | Blacha do pieczenia | 2 | Gotowanie na parze | 100 | 10-15 |
| Filety z karmazyna | po 0,15 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80-90 | 10-20 |
| Roladki z soli, faszero-wane | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80-90 | 10-20 |

Powolne gotowanie mięsa

Powolne gotowanie to idealna metoda przygotowywania wszelkich delikatnych mięs, które w środku są różowe, a mimo to ugotowane. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie.

Do piekarnika parowego wsunąć blachę do pieczenia i nagrzać piekarnik w trybie powolnego gotowania.

Mięso mocno obsmażyć ze wszystkich stron na płycie grzejnej. Włożyć do rozgrzanego piekarnika parowego i dalej wolno gotować.

Po ugotowaniu podawać na podgrzanych talerzach z gorącym sosem.

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wyso-kość | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min. |
|---------------------------|-------------------|---------------------|-----------|------------------|------------------------|
| Udziec jagnięcy bez kości | 1 - 1,5 kg | Blacha do pieczenia | 2 | 80 | 140 - 160 |
| Rostbef | 1,5 - 2,5 kg | Blacha do pieczenia | 2 | 80 | 150 - 180 |
| Filet wieprzowy | - | Blacha do pieczenia | 2 | 80 - 90 | 50 - 70 |
| Medaliony wieprzowe | - | Blacha do pieczenia | 2 | 80 | 60 - 80 |
| Stek wołowy | ok. 3 cm grubości | Blacha do pieczenia | 2 | 80 | 40 - 60 |
| Pierś kaczki | - | Blacha do pieczenia | 2 | 80 | 35 - 55 |

Zapiekanki, dodatki do zup ...

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min. |
|---|-----------------------------|-----------|---------------------------------------|------------------|------------------------|
| Zapiekanka pikantna z gotowanych składników | Forma do zapiekanek + ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 170 | 30 - 40 |
| Zapiekanka na słodko | Forma do zapiekanek + ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 170 | 30 - 40 |
| Lasagne | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 170 | 35 - 45 |
| Suflet | Foremki + ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 180 - 200 | 15 - 25 |
| Wkładka jajeczna | Nieperforowany | 2 | Gotowanie na parze | 90 | 15 - 20 |

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso- kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa- nia w min. |
|--|--------------------------------------|---------------|-----------------------|------------------|----------------------------|
| Kluseczki grysikowe | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 90 - 95 | 7 - 10 |
| Jajka na twardo (klasa M, maks. 1,8 kg) | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 12 |
| Jajka na miękko (klasa M, maks. 1 kg) | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 6 - 8 |

Desery, owoce prażone

Prażone owoce

Odważyć owoce, dodać ok. 1/3 miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawy.

Ryż na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napełnić naczynie ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Jogurt

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka UHT podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Następnie przełożyć do czystych słoiczek i zakręcić.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa- nia w min. |
|---|--------------------------------|---|------------------|----------------------------|
| Kluski na parze | Blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 20 - 25 |
| Krem karmelowy | Foremki + ruszt | Gotowanie na parze | 90 - 95 | 15 - 20 |
| Zapiekanka na słodko (np. zapiekanka z kaszy mannej) | Forma do zapiekanek + ruszt | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Ryż na mleku* | Blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 25 - 35 |
| Jogurt* | Słoiczki + ruszt | Gotowanie na parze | 40 | 300 - 360 |
| Jabłka prażone | Blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 15 |
| Gruszki prażone | Blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 15 |
| Wiśnie prażone | Blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 15 |
| Rabarbar prażony | Blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 10 - 15 |
| Śliwki prażone | Blacha do pieczenia | Gotowanie na parze | 100 | 15 - 20 |

* Można również zastosować odpowiedni program (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Ciasta i wypieki

Zaleca się stosowanie ciemnych metalowych form do pieczenia.

Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i właściwości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy temperatury.

Najpierw należy nastawić najniższą temperaturę. Dzięki temu uzyskuje się bardziej równomierne zrumienienie. W razie potrzeby następnym razem wybrać wyższą temperaturę.

Wypieków na ruszcie lub blasze nie należy układać zbyt gęsto.

