

Piekarnik do zabudowy
ZEO32C31.1

zelmer



[pl] Instrukcja obsługi

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	2	Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika.....	10
Przyczyny uszkodzeń	3	Montaż i demontaż szyb w drzwiczkach	11
Nowy piekarnik	4	Usterka, co zrobić?	11
Pulpit obsługi	4	Tabela usterek.....	11
Przełącznik funkcji	4	Wymiana żarówki u góry piekarnika	12
Przyciski i wskaźniki	5	Ośłona żarówki.....	12
Regulator temperatury	5	Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony	
Komora piekarnika	5	środowiska	12
Wyposażenie dodatkowe	5	Oszczędność energii.....	12
Wsuwanie wyposażenia.....	5	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska	
Wyposażenie dodatkowe	6	naturalnego	12
Przed pierwszym użyciem	6	Środki ostrożności podczas transportu	12
Nastawianie zegara	6	Przetestowane w naszym studiu gotowania	13
Nagrzewanie piekarnika	6	Ciasta i wypieki	13
Czyszczenie wyposażenia.....	6	Porady dotyczące pieczenia ciast	14
Nastawianie piekarnika	7	Mięso, drób, ryby	15
Rodzaje grzania i temperatura	7	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania	16
Automatyczne wyłączanie się piekarnika.....	7	Zapiekanki, tosty	17
Automatyczne włączanie się i wyłączanie piekarnika.....	7	Gotowe produkty.....	17
Nastawianie zegara	8	Potrawy specjalne.....	17
Nastawianie minutnika	8	Rozmrażanie	18
Zabezpieczenie przed dziećmi	8	Suszenie	18
Piekarnik	8	Wekowanie	18
Konserwacja i czyszczenie	9	Akrylamid w produktach spożywczych	19
Środki czyszczące	9	Potrawy testowe	20
Zdejmowanie i zawieszanie przewodnic	9	Pieczenie ciast.....	20
		Grillowanie.....	20

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu. Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. 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!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone 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. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: wilgotnych produktów nie przechowywać przez dłuższy okres czasu w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.

- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: podczas studzenia komora piekarnika powinna być zawsze zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Mocno zabrudzona uszczelka drzwiczek: jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie

opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.

- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

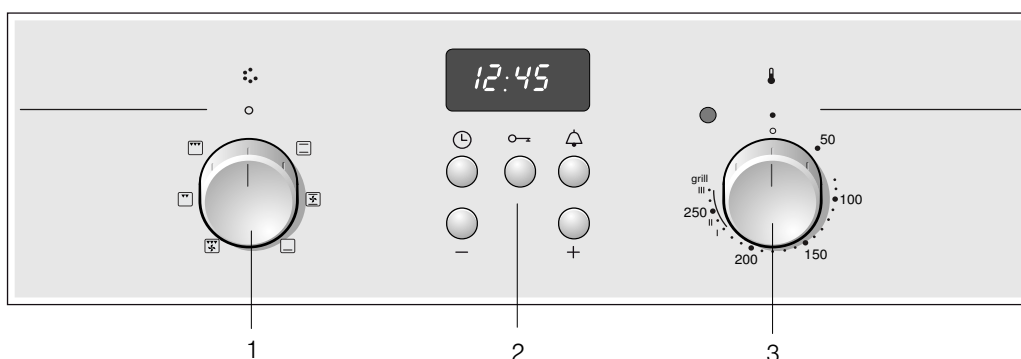
Nowy piekarnik

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące piekarnika. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz

poszczególne elementy obsługi. Zapoznaj się Państwo z informacjami dotyczącymi komory piekarnika i wyposażenia.

Pulpit obsługi

W zależności od typu urządzenia możliwe są różne wersje.



Objaśnienia

1	Przełącznik funkcji
2	Przyciski obsługi i wyświetlacz
3	Regulator temperatury

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do nastawiania rodzaju grzania piekarnika. Przełącznik funkcji można obracać w prawo i w lewo.

Po nastawieniu żadanego rodzaju grzania świeci się lampka piekarnika.

Ustawienie	Funkcja	
0	Wyłączony	Piekarnik jest wyłączony.
	Grzanie górne/dolne	Pieczenie możliwe jest tylko na jednym poziomie. To ustawienie nadaje się idealnie do pieczenia ciast i pizzy w formach lub na blasze, jak również chudych pieczeni wołowych i cielęcych oraz dziczyzny. Równomierne grzanie z góry i dołu.

* Rodzaj grzania zgodny z klasą efektywności energetycznej EN50304.

Ustawienie

Funkcja

	Goście powietrze*	Na jednym poziomie można przygotować bezy i ciasto francuskie. Drobnie wypieki, ciasteczka i ciasto francuskie można piec jednocześnie na dwóch poziomach. Wentylator na tylnej ścianie urządzenia rozprowadza przychodzące z góry i z dołu ciepło równomiernie wokół potrawy.
	Grzanie dolne	Przy pomocy grzania dolnego można przyrumienić względnie dopiec potrawy od dołu. Grzanie z dołu.
	Grill z cyrkulacją powietrza	Grill z cyrkulacją powietrza nadaje się szczególnie do grillowania ryb, drobiu i dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator rozprowadza gorące powietrze wokół potrawy.
	Grill płaski, mała powierzchnia	Ten rodzaj grzania nadaje się do grillowania małych ilości steków, kiełbasek, ryb i tostów. Nagrzewa się środkowa część grzałki grilla.
	Płaski grill o dużej powierzchni	Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów. Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się.

* Rodzaj grzania zgodny z klasą efektywności energetycznej EN50304.

Przyciski i wskaźniki

Za pomocą przycisków można ustawić dodatkowe funkcje. Ustawione wartości można odczytać na wyświetlaczu.

Przycisk	Funkcja
⌚	Przycisk zegara Służy do nastawiania godziny, czasu trwania I→II i czasu zakończenia →I.
🔑	Przycisk z kluczem Służy do włączania i wyłączenia zabezpieczenia przed dziećmi.
🕒	Przycisk minutnika Służy do nastawiania minutnika.
-	Przycisk Minus Służy do korygowania ustawionych wartości w dół.
+	Przycisk Plus Służy do korygowania ustawionych wartości w górę.

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury i stopnia mocy grilla.

Ustawienia	Funkcja
●	Wyłączony Piekarnik nie nagrzewa się.
50-270	Zakres temperatury Temperatura w °C.
I, II, III	Stopnie mocy grilla Stopnie mocy dla grilla o małej [☐] i dużej [☐] powierzchni. I = stopień 1, słaby II = stopień 2, średni III = stopień 3, mocny

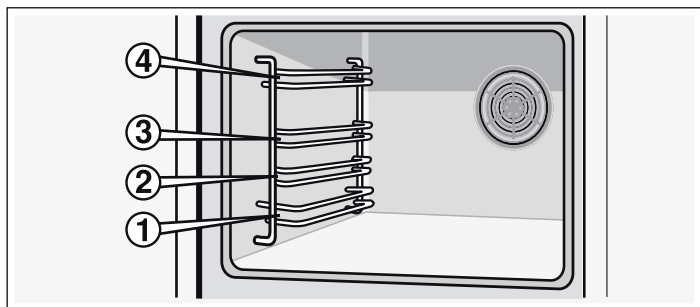
Wyposażenie dodatkowe

Dostarczone wyposażenie dodatkowe nadaje się do przyrządzania wielu potraw. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.

Aby potrawy były jeszcze smaczniejsze, a obsługa piekarnika jeszcze bardziej komfortowa, oferujemy szeroki wybór wyposażenia dodatkowego.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 4 wysokości. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu, aby nie dotykało szyby drzwiczek.



Wyposażenie blokuje się po wysunięciu mniej więcej do połowy. Teraz można bez trudu wyjąć potrawy z urządzenia.

