

Electrolux

Instrukcja obsługi

PL

CombiSteam Deluxe
Piekarnik parowy
EOB8956AOX



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. KRÓTKI PRZEWODNIK.....	10
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
8. GOTOWANIE WSPOMAGANE.....	21
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	27
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	30
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	31
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	51
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	53
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	55

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

2.4 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.5 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.

- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest

przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlenia pomieszczeń.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



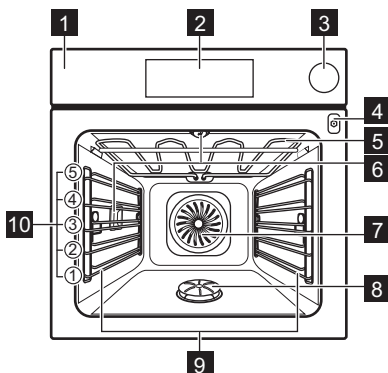
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrazów lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

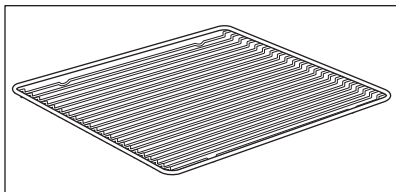
3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Generator pary z pokrywą
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczenia potraw

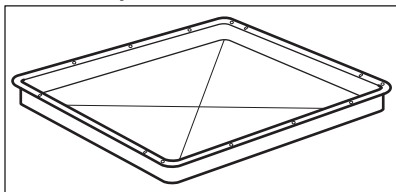
3.2 Akcesoria

Ruszt



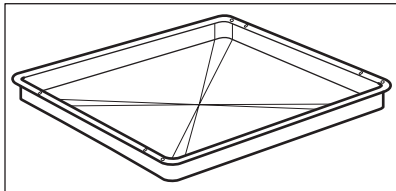
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Błacha do pieczenia ciasta



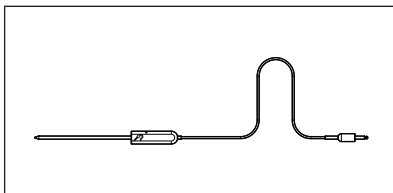
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



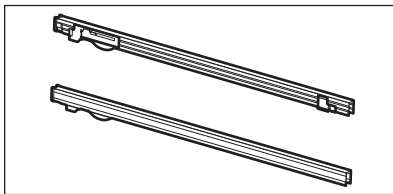
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



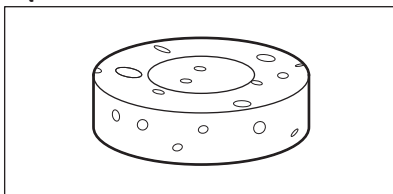
Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

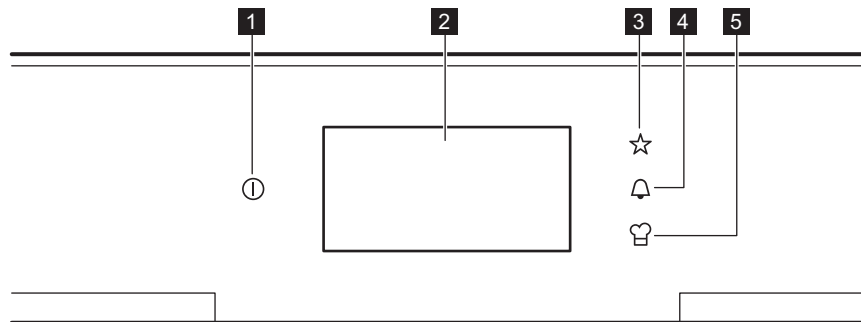
Gąbka







Do usuwania pozostałości wody z generatora pary.


