



Thinking of you
Electrolux

.....
PL KSIĄŻKA KUCHARSKA

.....
INSTRUKCJA OBSŁUGI



PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



OSTRZEŻENIE!

Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

WEWNĘTRZNA STRONA DRZWI

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

- Numery poziomów piekarnika.
- Informacje o funkcjach pieczenia, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla popularnych potraw.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

PORADY DOTYCZĄCE SPECJALNYCH FUNKCJI PIECZENIA PIEKARNIKA

Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy. Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń. Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie piekarnika. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C. Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

Wyrastanie ciasta

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Włożyć ciasto do odpowiednio dużego naczynia do wyrastania i przykryć je wilgotnym ręcznikiem lub folią. Umieścić ruszt na pierwszym poziomie i postawić na nim naczynie z

ciastem. Zamknąć drzwi i wybrać funkcję wyrastania ciasta. Ustawić wymagany czas.

GOTOWANIE NA PARZE

Naczynia do gotowania na parze

- Używać wyłącznie żaroodpornych i nierdzewnych naczyń lub pojemników na żywność wykonanych ze stali chromowej (tylko w niektórych modelach).

Poziomy umieszczania potraw

- Odpowiednie poziomy umieszczania potraw podano w tabeli poniżej. Poziomy umieszczenia potraw należy liczyć od dołu do góry.

Ogólne wskazówki

- W przypadku gotowania trwającego dłużej niż 30 minut lub gotowania większych porcji żywności, należy w razie potrzeby dodać wody.
- Umieścić potrawę w odpowiednich naczyniach i umieścić naczynia na rusztach. Zachować odpowiednią odległość między rusztami, aby zapewnić możliwość obiegu pary wokół każdego naczynia.
- Po każdym użyciu należy usunąć wodę z szuflady na wodę, węży połączeniowych i generatora pary. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Uwagi dotyczące tabel gotowania na parze

- Tabele zawierają dane dotyczące typowych potraw.
- Podane temperatury i czasy mają jedynie orientacyjny charakter i zależą od rodzaju, wielkości i ilości potrawy oraz użytych naczyń.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy użyć najbardziej zbliżonego przepisu.
- Jeśli dane w tabelach nie wskazują inaczej, należy rozpoczynać pieczenie w zimnym piekarniku.
- Gotując ryż należy stosować proporcje wody do ryżu 1,5:1 – 2:1 ze względu na jego zdolność pochłaniania wody.

TABELA ILOŚCI WODY DO GOTOWANIA NA PARZE

Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
400	15 - 25

Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
600	25 - 40
800	40 - 50

¹⁾ Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

GOTOW. PAROWE + NAWIEW/ PIECZENIE PAROWE EKO



OSTRZEŻENIE!

Nie otwierając drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Ta funkcja jest odpowiednia do każdego typu żywności — świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania/pieczenia, podgrzewania, rozmrażania, gotowania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kukurydzy, kaszy manny i jajek.

Przyrządzanie posiłków: za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Aby prawidłowo ugotować/upiec wszystkie potrawy, należy dobierać

je w taki sposób, aby miały jak najbardziej zbliżony czas gotowania/pieczenia. Dodać ilość wody odpowiednią dla tej z przyrządzanych potraw, która wymaga jej najwięcej. Umieścić potrawy w odpowiednich naczyniach, a następnie na rusztach piekarnika. Rozmieścić odpowiednio naczynia, aby zapewnić swobodny obieg pary.

Sterylizacja

- Ta funkcja umożliwia również przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).
- Umieścić czyste naczynia na środku rusztu na pierwszym poziomie piekarnika. Otwór powinien być skierowany w dół pod małym kątem.
- Włączyć do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Warzywa

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
Karczochy	2	96	800	50 - 60
Bakłażany	2	96	450	15 - 25
Cały kalafior	2	96	600	35 - 45
Różyczki kalafiora	2	96	500	25 - 30
Całe brokuły	2	96	550	30 - 40
Różyczki brokułów	2	96	400	20 - 25
Grzyby krojone	2	96	400	15 - 20
Groszek	2	96	450	20 - 25
Koper	2	96	600	35 - 45
Marchew	2	96	600	35 - 45
Paski kalarepy	2	96	550	30 - 40
Paski papryki	2	96	400	20 - 25
Krańki pora	2	96	500	25 - 35
Zielona fasolka	2	96	550	35 - 45
Liście roszpunka	2	96	450	20 - 25
Brukselka	2	96	550	30 - 40

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
Buraczki	2	96	800 + 400	70 - 90
Skorzonera	2	96	600	35 - 45
Seler pokrojony w kostkę	2	96	500	25 - 35
Zielone szparagi	2	96	500	25 - 35
Białe szparagi	2	96	600	35 - 45
Szpinak	2	96	350	15
Nadziewane pomidory	2	96	350	15
Biała fasola	2	96	500	30 - 40
Kapusta włoska	2	96	400	20 - 25
Krojona cukinia	2	96	350	15 - 20