Podczas wsuwania do piekarnika zwrócić uwagę na wgłębienie z tyłu wyposażenia. Tylko wtedy możliwe jest prawidłowe osadzenie wyposażenia.

Gdy piekarnik grzeje, świeci się lampka nad regulatorem temperatury. Gaśnie w przerwach w grzaniu. W przypadku niektórych ustawień lampka nie świeci się.

Stopnie mocy grilla

W przypadku grilla płaskiego [☐] za pomocą regulatora temperatury nastawia się stopień mocy grilla.

Komora piekarnika

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

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka piekarnika. Poprzez obrócenie przełącznika funkcji na dowolną pozycję można również włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

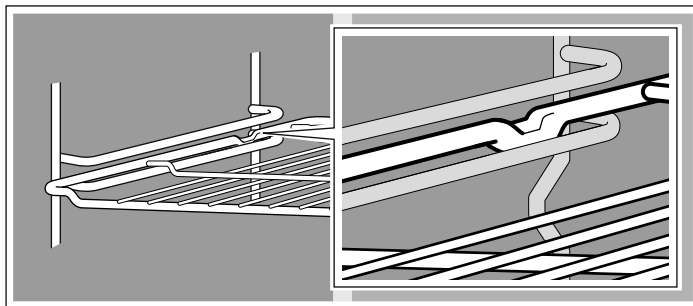
Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki.

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

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.



Wskazówka: Wyposażenie może ulegać deformacjom w wyniku nagrzewania. Po ostygnięciu, wyposażenie ponownie odzyskuje pierwotny kształt. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie wyposażenia.


Blachę trzymać po bokach obydwiema rękami i wsunąć równoległe w prowadnice. Podczas wsuwania blachy nie wykonywać ruchów w prawo lub w lewo. W przeciwnym razie wsunięcie blachy będzie utrudnione. Powierzchnie emaliowane mogą ulec uszkodzeniu.

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Zawsze należy podawać numer ZEO.



Ruszt

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

Wsunąć ruszt otwartą stroną w kierunku drzwiczek piekarnika i wygięciem do dołu .



Głęboka blacha do pieczenia

Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją również stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. W naszych prospektach lub w internecie można znaleźć wiele produktów pasujących do zakupionego piekarnika. Dostępność wyposażenia dodatkowego oraz możliwość zamówienia przez internet różni się w poszczególnych krajach. Odnośne informacje znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Nie każde wyposażenie dodatkowe pasuje do wszystkich urządzeń. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Wyposażenie dodatkowe	Numer ZEO	Funkcja
Aluminiowa blacha do pieczenia	ZEO 10H10	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek piekarnika.

Drzwiczki piekarnika - dodatkowe środki bezpieczeństwa

W przypadku dłuższych czasów pieczenia drzwiczki piekarnika mogą być bardzo gorące.


Obecność małych dzieci wymaga zachowania szczególnej ostrożności podczas użytkowania piekarnika.


Do dyspozycji jest również system zabezpieczający, który zapobiega bezpośredniemu dotknięciu drzwiczek piekarnika. System jest dostępny w serwisie jako wyposażenie dodatkowe (440651).


Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem piekarnika. Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu świeci się symbol  i trzy zera. Ustawić godzinę.


1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00 i miga symbol .


2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Nagrzewanie piekarnika

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

Podczas nagrzewania piekarnika wietrzyć kuchnię.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grzanie górne/dolne .

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

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

Czyszczenie wyposażenia

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

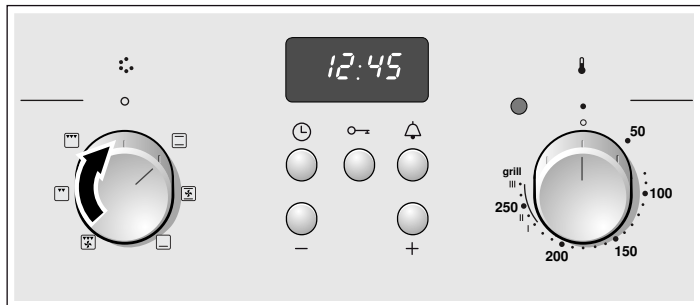
Nastawianie piekarnika

Istnieje wiele możliwości nastawienia piekarnika. Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące ustawiania żadanego rodzaju grzania i temperatury lub stopnia mocy grilla. Ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia potrawy.

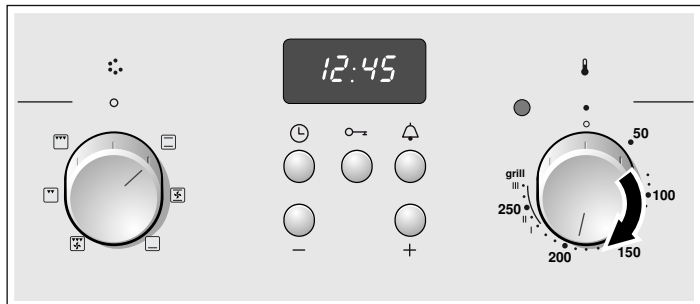
Rodzaje grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne 190 °C

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.



2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.



Piekarnik nagrzewa się.

Wyłączanie piekarnika

Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.

Zmiana ustawień

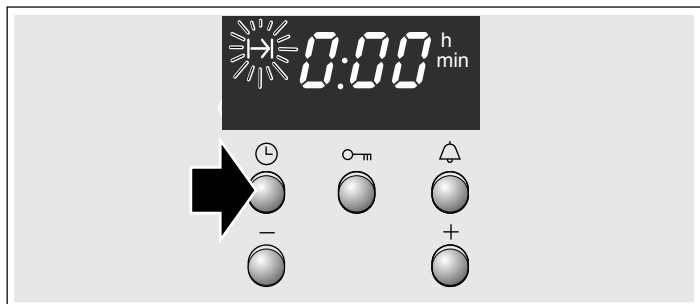
W zależności od zapotrzebowania można zmienić rodzaj grzania, temperaturę i stopień mocy grilla.

Automatyczne wyłączenie się piekarnika

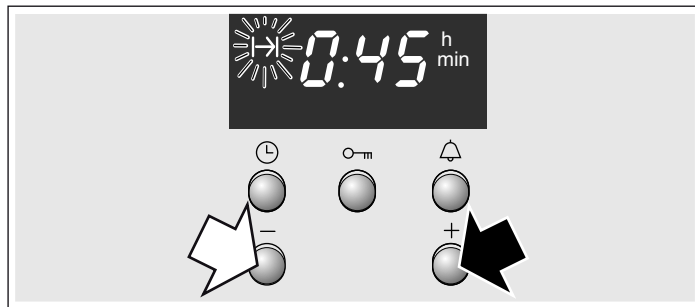
Ustawić czas trwania pieczenia potrawy.

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne □, 200 °C, czas trwania 45 minut.

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.
3. Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Miga symbol czasu trwania I→I.



4. Za pomocą przycisków + i - nastawić czas trwania.
Przycisk + / wartość proponowana = 30 minut
Przycisk - / wartość proponowana = 10 minut



Upłynął czas pieczenia

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk ⌚ i wyłączyć przełącznik funkcji.

Zmiana ustawień

Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Za pomocą przycisku + lub - zmienić czas trwania.

Przerwanie ustawiania

Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Naciskać przycisk -, aż wyświetlacz wskaże zero. Wyłączyć przełącznik funkcji.

Nastawianie czasu trwania w przypadku ukrycia funkcji zegara

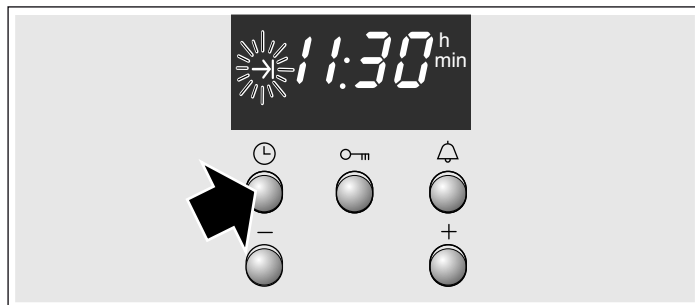
Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara ⌚ i wprowadzić ustawienia, jak opisano w punkcie 4.