4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

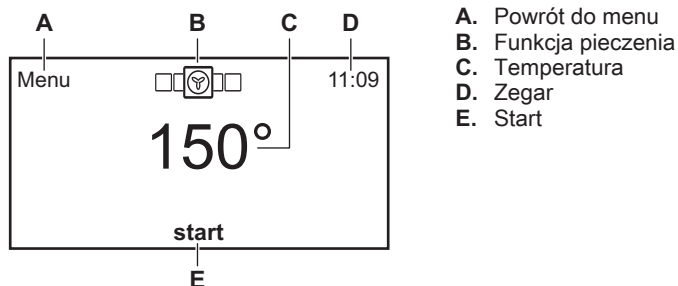


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1 	Wł./WYł.	Włączanie i wyłączenie urządzenia.
2 -	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3 	Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzoną przez użytkownika.
4 	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik. Bezpośredni dostęp do funkcji zegara.
5 	Gotowanie wspomagane	Bezpośredni dostęp do menu: Książka kucharska i Szybkie uruchomienie, gdy urządzenie jest włączone.






 Pola czujników: Ulubione, Minutnik i Gotowanie wspomagane są widoczne tylko gdy urządzenie jest włączone.

4.2 Wyświetlacz



- A. Powrót do menu
- B. Funkcja pieczenia
- C. Temperatura
- D. Zegar
- E. Start

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja
	Zmiana rozmiaru tekstu
	Więcej opcji
	Termosonda
	Pieczenie+utrzym. temp.
	Blokada

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie zawarte w tym piekarniku obejmuje chronione prawem

autorskim oprogramowanie licencjonowane pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY i innymi.

Pełna treść licencji znajduje się w: **Ustawienia podstawowe / Serwis / Certyfikat.**

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.

5.3 Pierwsze podłączenie do sieci elektrycznej

Po podłączeniu piekarnika do zasilania należy ustawić język, godzinę, format zegara, datę, szybkie nagrzewanie.

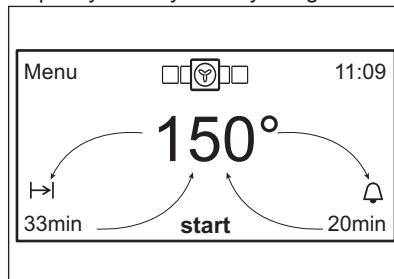
Wybrać wartości i nacisnąć OK, aby potwierdzić. Ustawienia można zmienić w menu: Ustawienia podstawowe.

6. KRÓTKI PRZEWODNIK

6.1 Korzystanie z ekranu dotykowego

- Aby przewijać menu, należy użyć szybkich gestów lub przeciągać palcem po wyświetlaczu.
- Intensywność gestów wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może się zatrzymać samoistnie lub można je przerwać, dotykając ekran.
- Wybrana funkcja jest uaktywniana po oderwaniu palca od wyświetlacza.
- Aby uaktywnić funkcję menu, należy dotknąć wybraną funkcję na wyświetlaczu.
- Po dotknięciu parametru na wyświetlaczu można go modyfikować.
- Aby ustawić wymaganą funkcję, godzinę lub temperaturę, można przewijać listę lub dotknąć wybraną opcję.
- Po włączeniu funkcji pieczenia **Menu** nie jest wyświetlane na wyświetlaczu. Aby ponownie wyświetlić **Menu**, należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu.

- Gdy piekarnik jest włączony, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Po ustawieniu funkcji zostanie wyświetlone wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.
- Wartość temperatury na wyświetlaczu może zamieniać się miejscami z innymi funkcjami znajdującymi się w prawym i lewym dolnym rogu.



Po naciśnięciu i przytrzymaniu opcji w menu pojawi się krótki opis opcji.

6.2 Skrócona instrukcja obsługi menu

Menu	
Funkcje	Funkcje pieczenia
	Specjalne
	Czyszczenie
	Ulubione
Funkcje zegara	Minutnik
	Czas
	Czas rozpoczęcia
	Czas zakończenia
	Czas odliczony
Opcje	Oświetlenie
	Pieczenie+utrzym. temp.
	Ustaw + start
	Blokada uruchomienia
	Blokada ekranu

Menu	
Gotowanie wspomagane	Książka kucharska
	Szybkie uruchomienie
Ostat. i częst. używane	Ostatnio używane
	Najczęściej używane
Ustawienia podstawowe	Szybkie nagrzewanie
	Przypominanie o czyszczeniu
	Wyświetlacz
	Dźwięk
	Język
	Godzina i data
	Tryb DEMO
	Serwis