Ciasto w formie

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso- kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa- nia w min. |
|------------------------------------|---|---------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Ciasto ucierane | forma z kominkiem/ forma prostokątna | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 60 - 70 |
| Spód tortu z ciasta ucieranego | Forma do ciasta z owo- cami | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Ciasto owocowe delikatne, ucierane | Tortownica | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 45 - 55 |
| Spód biszkoptowy (z 2 jaj) | Forma do ciasta z owo- cami | 2 | Gorące powietrze | 180 - 190 | 12 - 16 |
| Tort biszkoptowy (z 6 jaj) | Tortownica | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 25 - 35 |
| Spód z ciasta kruchego z brzegiem | Tortownica | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 40 - 50 |

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wysokość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|------------------------------|-------------------|----------|--|------------------|-----------------------|
| Placek szwajcarski | Tortownica | 2 | Gorące powietrze | 180 - 190 | 35 - 60 |
| Babka | Forma z kominkiem | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Ciasto pikantne (np. quiche) | Forma do quiche | 2 | Gorące powietrze | 180 - 190 | 35 - 60 |
| Tarta jabłkowa | Forma do tarty | 2 | Gorące powietrze | 170 - 190 | 35 - 50 |

Ciasto na blasze

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wysokość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|---------------------------------------|--|----------|--|------------------|-----------------------|
| Ciasto drożdżowe z suchym nadzieniem | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Rolada biszkoptowa | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Chwałka (500 g mąki) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 150 - 160 | 25 - 35 |
| Strudel, słodki | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 180 | 40 - 60 |
| Ciasto cebulowe | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 30 - 40 |

Chleb, bułki

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wysokość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|--|--|----------|--|------------------|-----------------------|
| Chleb biały (750 g mąki) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 200 - 210 | 15 - 20 |
| | | | Gorące powietrze | 160 - 170 | 20 - 25 |
| Chleb na zaczynie (750 g mąki) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 200 - 220 | 15 - 25 |
| | | | Gorące powietrze | 150 - 160 | 40 - 60 |
| Chleb z mąki mieszanej (750 g mąki) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 200 - 220 | 15 - 20 |
| | | | Gorące powietrze | 160 - 170 | 25 - 40 |
| Chleb pełnoziarnisty (750 g mąki) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 200 - 220 | 20 - 30 |
| | | | Gorące powietrze | 140 - 150 | 40 - 60 |
| Chleb żytni (750 g mąki) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 200 - 220 | 20 - 30 |
| | | | Gorące powietrze | 150 - 160 | 50 - 60 |
| Bułki (ciasto surowe po 70 g) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Bułki drożdżowe, słodkie (ciasto surowe po 70 g) | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 20 - 30 |

Wypieki drobne

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|-------------------------------|---------------------|-----------|---------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Bezy | Błacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 80 - 90 | 120 - 180 |
| Makaroniki | Błacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 140 - 160 | 15 - 25 |
| Wypieki z ciasta francuskiego | Błacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Muffiny | Błacha do muffinów | 2 | Gorące powietrze | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Wypieki z ciasta parzonego | Błacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 170 - 190 | 27 - 35 |
| Ciasteczka | Błacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 12 - 17 |
| Wypieki drożdżowe | Błacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 150 - 160 | 15 - 20 |

Porady dotyczące pieczenia ciast

| | |
|--|---|
| Pieczenie według własnego przepisu | Wyszukać w tabelach pieczenia podobny wypiek. |
| Sposób sprawdzania, czy ciasto uci-rane jest gotowe | Okolo 10 minut przed końcem podanego w przepisie czasu pieczenia nakłuć drewni-anim patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone. |
| Ciasto zapada się | Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 °C niż-szą. Przestrzegać podanych w przepisach czasów pozostawienia ciasta do ostygnięcia. |
| Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie | Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy. |
| Ciasto z formy jest z tyłu za ciemne. | Nie stawiać formy do pieczenia blisko przy tylnej ściance, lecz na środku. |
| Ciasto jest za suche | Gotowe ciasto ponakłuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem nastawić temperaturę wyższą o 10 °C i skrócić czas pieczenia lub wybrać Gorące powietrze + Gotowanie na parze |
| Chleb lub ciasto wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec | Następnym razem użyć mniej płynu. Piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców. Przestrzegać podanego w przepisie czasu pieczenia. |
| Ciasto lub wypiek są nierównomiernie zrumienione | Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę. |

Odgrzewanie potraw

Podczas odgrzewania potrawy są ponownie podgrzewane przy zachowaniu ich pełnej wartości odżywczej. Wyglądają i

smakują jakby zostały świeżo przyrządzone. Także pieczywo z poprzedniego dnia można w ten sposób podpiec.