¹⁾ Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

Przystawki/dodatki

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
Knedle drożdżowe	2	96	600	30 - 40
Knedle ziemniaczane	2	96	600	35 - 45
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	2	96	750	45 - 55
Ryż (proporcje woda/ryż 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Gotowane ziemniaki, pokrojone na ćwiartki	2	96	600	35 - 40
Knedle chlebowe	2	96	600	35 - 45
Tagliatelle, świeże	2	96	450	20 - 25
Polenta (proporcja wody 3:1)	2	96	750	45 - 50

¹⁾ Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

Ryba

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
Pstrąg, ok. 250 g	2	85	550	30 - 40
Świeże krewetki	2	85	450	20 - 25
Mrożone krewetki	2	85	550	30 - 40
Łosoś, filety	2	85	500	25 - 35
Pstrąg potokowy, ok. 1000 g	2	85	600	40 - 45
Małże	2	96	500	20 - 30
Filet z flądry	2	80	350	15

1) Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

Mięso

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
Gotowana szynka 1000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Pierś z kurczaka z wody	2	90	500	25 - 35
Kurczak z wody, 1000–1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Górka cielęca/schab wieprzowy bez kości, 800–1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (wołowina gotowana)	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolatas	2	80	400	15 - 20

1) Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

Jaja

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
Jajka na twardo	2	96	500	18 - 21
Jajka na półmięko	2	96	450	13 - 16

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas ¹⁾ (min)
Jajka na miękko	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

KOLEJNO TURBO GRILL I GOTOW. PAROWE + NAWIEW

Połączenie obu funkcji umożliwia przyrządzanie kolejno po sobie mięsa, warzyw i dodatków. Wszystkie dania będą gotowe do podania w tym samym czasie.

- Aby wstępnie podpiec potrawę, należy użyć funkcji Turbo grill.
- Umieścić przygotowane warzywa i dodatki w odpowiednich naczyniach i umieścić je w piekarniku wraz z podpieczonym mięsem.

- Zmniejszyć temperaturę w piekarniku do około 80°C. Aby szybciej schłodzić piekarnik, należy uchylić jego drzwi do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Włączyć funkcję Gotow. parowe + nawiew i gotować wszystkie potrawy, aż będą gotowe.
- Maksymalna ilość wody wynosi 800 ml.

Produkt	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotow. parowe + nawiew (drugi krok: dodać warzywa)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom umieszczenia potrawy
Pieczeń wołowa 1 kg Brukselka, polenta	180	60 – 70	mięso: 1	96	40 – 50	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń wieprzowa 1 kg Ziemniaki, warzywa, sos pieczeniowy	180	60 – 70	mięso: 1	96	30 – 40	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń cielęca 1 kg, Ryż, warzywa	180	50 – 60	mięso: 1	96	30 – 40	mięso: 1 warzywa: 3

PIECZENIE PAROWE (50/50)

Rodzaj potrawy	Pieczenie parowe (50/50) (ilość wody: około 300 ml)		
	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Budyń/flan w miseczkach ¹⁾	2	90	40 - 45
Jajka zapiekane ¹⁾	2	90	35 - 45
Paszтет ¹⁾	2	90	40 - 50
Cienkie filety rybne	2	85	15 - 25
Grube filety rybne	2	90	25 - 35
Małe ryby do 350 g	2	90	25 - 35
Całe ryby do 1000 g	2	90	35 - 45

1) kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

Odgrzewanie

Rodzaj potrawy	Pieczenie parowe (50/50) (ilość wody: około 300 ml)		
	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Klusieczki	2	85	25 - 35
Makaron	2	85	20 - 25
Ryż	2	85	20 - 25
Dania na jednym talerzu	2	85	20 - 25

PIECZENIE PAROWE (25/75)

Rodzaj potrawy	Pieczenie parowe (25/75) ¹⁾		
	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wieprzowa 1000 g	2	160 - 180	90 - 100
Pieczeń wołowa 1000 g	2	180 - 200	60 - 90
Pieczeń cielęca 1000 g	2	180	80 - 90
Klops, surowy, 500 g	2	180	30 - 40
Wędzony karczek wieprzowy 600–1000 g (namaczać 2 godziny)	2	160 - 180	60 - 70
Kurczak 1000 g	2	180 - 200	50 - 60
Kaczka (1500–2000 g)	2	180	70 - 90
Gęś 3000 g	1	170	130 - 170
Zapiekanka ziemniaczana	2	160 - 170	50 - 60
Zapiekanka makaronowa	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Różne rodzaje chleba 500–1000 g	2	180 - 190	50 - 60
Bułki 40–60 g	2	180 - 210	30 - 40
Bułki gotowe do pieczenia	2	200	10 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia 40–50 g	2	200	20 - 30
Bagietki gotowe do pieczenia 40–50 g, mrożone	2	200	25 - 35

1) Ilość dodanej wody zależy od czasu gotowania.