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Obsługa urządzenia

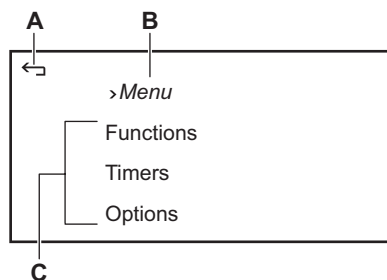
W celu obsługi urządzenia można wybrać:

- **tryb ręczny** – ręczne ustawienie funkcji pieczenia, temperatury i czasu pieczenia.
- **programy automatyczne (Gotowanie wspomagane)** – przygotowanie potrawy gdy nie ma się wiedzy lub doświadczenia kulinarnego.

7.2 Obsługa menu

1. Aby włączyć piekarnik, nacisnąć: ①.
2. Nacisnąć: **Menu**.
3. Przewinąć menu w celu znalezienia funkcji, która ma zostać włączona.
4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć jej nazwę na wyświetlaczu.
5. Aby powrócić do poprzedniego menu, należy nacisnąć: \leftarrow lub **Menu**.
6. Aby wyłączyć piekarnik, nacisnąć: ①.

7.3 Przegląd menu

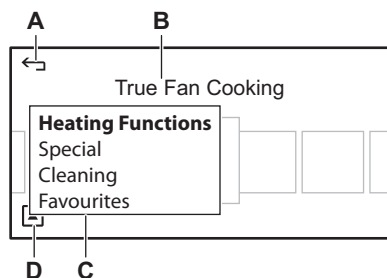


- A. Powrót do menu
- B. Bieżący poziom menu
- C. Lista funkcji

Menu główne

Pozycja menu	Opis
Funkcje	Zawiera listę funkcji pieczenia, funkcji specjalnych, czyszczenia i ulubionych programów.
Funkcje zegara	Zawiera listę funkcji zegara.
Opcje	Zawiera listę innych opcji funkcji Bezpieczeństwo, Oświetlenie, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start.
Gotowanie wspomaganie	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
Ostat. i częst. używane	Informuje o tym, która funkcja była ostatnio użyta oraz które funkcje są używane najczęściej.
Ustawienia podstawowe	Zawiera listę ustawień podstawowych.

7.4 Podmenu opcji: Funkcje



- A. Powrót do menu
- B. Lista funkcji pieczenia
- C. Lista dostępnych opcji
- D. Więcej opcji

7.5 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Przewinąć funkcje w celu znalezienia odpowiedniej i nacisnąć jej nazwę.
2. Aby zmienić ustawienie temperatury, należy nacisnąć wskazanie

temperatury widoczne na wyświetlaczu i przewinąć listę w celu znalezienia żądanej wartości.

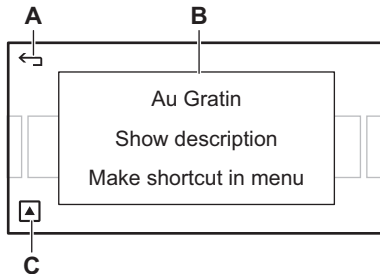
3. Nacisnąć wskazanie temperatury, aby ją zatwierdzić.
4. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć . **Start**.

Gdy temperatura piekarnika zbliży się do ustawionej, rozlegnie się sygnał. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się ponownie po zakończeniu pieczenia.

Aby powrócić do poprzedniego menu, należy nacisnąć: **Menu**.





Okno podręczne umożliwia wyświetlenie opisu funkcji pieczenia lub utworzenie


funkcji domyślnej. Przytrzymać palcem wybraną funkcję pieczenia przez ponad 2 sekundy. Ustawienie funkcji pieczenia jako funkcji domyślnej sprawia, że jest ona wyświetlana jako pierwsza przy ponownym włączeniu piekarnika.