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|--------------------------------|------------------------------|-----------|---------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Potrawy podgrzewane na talerzu | Ruszt | 2 | Odgrzewanie | 120 | 12 - 18 |
| Warzywa | Błacha do pieczenia | 3 | Odgrzewanie | 100 | 12 - 15 |
| Makaron, ziemniaki, ryż | Błacha do pieczenia | 3 | Odgrzewanie | 100 | 5 - 10 |
| Bułki* | Ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 6 - 8 |
| Bagietka* | Ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 5 - 10 |
| Chleb* | Ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 170 - 180 | 8 - 12 |
| Pizza | Ruszt + blacha do piecze-nia | 3 | Odgrzewanie | 170 - 180 | 12 - 15 |

* podgrzewać przez 5 minut

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkty rozmrożone mają krótszą przydatność do spożycia i psują się szybciej niż produkty świeże.

Potrawę rozmrażać w woreczku do zamrażania, na talerzu lub w perforowanym pojemniku do gotowania. Zawsze należy wsunąć pod spód blachę do pieczenia. Dzięki temu produkty spożywcze nie leżą w wodzie powstającej w trakcie rozmrażania, a w komorze piekarnika jest czysto.

Używać trybu pracy Rozmrażanie.

Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy podzielić na mniejsze kawałki względnie wyjąć z urządzenia już rozmrożone kawałki.

Po rozmrożeniu produkty odstawić jeszcze na 5 do 15 minut w celu wyrównania temperatury.

Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzenienia się bakterii.

Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić piekarnik parowy z funkcją pieczenia na Gorące powietrze o temperaturze 180 °C.

Rozmrażanie mięsa

Kawałki mięsa przeznaczone do panierowania rozmrozić na tyle, aby przywierały do nich przyprawy i panierka.

Rozmrażanie drobiu

Przed rozmrażaniem wyjąć z opakowania. Koniecznie wylać wodę powstającą podczas odmrażania.

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Wysokość | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|---------------------------------------|--------|-----------------------------------|----------|------------------|-----------------------|
| Kurczak | 1 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 60 - 70 |
| Pałki z kurczaka | 0,4 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 30 - 35 |
| Warzywa mrożone w bloku (np. szpinak) | 0,4 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 20 - 30 |
| Owoce jagodowe | 0,3 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 5 - 8 |
| Filet rybny | 0,4 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 15 - 20 |
| Ryba w całości | 1 kg | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 40 - 50 |
| Gulasz | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 40 - 50 |
| Pieczeń wołowa | - | Perforowany + blacha do pieczenia | 3 1 | 45 - 50 | 70 - 80 |

Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia trybu pracy Wyrastanie ciasta ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Ruszt można wsunąć na dowolną wysokość lub ostrożnie położyć na dno piekarnika.

Uwaga: nie zarysować komory gotowania!

Ustawić miskę z ciastem na ruszcie. Ciasta nie należy przykrywać.

| Produkty spożywcze | Ilość | Wyposażenie | Temperatura w °C | Czas gotowania w min. |
|--------------------|-------|---------------|------------------|-----------------------|
| Ciasto drożdżowe | 1 kg | Miska + ruszt | 40 | 20 - 30 |
| Zaczyn | 1 kg | Miska + ruszt | 40 | 20 - 30 |

Odsączenie soku

Owoce jagodowe przez odsączeniem włożyć do miski i zasypać cukrem. Odstawić na co najmniej godzinę, aby owoce puściły sok.

Owoce jagodowe przełożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i wsunąć na wysokość 3. Do zbierania soku wsunąć blachę do pieczenia na wysokość 1.

Na koniec położyć owoce na ściereczce i wycisnąć resztę soku.