Automatyczne włączanie się i wyłączanie piekarnika

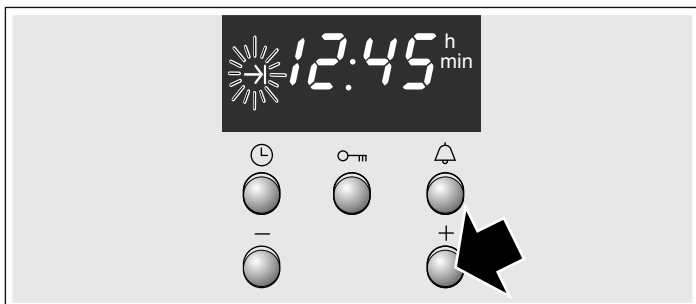
Nie pozostawiać produktów spożywczych przez dłuższy czas w piekarniku. Nie przechowywane w lodówce mięso i ryby szybko się psują.

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne □, 200 °C. Jest godzina 10:45. Potrawa, której przygotowanie trwa 45 minut, ma być gotowa o godzinie 12:45.

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
2. Regulator temperatury służy do nastawiania temperatury lub stopnia mocy grilla.
3. Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Miga symbol czasu trwania I→I.
4. Za pomocą przycisków + i - nastawić czas trwania.
5. Tyle razy naciskać przycisk zegara ⌚, aż zacznie migać symbol czasu zakończenia →I. Na wyświetlaczu można odczytać, kiedy potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku + przestawić czas zakończenia na później.
Po kilku sekundach ustawienie zostanie zapisane.
Dopóki nie włączy się piekarnik, na wyświetlaczu świeci się czas zakończenia.



Upłynął czas pieczenia

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik wyłącza się. Dwukrotnie nacisnąć przycisk i wyłączyć przełącznik funkcji.

Wskazówka: Dopóki miga symbol, można wprowadzać ustawienia. Jeśli symbol świeci się, ustawienie zostało zapisane.

Nastawianie zegara

Po przerwie w zasilaniu lub po pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu miga symbol i trzy zera. Należy nastawić godzinę. Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk zegara .
Pojawia się 12.00 i miga symbol .
2. Za pomocą przycisków + i - nastawić godzinę.
Po kilku sekundach godzina zostanie zmieniona. Gaśnie symbol .

Przestawianie czasu z letniego na zimowy.

Dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara i za pomocą przycisku + lub - zmienić godzinę.

Nastawianie minutnika.

Minutnik może być używany jak zwykły zegar funkcyjny. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Minutnik ma charakterystyczny sygnał. Można łatwo rozpoznać, kiedy upłynął czas odliczany przez minutnik lub czas trwania. Minutnik można nastawić również w przypadku aktywowania zabezpieczenia przed dziećmi.

Sposób nastawiania

1. Nacisnąć przycisk minutnika .
Miga symbol .
2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić czas odliczany przez minutnik.
Przycisk + / wartość proponowana = 10 minut
Przycisk - / wartość proponowana = 5 minut

Po kilku sekundach włącza się minutnik. Na wskaźniku świeci się symbol . Upływ czasu jest widoczny na wyświetlaczu.

Czas upłynął

Rozlega się sygnał. Nacisnąć przycisk minutnika . Gaśnie wskaźnik minutnika.

Zmiana ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk minutnika . Za pomocą przycisku + lub - zmienić czas.

Kasowanie ustawień

Nacisnąć przycisk minutnika . Tyle razy nacisnąć przycisk -, aż na wskaźniku pojawią się zera.

Jednoczesny upływ czasu odliczanego przez minutnik i czasu trwania

Świecą się symbole. Upływ czasu odliczanego przez minutnik jest widoczny na wyświetlaczu.

Sprawdzanie pozostałego czasu trwania \rightarrow , czasu zakończenia \rightarrow lub godziny :

Tyle razy nacisnąć przycisk zegara , aż pojawi się odpowiedni symbol.

Sprawdzana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Piekarnik

Aby mieć pewność, że piekarnik nie zostanie włączony przez bawiące się dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Przełącznik funkcji musi być wyłączony.

Aktywacja: Tyle razy naciskać przycisk z kluczem , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . Trwa to ok. 4 sekund.

Dezaktywacja: Tyle razy naciskać przycisk z kluczem , aż zgaśnie symbol .

Wskazówki

- Minutnik i godzinę można nastawić w każdej chwili.
- W przypadku przerwy w dopływie prądu zabezpieczenie przed dziećmi zostanie zdezaktywowane.

Konserwacja i czyszczenie

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

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie piekarnika są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne lub metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to działania zabezpieczenia antykorozyjnego.

Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni poprzez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

Do czyszczenia piekarnika nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Nie czyścić poszczególnych części w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem nowej gąbki należy ją dokładnie wypłukać.

Pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Powierzchnie ze stali nierdzewnej	Czyścić ciepłym roztworem detergentu i miękką ściereczką. Powierzchnie ze stali nierdzewnej wycierać zawsze zgodnie z kierunkiem szlifowania. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. Fronty ze stali nierdzewnej można polerować przy użyciu specjalnych środków pielęgnacyjnych. Przestrzegać wskazówek producenta. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
Powierzchnie emaliowane i lakierowane	Do czyszczenia używać wilgotnej ściereczki i ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Pokręta	Do czyszczenia używać wilgotnej ściereczki i ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Szyba	Czyścić płynem do mycia szyb. Nie używać żrących środków czyszczących ani ostrych metalowych przedmiotów. Mogą one zarysować i uszkodzić szklaną powierzchnię szyby.
Uszczelka	Przecierać wilgotną ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Wnętrze piekarnika Gorąca woda z detergentem lub octem. W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie po ostygnięciu zanieczyszczonych powierzchni.

Ostona żarówki piekarnika Do czyszczenia używać wilgotnej ściereczki i ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Wyposażenie Namoczyć w ciepłej wodzie z detergentem. Wyczyścić za pomocą szczoteczki lub gąbki.

Aluminiowa blacha do czyszczenia (opcjonalnie) Nie czyścić w zmywarce do naczyń. W żadnym wypadku nie używać środka do czyszczenia piekarników. W celu uniknięcia zarysowań nie dotykać metalowych powierzchni nożem ani innym równie ostrym przedmiotem. Czyścić poziomymi ruchami przy użyciu niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i wilgotnej ściereczki do czyszczenia szkła lub ściereczki z mikrofibry. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych ściereczek do czyszczenia. W przeciwnym razie mogą powstać zarysowania.

Zabezpieczenie przed dziećmi (opcjonalnie) Jeżeli na drzwiach piekarnika umieszczone zostało zabezpieczenie przed dziećmi, należy je zdjąć przed czyszczeniem. Wszystkie elementy z tworzywa sztucznego namoczyć w ciepłej wodzie z detergentem i umyć gąbką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Silnie zabrudzone zabezpieczenie przed dziećmi nie działa prawidłowo.