PIECZENIE CIAST

Ogólne wskazówki

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie można wydłużyć czas pieczenia o 10–15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA CIAST

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE:

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Kołacz / Brioszka	Termoobieg	1	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa / Ciasto owocowe	Termoobieg	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Biskopt niskokaloryczny	Termoobieg	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Biskopt niskokaloryczny	Pieczenie tradycyjne	2	160	35 - 50
Kruchy spód placza	Termoobieg	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Biszkopty spód placza	Termoobieg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	2	160	60 - 90
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	1	180	70 - 90
Sernik	Pieczenie tradycyjne	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Warkocz drożdżowy / Wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	3	170 - 190	30 - 40
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Chleb (żytni):				
1. Pierwszy etap pieczenia.	Pieczenie tradycyjne	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Drugi etap pieczenia.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Pysie z kremem / Eklery	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Rolada biszkopowa	Pieczenie tradycyjne	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Maślane ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkopowym) 2)	Termoobieg	3	150	35 - 55
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkopowym) 2)	Pieczenie tradycyjne	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	Termoobieg	3	160 - 170	40 - 80
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Ciasteczka kruche	Termoobieg	3	150 - 160	10 - 20

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	Termoobieg	3	140	20 - 35
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	Pieczenie tradycyjne	3	160 ¹⁾	20 - 30
Ciasteczka z ciasta biskoptowego	Termoobieg	3	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	Termoobieg	3	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	Termoobieg	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Bułki	Termoobieg	3	160 ¹⁾	10 - 25
Bułki	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Pieczenie tradycyjne	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wypieki i zapiekanki

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Zapiekanka z makaronem	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna ¹⁾	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
Bagietki posypane serem	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	40 - 60
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	30 - 60

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Termoobieg + para

Rodzaj potrawy	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka makaronowa	2	170 - 190	45 - 60
Lazania	2	170 - 190	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	2	180 - 200	50 - 60
Dania słodkie	2	170 - 190	45 - 60
Kołacz lub babka drożdżowa	1	150 - 160	50 - 70
Plecionka drożdżowa/wieniec drożdżowy	2	160 - 180	40 - 50
Ciasto z kruszonką (suche)	3	150 - 160	20 - 30
Maślane ciasto migdałowe/cukrowe ¹⁾	3	180 - 200	20 - 30
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	2	150 - 160	20 - 40

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura w °C	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy	3 poziomy		
Pysie z kremem / Eklery	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Strucla	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka/small cakes/ciastka/drożdżówki/bułki

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura w °C	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy	3 poziomy		
Ciasteczka kruche	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Ciasteczka z ciasta biskoptowego	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Bułki	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

TERMOOBIEG (NISKA TEMP.)

Funkcji tej należy używać do pieczenia delikatnego, chudego mięsa i ryb przy ustawieniu temperatury wewnątrz produktu poniżej 65°C. Funkcja Termoobieg (niska temp.) nie jest odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujnika temperatury (patrz tabela dla czujnika temperatury).

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie konty-

nuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać automatycznej funkcji Termoobieg (niska temp.) do pieczenia drobiu.



W przypadku korzystania z tej funkcji należy piec potrawy bez przykrycia.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie piekarnika.
3. Umieścić czujnik temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Rodzaj pieczonej potrawy	Ciężar (g)	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń wołowa	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Filet wołowy	1000 - 1500	3	120	90 - 150

Rodzaj pieczonej potrawy	Ciężar (g)	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń cielęca	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steki	200 - 300	3	120	20 - 40

PIZZA

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (z dużą ilością dodatków)	2	180 - 200	20 - 30
Placek kruchy	1	180 - 200	40 - 55
Zapiekanek szpinakowa	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tarta szwajcarska	1	170 - 190	45 - 55
Ciasto z jabłkami, przykryte	1	150 - 170	50 - 60
Zapiekanek warzywna	1	160 - 180	50 - 60
Podplomyk	2	230 ¹⁾	10 - 20
Zapiekanek z ciasta francuskiego	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	2	230 ¹⁾	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

PIECZENIE MIĘSA

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.

- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w piekarniku mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.

- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykozystać ciepło resztkowe.