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso-kość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min |
|--------------------|--|-----------|--------------------|------------------|-----------------------|
| Maliny | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 30-45 |
| Porzeczki | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 40-50 |

Wekowanie

Wekować należy możliwie świeże produkty spożywcze. Dłuższe przechowywanie powoduje utratę witamin, a produkty szybciej fermentują.

Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości.

Następujące artykuły spożywcze nie nadają się do wekowania w tym urządzeniu:

zawartość blaszanych puszek, mięso, ryby i masa paszтетowa.

Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe uszczelki, klamry lub sprężyny.

Gumowe uszczelki i słoiki należy dokładnie umyć w gorącej wodzie. Do czyszczenia słoików nadaje się też program "Dezynfekcja butelek".

Słoiki należy wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania. Nie mogą się one stykać.

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwiczki urządzenia.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso-kość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min |
|--------------------|-------------------------|-----------|--------------------|------------------|-----------------------|
| Warzywa | 1-litrowe słoiki wekowe | 2 | Gotowanie na parze | 100 | 30-120 |
| Owoce pestkowe | 1-litrowe słoiki wekowe | 2 | Gotowanie na parze | 100 | 25-30 |
| Owoce ziarnkowe | 1-litrowe słoiki wekowe | 2 | Gotowanie na parze | 100 | 25-30 |

Produkty mrożone

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min. |
|---------------------------------------|---|-----------|---------------------------------------|------------------|------------------------|
| Frytki | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 170 - 190 | 25 - 35 |
| Krokiety | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Rösti | Blacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 25 - 30 |
| Wyroby mączne, świeże, mrożone* | Blacha do pieczenia | 2 | Gotowanie na parze | 100 | 5 - 10 |
| Lasagne, mrożona | Blacha do pieczenia + ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 190 - 210 | 35 - 55 |
| Pizza, cienki spód | Blacha do pieczenia + ruszt | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 15 - 23 |
| Pizza, gruby spód | Blacha do pieczenia + ruszt | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 18 - 25 |
| Pizza-bagietka | Blacha do pieczenia + ruszt | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Pizza chłodzona | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 170 - 180 | 12 - 17 |
| Bagietka z masłem ziołowym, chłodzona | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 15 - 20 |

* Dodać nieco wody

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa- nia w min. |
|---|--|----------------------|--|-------------------------|------------------------------------|
| Bułki, bagietki, mrożone | Błacha do pieczenia + ruszt | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Precle, mrożone | Błacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 180 - 200 | 18 - 22 |
| Croissanty, mrożone | Błacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 180 - 200 | 20 - 25 |
| Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone | Błacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 150 - 170 | 12 - 15 |
| Strudel, mrożony | Błacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Paluszki rybne | Błacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 195 - 205 | 20 - 24 |
| Pstrąg | Perforowany + Błacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Filet rybny w sosie | Błacha do pieczenia + ruszt | 2 | Gorące powietrze + Gotowanie na parze | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Filet z łososia | Perforowany pojemnik do gotowania + Błacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Krążki kalmara | Błacha do pieczenia + papier do pieczenia | 2 | Gorące powietrze | 190 - 210 | 25 - 30 |
| Brokuły | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 4 - 6 |
| Kalafior | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 5 - 8 |
| Fasola | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 4 - 6 |
| Groszek | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 4 - 6 |
| Marchew | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 3 - 5 |
| Warzywa mieszane | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 4 - 8 |
| Brukselka | Perforowany pojemnik do gotowania + blacha do pieczenia | 3 1 | Gotowanie na parze | 100 | 5 - 10 |

* Dodać nieco wody

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 50304/EN 60350 (2009) lub IEC 60350.

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania.

| Produkty spożywcze | Wyposażenie | Wyso-kość | Tryb pracy | Temperatura w °C | Czas gotowa-nia w min. |
|---------------------------|---------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Ciasteczka wyciskane | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powie-trze | 160 - 170 | 17 - 20 |
| Ciastka | Blacha do pieczenia | 2 | Gorące powie-trze | 160 - 170 | 25 - 33 |
| Biszkopt na wodzie | Tortownica 26 cm | 2 | Gorące powie-trze | 150 - 160 | 35 - 40 |
| Szarlotka z pierzynką | Tortownica 20 cm | 2 | Gorące powie-trze | 160 - 170 | 60 - 70 |

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000709324 911020