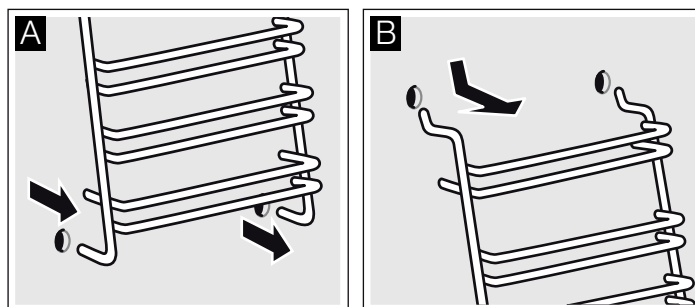
Płyta grzewcza Wskazówki dotyczące pielęgnacji i czyszczenia znajdują się w instrukcji obsługi płyty grzewczej.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

Zdejmowanie prowadnic

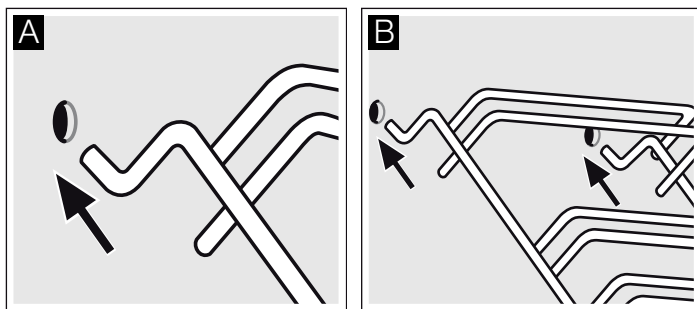
1. Prowadnicę wyjąć do dołu i trochę pociągnąć do przodu. Wyjąć z otworów mocujących sztyfty przedłużające na dole prowadnic (rys. A).
2. Następnie podnieść prowadnicę i ostrożnie wyjąć (rys. B).



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

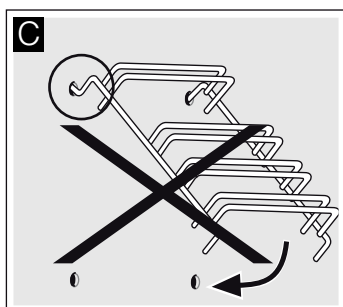
Zawieszanie prowadnic

1. Włożyć ostrożnie dwa haki w górne otwory. (rys. A-B)



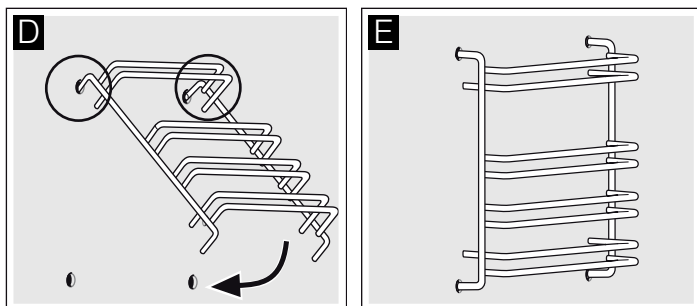
⚠ Nieprawidłowy montaż!

Nigdy nie poruszać prowadnicami, zanim oba haki nie będą całkowicie zakotwiczone w górnych otworach. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia emalii (rys. C).



2. Dwa haki należy stabilnie zawiesić w górnych otworach. Następnie powoli i ostrożnie opuszczać prowadnicę i zaczepić ją w dolnych otworach (rys. D).
3. Obie prowadnice zaczepić na bocznych ściankach piekarnika (rys. E).

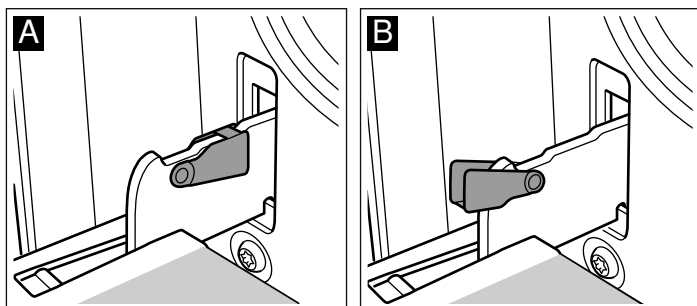
Przy prawidłowym montażu odstęp między dwoma wyższymi poziomami wsunięcia jest większy.



Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Do czyszczenia oraz w celu wymontowania szyb można zdjąć drzwiczki piekarnika.

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

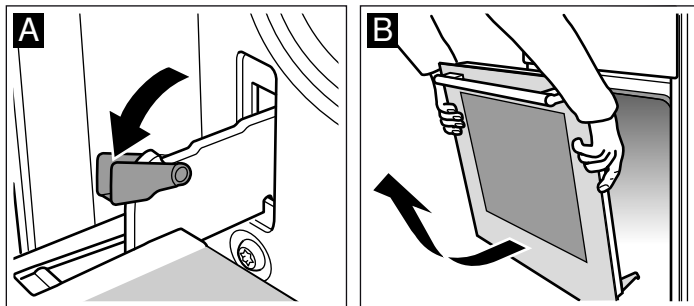


⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Zdejmowanie drzwiczek

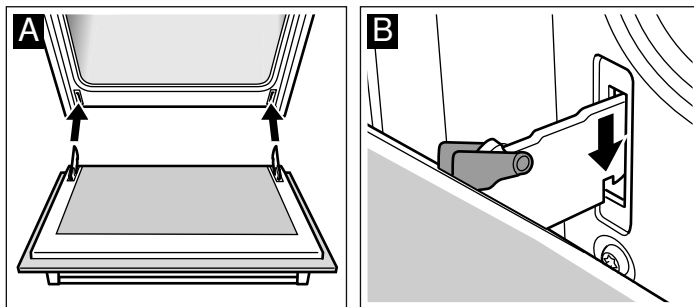
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. A).
3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i zdjąć (rys. B).



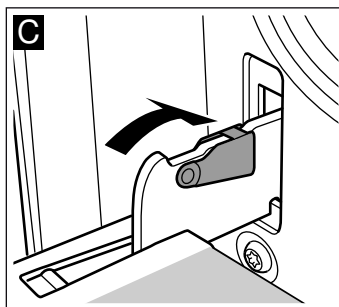
Zakładanie drzwiczek

Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

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



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



⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

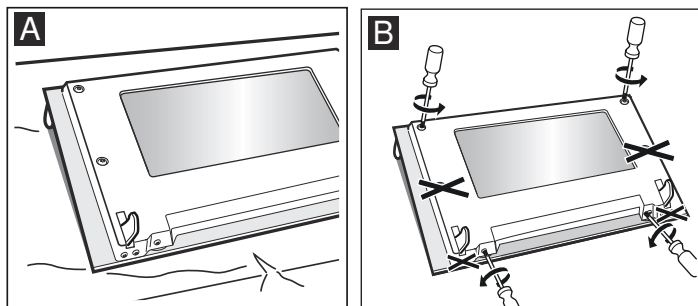
Niebezpieczeństwo obrażeń! Jeśli drzwiczki piekarnika niespodziewanie wypadną lub zawias zatrzaśnie się, nie dotykać zawiasu! Skontaktować się z serwisem.

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach

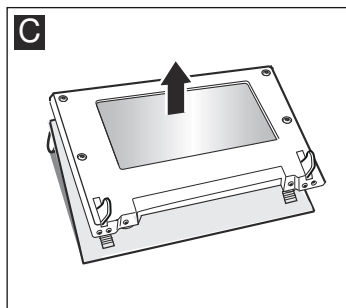
Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

Demontaż

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zdejmowanie drzwiczek piekarnika*. Drzwiczki piekarnika położyć na ściereczce uchwytem do dołu (rys. A).
2. Najpierw przykręcić obie śruby na dole, a następnie obie śruby na górze w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. B).



3. Zdjąć nakładkę (rys. C).



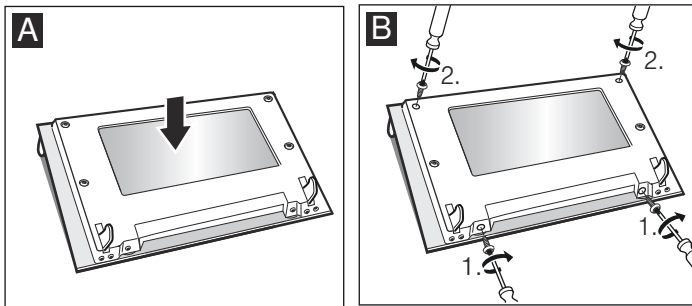
Zdemontowanych części nie można myć. Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

Montaż

1. Z powrotem nasadzić nakładkę (rys. A).
2. Z powrotem przykręcić najpierw obie śruby na dole, a następnie obie śruby na górze (rys. B).