PIECZENIE Z FUNKCJĄ TURBO GRILL

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Łopatka / Karkówka / Szynka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet / Żeberka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Comber jag-nięcy	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Comber/udziec zajęczy	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230 ¹⁾	30 - 40
Comber sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200-250 g	Turbo grill	1	200 - 220	30 - 50
Połówka kurczaka	po 400-500 g	Turbo grill	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4-6 kg	Turbo grill	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Cała ryba	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	40 - 60

GRILL

Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury. Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania. Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb. Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



UWAGA!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Temperatura	Czas (min)	
			1. strona	2. strona
Pieczeń wołowa	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet wołowy	3	230	20 - 30	20 - 30
Karczek wieprzowy	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Karczek cielęcy	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Karczek jagnięcy	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Cała ryba, 500-1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Szybki grill

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Czas (min)	
		1. strona	2. strona
Burgers / Hamburgery	4	8 - 10	6 - 8
Filet wieprzowy	4	10 - 12	6 - 10
Kiełbaski	4	10 - 12	6 - 8
Filety/steki cielęce	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Tosty ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Grzanki z dodatkami	4	6 - 8	-

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Grillowanie na rożnie obrotowym – umieścić głęboką blachę do pieczenia na pierwszym poziomie od dołu

Rodzaj produktu	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kurczak	220 - 240	70 - 90
Panierowana pieczeń	190 - 210	120 - 180
Kaczka	220 - 240	90 - 150
Golonka wieprzowa	190 - 210	150 - 210

ROZMRAŻANIE

Umieścić produkt na pierwszym poziomie piekarnika od dołu.

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
Nie przykrywać miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Mięso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort, 1400 g	60	60	-

PRODUKTY GOTOWE

Termoobieg

Produkty gotowe	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza mrożona	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American mrożona	2	190 - 210	20 - 25
Pizza chłodna	2	210 - 230	13 - 25
Pizza Snacks mrożone	2	180 - 200	15 - 30
Frytki cienkie	3	200 - 220	20 - 30
Frytki grube	3	200 - 220	25 - 35
Ćwiartki/krokiety	3	220 - 230	20 - 35
Zapiekane mięso i ziemniaki	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni świeże	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/cannelloni mroż.	2	160 - 180	40 - 60
Ser zapiekany w piekarniku	3	170 - 190	20 - 30
Skrzydka kurczaka	2	190 - 210	20 - 30

Gotowe mrożone dania

Rodzaj pieczonej potrawy	Funkcje piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Frytki ¹⁾ (300-600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	3	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta

1) Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia

SUSZENIE – TERMOOBIEG

Przykryć ruszty papierem do pieczenia. Aby uzyskać najlepsze efekty, należy wyłączyć urządzenie w połowie procesu suszenia. Otwó-

żyć drzwi urządzenia i poczekać aż urządzenie ostygnie. Następnie należy dokończyć proces suszenia.

Warzywa

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

PASTERYZOWANIE

O czym należy pamiętać:

- Należy stosować wyłącznie słoiki do wekowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagietowym ani puszek metalowych.
- W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieszcza na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowniczych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w przypadku słoików jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikie	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

CHLEB

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Biały chleb	Chleb	2	180 - 200	40 - 60
Bagietka	Chleb	2	200 - 220	35 - 45

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Buleczki maślane	Chleb	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Chleb	2	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	Chleb	2	190 - 210	50 - 70
Ciemny chleb	Chleb	2	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	Chleb	2	170 - 190	60 - 90

TABELA TEMPERATUR DLA CZUJKI TEMPERATURY

Wołowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Stek z rostbefu/polędwicy: lekko wypieczony	45 - 50
Stek z rostbefu/polędwicy: średnio wypieczony	60 - 65
Stek z rostbefu/polędwicy: dobrze wypieczony	70 - 75

Wieprzowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Łopatka / Szynka / Karkówka	80 - 82
Schab (comber) / Wędzona wieprzowina	75 - 80
Klops	75 - 80

Cielęcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90

Baranina/jagnięcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Udziec barani	80 - 85
Comber barani	80 - 85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	70 - 75

Dziczyzna

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Comber zajęczy	70 - 75
Udziec zajęczy	70 - 75
Zajęc cały	70 - 75

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Comber sarni	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

Ryba

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Łosoś	65 - 70
Pstrąg	65 - 70

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Przedstawione poniżej trzy programy automatyczne oferują optymalne ustawienia każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw:

- Programy mięsne z funkcją Automatyka wagowa (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie wagi potrawy.
- Programy mięsne z funkcją Automatyczna czujka (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie temperatury wewnątrz produktu. Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Automatyczne przepisy (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

Potrawy z funkcją Automatyka wagowa
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Duszone mięso
Pieczeń z dziczyzny
Pieczeń jagnięca
Kurczak cały
Indyk cały
Kaczka cała
Gęś cała
Potrawy z funkcją Automatyczna czujka
Kurczek wieprzowy
Pieczeń wołowa
Wołowina po skandynaw.

Potrawy z funkcją Automatyczna czujka
Kurczek z dziczyzny
Pieczeń jagnięca średnia
Filet drobiowy
Cała ryba

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