3. Założyć drzwiczki piekarnika. Patrz rozdział *Zakładanie drzwiczek piekarnika*.

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem pracownika serwisu należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w tabeli. Być może uda się samodzielnie usunąć usterkę.

Tabela usterek

Jeśli potrawa się nie uda, warto zajrzeć do rozdziału *Potrawy przetestowaliśmy w naszym studiu gotowania*. Tutaj znajdują się dodatkowe porady i informacje dotyczące gotowania oraz pieczenia ciast i mięs.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez techników naszego serwisu.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/ Informacje
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik jest sprawny.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna lub inne urządzenia kuchenne.
Miga wskaźnik godziny	Przerwa w zasilaniu.	Nastawić godzinę
Piekarnik nie nagrzewa się.	Styki są zaku-rzone.	Kilkakrotnie obracać pokrę-tła włączników w prawo i lewo.

Uwaga!

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

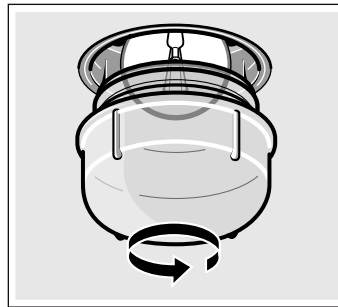
Wymiana żarówki u góry piekarnika

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
2. Wykręcić osłonę obracając ją w lewą stronę.



3. Żarówkę wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Ponownie założyć osłonę żarówki.
5. Wyjąć ściereczkę i włączyć bezpiecznik.

Osłona żarówki

Uszkodzoną osłonę żarówki należy wymienić. Odpowiednie osłony można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (Nr E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

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

Oszczędność energii

- Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabeli w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane lub emaliowane na czarno formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas piekarnik jest przez cały czas gorący. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Środki ostrożności podczas transportu

Zabezpieczyć wszystkie ruchome części w oraz na urządzeniu za pomocą taśmy samoprzylepnej, która po usunięciu nie pozostawia śladów. Wszystkie części wyposażenia (np. blachę do pieczenia) zabezpieczyć na krawędziach cienkim kartonem i włożyć w odpowiednie przegródki, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Między przód a tył włożyć karton lub podobny materiał, aby zapobiec uderzeniu o wewnętrzną stronę szyby w drzwiczkach. Drzwiczki piekarnika przymocować taśmą samoprzylepną do ścianek bocznych urządzenia.

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Urządzenie transportować wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Podczas transportu zwrócić uwagę na strzałki umieszczone na opakowaniu.

W przypadku braku oryginalnego opakowania

Zapakować urządzenie w odpowiednie opakowanie zastępcze, zapewniające wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzeniami podczas transportu.

Urządzenie transportować w pozycji pionowej. Nie trzymać się urządzenia za uchwyt drzwiczek ani za przyłącza znajdujące się z tyłu, ponieważ może dojść do ich uszkodzenia. Nie kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów.

Przetestowane w naszym studiu gotowania


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


Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika.
Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym.
Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie i naczynia, z których się nie korzysta.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Ciasta i wypieki

Pieczenia na jednym poziomie

Ciasta i torty najlepiej się udają, gdy pieczone są z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne .

W przypadku pieczenia z zastosowaniem rodzaju grzania 2D gorące powietrze  należy wsuwać wyposażenie na następujące wysokości:

- Ciasto w formach: Wysokość wsunięcia 2
- Ciasto na blasze: Wysokość wsunięcia 3

Do pieczenia na kilku poziomach

Należy używać rodzaju grzania Gorące powietrze .

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

- Głęboka blacha do pieczenia: wysokość wsunięcia 3
- Blacha do pieczenia: wysokość wsunięcia 1

Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.

Tabele zawierają duży wybór potraw.

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

W przypadku pieczenia w formach z cienkiego metalu lub formach szklanych czas pieczenia wydłuża się, a ciasto nie jest równomiernie zrumienione.









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

Tabele









Tabele podają optymalne ustawienia dla różnych ciast i wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Zaleca się nastawić najpierw niższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie. W razie konieczności, następnym razem należy wybrać nieco wyższą temperaturę lub dłuższy czas pieczenia.

W przypadku podgrzania piekarnika czas pieczenia ulega skróceniu o 5 do 10 minut.

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

Ciasto w formach	Forma	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasto ucierane, proste	Forma prostokątna	2		160-180	50-60
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Forma prostokątna	2		155-175	65-75
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Tortownica	1		160-180	30-40
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma do ciasta z owocami	2		160-180	25-35
Tort biszkoptowy	Tortownica	2		160-180	30-40
Tort owocowy lub serowy, ciasto kruche*	Ciemna tortownica	1		170-190	70-90
Ciasto owocowe delikatne, ucierane	Tortownica	2		150-170	55-65
Ciasto pikantne* (np. tarta/ciasto cebulowe)	Tortownica	1		180-200	50-60

* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasto ucierane lub drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	25-35
Ciasto ucierane lub drożdżowe ze świeżymi owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3		140-160	40-50
Rolada biszkoptowa (podgrzać piekarnik)	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	15-20
Chałka z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
Strucla świąteczna z 500 g mąki	Głęboka blacha do pieczenia	3		160-180	50-60
Strucla świąteczna z 1 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	90-100
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-200	55-65
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	20-30

Chleb i bułki

O ile nie podano inaczej, w przypadku pieczenia chleba należy zawsze podgrzać piekarnik.

Nigdy nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika.

Chleb i bułki	Wypożyczenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura, °C	Czas pieczenia, minuty
Chleb drożdżowy z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	2		270 190	8 35-45
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia:	2		270 190	8 35-45
Bułki (np. żytnie)	Głęboka blacha do pieczenia:	2		200-220	20-30

Wypieki drobne	Wypożyczenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasteczka	Głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	10-20
	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		130-150	25-35
Bezy	Głęboka blacha do pieczenia	3		70-90	125-135
Ptysie	Głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	30-40
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia	3		110-130	30-40
	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		100-120	35-45
Ciasto francuskie	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		180-200	30-40

* Dodatkowe blachy do pieczenia można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

** W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia na wyższy poziom.

Porady dotyczące pieczenia ciast

Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.
Sposób sprawdzania, czy ciasto uciężane jest gotowe:	Okolo 10 minut przed koncem podanego w przepisie czasu pieczenia nakluc' głęboko ciasto w najwyższym miejscu drewnianym patyczkiem. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania.
Ciasto na środku wyrosło i popękało, a na bokach jest niskie.	Nie smarować tłuszczem ścianek tortownicy. Po upieczeniu ciasto oddzielić ostrożnie nożem od formy.
Wierzch ciasta jest za ciemny.	Ciasto postawić niżej, wybrać niższą temperaturę i piec nieco dłużej.
Ciasto jest za suche.	Gotowe ciasto ponakuwać wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.	Następnym razem dodać mniej płynu i piec nieco dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast zwilgotną wierzchnią warstwą najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę wierzchnią. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.
Wypieki są nierównomiernie zrumienione.	Piec w nieco niższej temperaturze, wówczas wypieki będą bardziej równomiernie zrumienione. Delikatne wypieki piec na jednym poziomie z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne . Wystający poza blachę papier do pieczenia może wpływać na cyrkulację powietrza. Papier należy zawsze tak przycinać, aby dokładnie pasował do blachy.
Spód ciasta z owocami jest za jasny.	Następnym razem wsunąć ciasto o jeden poziom niżej.
Wyływa sok z owoców.	Następnym razem użyć głębokiej blachy do pieczenia (jeśli jest dostępna).
Podczas pieczenia bułek drożdżowych poszczególne bułki zrastają się.	Między bułkami musi być zachowany odstęp ok. 2 cm. Dzięki temu jest wystarczająco dużo miejsca, aby bułki wyrosły i równomiernie się upiekły.
Pieczenie na dwóch poziomach:	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze używać trybu Gorące powietrze . Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.
Podczas pieczenia soczystych ciast skrapla się woda.	Podczas pieczenia może powstawać para wodna, która uchodzi przez drzwiczki. Para wodna może osadzać się na pulpicie obsługi lub sąsiadujących frontach mebli, a następnie skraplać. Proces ten jest uwarunkowany fizycznie.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

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

Najlepiej nadają się naczynia szklane. Zwrócić uwagę na to, aby pokrywa była dopasowana i dobrze zamykała naczynie.

W przypadku stosowania brytfanny emaliowanej należy dodać więcej wody.

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

Nazewnictwo w tabelach:

Naczynie bez pokrywy = bez przykrycia

Naczynie z pokrywą = z przykryciem

Naczynia zawsze stawiać na środku rusztu.

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie.

Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Pieczenie mięs

Do chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. 1/2 cm.

Do pieczeni duszonej dodać więcej wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1 - 2 cm.

Ilość wody zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie. Jeśli mięso przyrządzane jest w brytfannie emaliowanej, należy dodać nieco więcej wody niż do szklanego naczynia.

W miarę możliwości nie należy używać brytfann ze stali nierdzewnej. Mięso gotuje się wolniej i jest mniej rumiane. Należy zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas gotowania.

Wskazówki dotyczące grillowania

Grillować zawsze w zamkniętym piekarniku.

Przed ułożeniem kawałków mięsa na ruszcie, nagrzewać grill przez ok. 3 minuty.

Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie. Aby uzyskać pożądany smak pojedynczych kawałków mięsa, należy układać je na środku rusztu. Dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Głębokiej ani zwykłej blachy do pieczenia nie wolno wsuwać na wysokość 4. W wysokiej temperaturze mogą one ulec deformacji i podczas wyciągania uszkodzić komorę piekarnika.

Należy grillować kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Wówczas będą równomiernie zrumienione i soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Grillowane kawałki obrócić po upływie 2/3 podanego czasu.

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

Mięso

Kawałki mięsa należy obracać na drugą stronę po upływie połowy czasu pieczenia.

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

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

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

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Wołowina						
Pieczeń wołowa	1,0 kg	Z przykryciem	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Filet wołowy, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	1	☐	210-230	70
	1,5 kg		1	☐	200-220	80
Rostbef, różowy	1,0 kg	Bez przykrycia	1	☒	230-250	50
Steki, 3 cm, różowe		Ruszt do grilla + blacha do pieczenia	4+1	☐☐	3	15
Cielęcina						
Pieczeń cielęca	1,0 kg	Bez przykrycia	1	☐	200-220	100
	1,5 kg		1	☐	190-210	120
	2,0 kg		1	☐	180-200	140
Wieprzowina						
Bez słoniny (np. karczek)	1,0 kg	Bez przykrycia	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Pieczeń ze słoniną (np. łopatka)	1,0 kg	Bez przykrycia	1	☒	180-200	130
	1,5 kg		1	☒	190-210	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Schab peklowany z kością	1,0 kg	Z przykryciem	1	☐	210-230	80

Mięso	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Jagnięcina						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony	1,5 kg	Bez przykrycia	1		170-190	120
Mięso mielone						
Pieczeń rzymska	ok. 750 g	Bez przykrycia	1		180-200	70
Kiełbaski						
Kiełbaski		Ruszt do grilla + blacha do pieczenia	4+1		3	15

Drób

Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Waga podana w tabeli dotyczy wypatroszonego drobiu bez farszu.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, głęboką blachę należy wsunąć na poziom 1.

W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydełkami, aby ułatwić wytapianie się tłuszczu.

Drób układać na ruszcie, piersią do dołu. Po upływie 2/3 czasu obrócić cały drób.

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

Drób	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Półwki kurczaka, 1-4 sztuki	po 400g	Ruszt	2		210-230	40-50
Kawałki kurczaka	po 250 g	Ruszt	3		210-230	30-40
Kurczak, cały, 1-4 sztuki	po 1 kg	Ruszt	2		200-220	55-85
Kaczka, cała	1,7 kg	Ruszt	2		170-190	80-100
Gęś, cała	3,0 kg	Ruszt	2		160-180	110-130
Młody indyk, cały	3,0 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 udka indyka	po 800g	Ruszt	2		180-200	80-100

Ryba

Kawałki ryby obrócić po upływie 2/3 podanego czasu.

Całych ryb nie trzeba obracać. Wsunąć do piekarnika całą rybę w pozycji "na sztorc", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba nie przechylała się, należy włożyć jej do środka połówkę ziemniaka lub niewielkie, żaroodporne naczynie.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy dodatkowo wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 1. Skapuje do niej sos z ryby i piekarnik pozostaje czysty.

Ryba	Waga	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Ryba, cała	po 300 g	Ruszt	3		2	20-25
	1,0 kg	Ruszt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Ruszt	2		180-200	60-70
Ryba w plastrach, np. kotlety	po 300 g	Ruszt	4		2	20-25

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

Zapiekanki, tosty

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Piekarnik pozostaje czysty.

Naczynie stawiać zawsze na ruszcie.

Czas potrzebny na przygotowanie zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Dane w tabeli mają charakter wartości orientacyjnych.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Zapiekanki					
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2		170-190	50-60
Zapiekanka makaronowa	Forma do zapiekanek	2		210-230	25-35
Zapiekanka					
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników Maks. 2 cm wysokości	Forma do zapiekanek	2		150-170	50-60
Tosty					
Opiekanie tostów, 4 sztuki	Ruszt	4		3	6-7
Opiekanie tostów, 12 sztuk	Ruszt	4		3	4-5
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt	3		3	7-10
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	3		3	5-8

Gotowe produkty

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Strudel z owocami	Głęboka blacha do pieczenia	3		180-200	40-50
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	3		210-230	25-30
Pizza	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza-bagietka	Ruszt	2		190-210	15-20

Wskazówka

Podczas przyrządzania potraw mrożonych głęboka blacha do pieczenia może się zdeformować. Przyczyną tego są duże różnice temperatury, działające na wyposażenie. Deformacja znika w trakcie pieczenia.

Potrawy specjalne

Ciasto drożdżowe i jogurt domowej roboty należy przyrządzać w niskiej temperaturze.

Wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Przyrządzanie jogurtu

1. Zagotować 1 litr mleka (3,5 % tłuszczu) i ostudzić do 40 °C.
2. Do mleka dodać 150 g jogurtu (z lodówki) i dobrze wymieszać.
3. Przełożyć do małych zakręcanych słoiczków i przykryć folią spożywczą.

4. Słoiczki poustawiać na ruszcie i wsunąć na wysokość 1.

5. Ustawić temperaturę piekarnika na 50 °C i postępować dalej jak podano poniżej.

Wyrastanie ciasta drożdżowego

1. Ciasto drożdżowe przygotować jak zwykle, włożyć do żaroodpornego naczynia ceramicznego i przykryć.
2. Podgrzać piekarnik, jak podano poniżej.
3. Zamknąć drzwiczki urządzenia i poczekać, aż ciasto w piekarniku wyrośnie.

Potrawa	Naczynie	Rodzaj grzania	Temperatura	Czas trwania
Jogurt	Zakręcane słoiczki 1		50 °C	6-8 godzin
Wyrastanie ciasta drożdżowego	Żaroodporne naczynie		podgrzać piekarnik do 50 °C Wyłączyć urządzenie i wstawić ciasto drożdżowe do piekarnika	5-10 minut 20-30 minut

Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości produktów spożywczych.

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

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

Drób układać na talerzu piersią do dołu.

Mrożonki	Wyposażenie	Wy-kość	Rodzaj grzania	Temperatura
np. torty śmietanowe, torty z masą kremową, torty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczaki, kiełbasy i mięsa, chleb, bułki, ciasta i inne wypieki	Ruszt	2		Regulator temperatury jest wyłączony

Suszenie

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

Następnie pozostawić, aż ociekną i osuszyć.

Głęboką blachę do pieczenia wsunąć na wysokość 3, a ruszt na wysokość 1. Głęboką blachę i ruszt wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

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

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

Wekowanie

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

Uwaga!

Nie stosować wyższych ani większych słoików. Pokrywki mogą popękać.

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

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

Przygotowanie

1. Przełożyć do słoików, nie napętniać słoików po brzegi.
2. Brzegi słoików wytrzeć, muszą być one czyste.
3. Na każdy słoik nałożyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę.

4. Słoiki zamknąć klamrami.

Nie wstawiać więcej niż sześciu słoików do komory piekarnika.

Ustawienie

1. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wys. 2. Słoiki ustawić tak, aby się wzajemnie nie dotykały.
2. Do głębokiej blachy do pieczenia wlać ½ litra wody (ok. 80 °C).
3. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
4. Nastawić grzanie dolne
5. Nastawić temperaturę na 170 - 180 °C.

Wekowanie

Owoce

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

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

Owoce w słoikach jednolitrowych	Od początku bulgotania	Ciepło resztkowe
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Wiśnie, morele, brzoskwinie, agrest	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus jabłkowy, gruszki, śliwki	Wyłączyć	ok. 35 minut

Warzywa

Gdy tylko w słoikach zaczną unosić się pęcherzyki powietrza, zmniejszyć temperaturę do 120 - 140 °C. W zależności od

rodzaju warzyw po ok. 35 - 70 minutach wyłączyć piekarnik i wykorzystać ciepło resztkowe.

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

Wymowanie słoików

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Uwaga!

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

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach,

np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków).

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none">■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki.■ Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny.■ Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 200 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 180 °C.
Ciasteczka	Z zastosowaniem Grzania górnego/dolnego w maks. temperaturze 190 °C. Z zastosowaniem 3D gorącego powietrza lub Gorącego powietrza w maks. temperaturze 170 °C. Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Potrawy testowe

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

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

Pieczenie ciast

Pieczenie na 2 poziomach:

Zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia nad zwykłą blachę do pieczenia.

Ciasteczka wyciskane (np. z lukrem):

Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą być gotowe w tym samym czasie.


Szarlotka z pierzynką, wysokość 1:








Zmienić pozycję ciemnej tortownicy, przesunąć po przekątnej.

Szarlotka z pierzynką, wysokość 2:

Zmienić pozycję ciemnej tortownicy.

Ciasto w tortownicy metalowej:

Piec na wysokości 1 z zastosowaniem trybu Grzanie górne/dolne . Zamiast rusztu użyć głębokiej blachy do pieczenia i ustawić na niej tortownicę.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas pieczenia, minuty
Ciasteczka wyciskane	Głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	20-30
	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	30-40
Ciastka	Głęboka blacha do pieczenia	3		150-170	25-35
Ciastka, podgrzać piekarnik	Aluminiowa blacha do pieczenia* + głęboka blacha do pieczenia**	1+3		140-160	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica	2		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Głęboka blacha do pieczenia + 2 tortownice Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 ruszty* + 2 tortownice Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Dodatkowe blachy i ruszty można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

** W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać głęboką blachę do pieczenia na wyższy poziom.

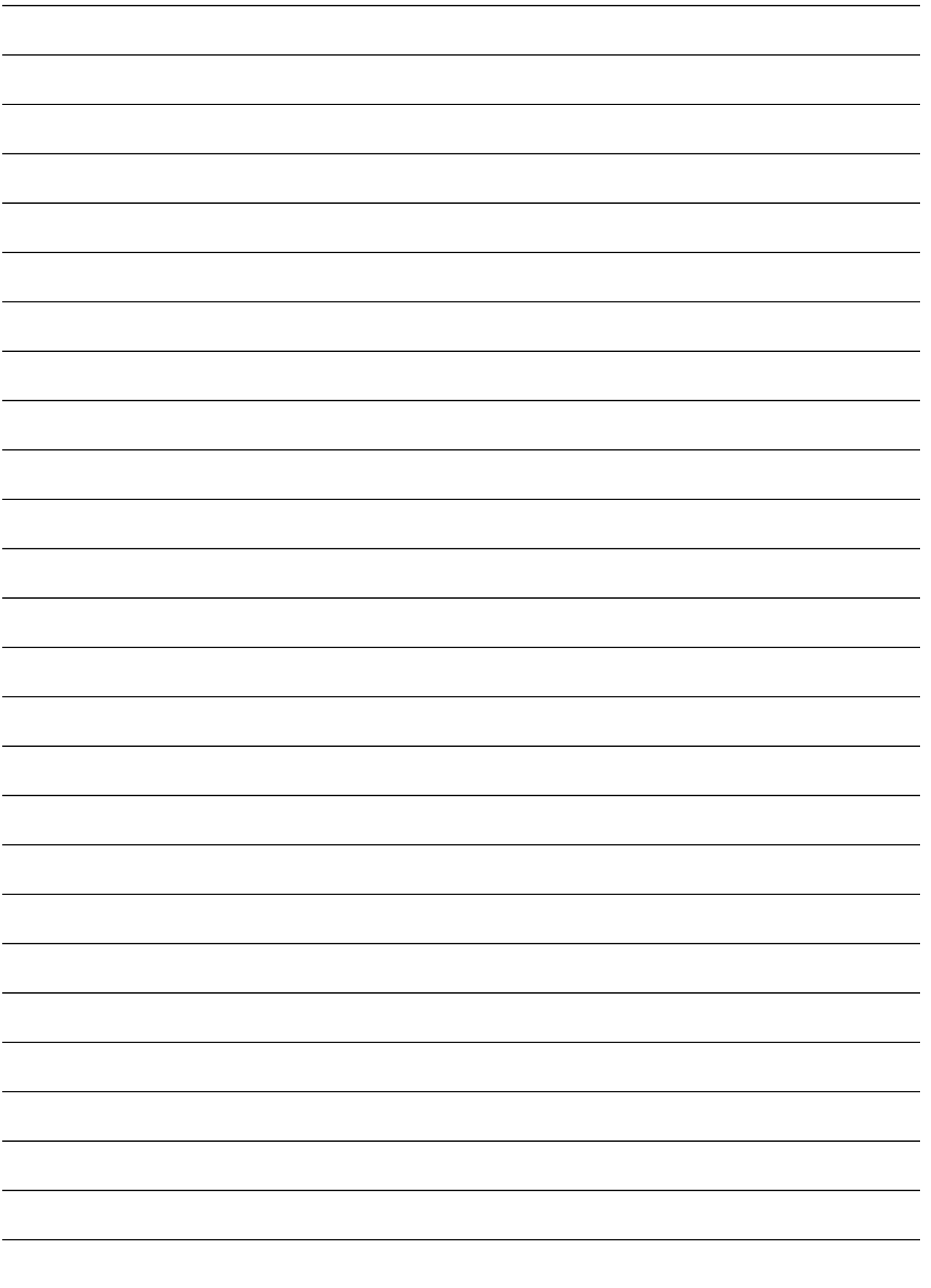
*** Formy do ciasta ustawić po przekątnej.

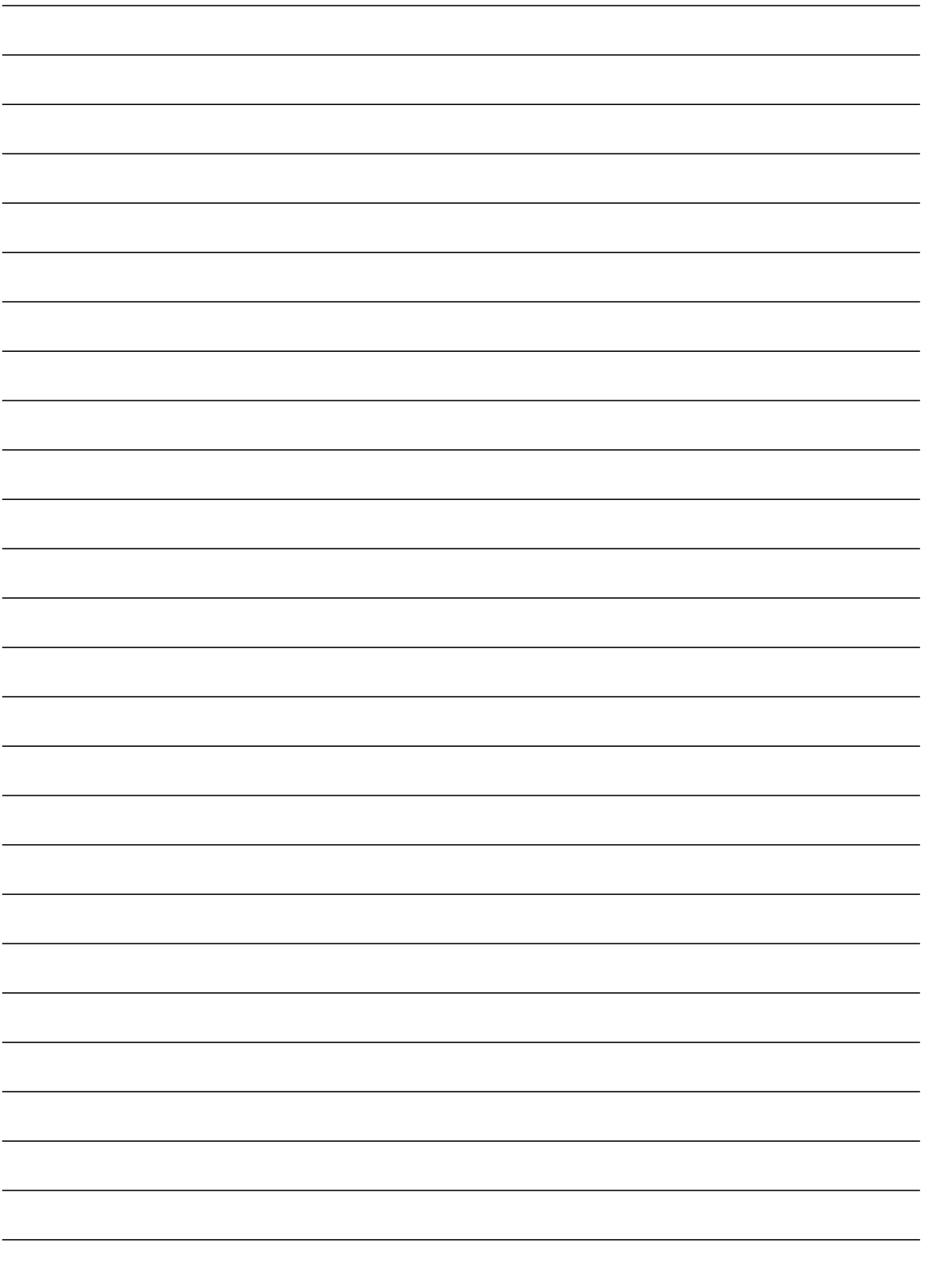
Grillowanie

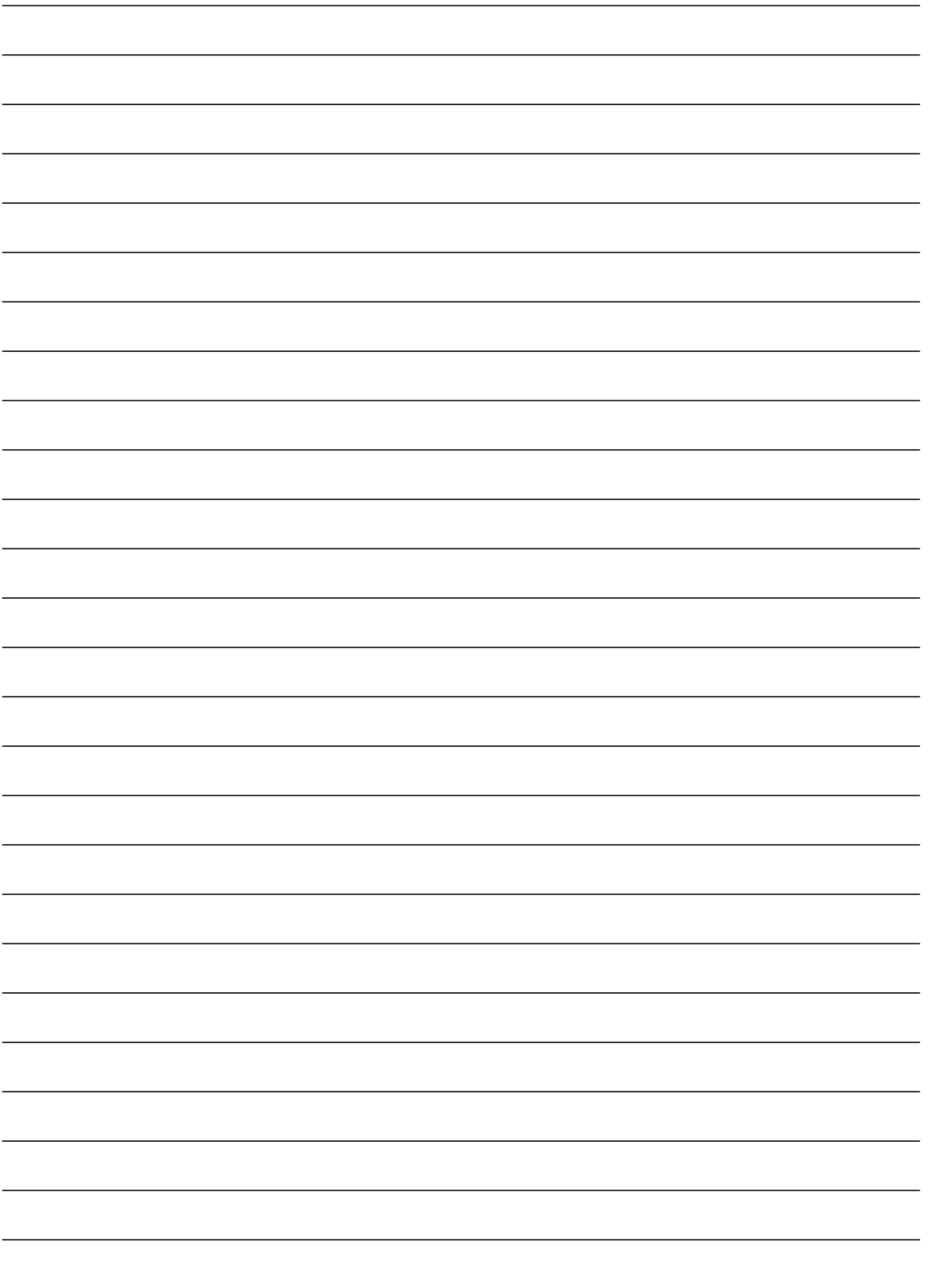
W przypadku układania produktów bezpośrednio na ruszcie należy wsunąć głęboką blachę na wysokość 1. Skapuje do niej sos z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas pieczenia, minuty
Opiekanie tostu Podgrzewać piekarnik przez 10 minut	Ruszt	4		3	1/2-2
Hamburger wołowy, 12 sztuk* Nie podgrzewać piekarnika	Ruszt + głęboka blacha do pieczenia	4+1		3	25-30

* Obrócić po upływie 2/3 czasu.









9001006244

Zelmer Pro Sp. z o.o.
ul. Hoffmanowej 19
35-016 Rzeszów
Polska

(02) 160694

zelmer

www.zelmer.pl