- A. Powrót do menu
- B. Okno podręczne
- C. Więcej opcji

7.6 Podmenu opcji: Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobiegi	<p>Do pieczenia na jednym poziomie i do suszenia żywności. Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne. Ustawić temperaturę o 70-100°F niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne.</p>
 Gotowanie na parze	<p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek i ryb.</p>
 Pieczenie parowe (50/50)	<p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, jak sosy, placki, terriny i ryby.</p>
 Pieczenie parowe (25/75)	<p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i zapiekank. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne, soczyste oraz chrupiące na zewnątrz.</p>
 Chleb	<p>Do wypieku chleba.</p>
 Termoobiegi (niska temp.)	<p>Do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni.</p>




Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobiegi wilgotn. Plus	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobiegi wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>



W niektórych funkcjach piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie w temperaturze poniżej 60°C.

7.7 Podmenu opcji: Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności.
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Regeneracja	Odgrzewanie uprzednio przygotowanych potraw, umieszczonych na talerzu, przy udziale pary.



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).

7.8 Podmenu opcji: Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

	Odkamienianie	Z funkcji tej należy korzystać w celu usunięcia pozostałości wapnia z generatora pary. Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
	Czyszczenie parowe	Czyszczenie parowe polega na namoczeniu zabrudzeń znajdujących się w komorze urządzenia, które następnie są usuwane pod koniec cyklu. Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

7.9 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do generatora pary. Używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.

2. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
3. Włączyć do szuflady na wodę około 800 ml wody.
Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
4. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
5. Włączyć urządzenie.
6. Wybrać funkcję pieczenia parowego i ustawić temperaturę.
7. Wybrać funkcję: Czas lub Czas zakończenia.
Para pojawi się po około 2 minutach.



Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

8. Wyłączyć urządzenie.
9. Opróżnić szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.

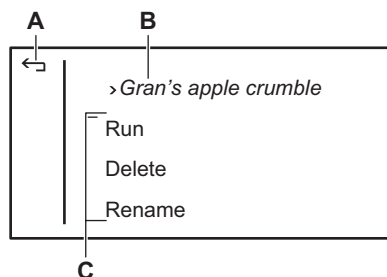


UWAGA!

Urządzenie jest gorące. Występuje ryzyko poparzenia. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

Po ostygnięciu urządzenia zebrać gąbką wszelkie pozostałości wody z generatora pary. W razie potrzeby należy wyczyścić generator pary octem. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie.

7.10 Podmenu opcji: Ulubione



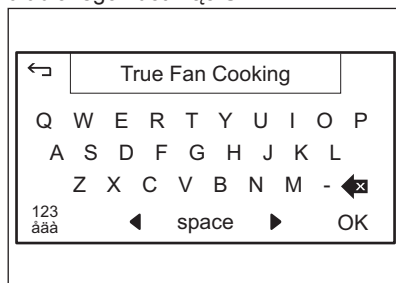
- A. Powrót do menu
- B. Ulubiony program
- C. Lista funkcji

Lista uprzednio zapisanych ustawień. Można także zapisać ustawienia bieżące, takie jak: czas trwania, temperaturę lub funkcję pieczenia. Można ustawić maksymalnie 20 programów wyświetlanych na liście w kolejności alfabetycznej.

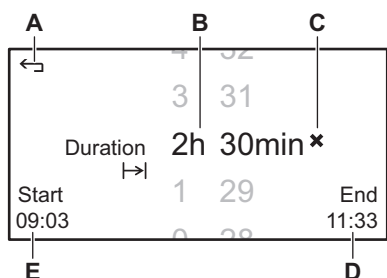
Pozycja menu	Opis
Uruchom	Zastępuje bieżące ustawienia uprzednio zapisanymi ustawieniami.
Usuń	Trwale usuwa uprzednio zapisane ustawienie ulubione.
Zmień nazwę	Pozwala zmienić uprzednio zapisaną nazwę.

7.11 Zapisywanie programu ulubionego

1. Aby zapisać bieżące ustawienia funkcji pieczenia, dotknąć ☆.
2. Wybrać: Nowe z bieżących ustawień..
3. Wprowadzić nazwę programu ulubionego i dotknąć **OK**.




7.12 Podmenu opcji: Funkcje zegara




- A. Powrót do menu
- B. Aktualnie ustawiony czas pieczenia
- C. Resetowanie czasu pieczenia
- D. Czas zakończenia
- E. Czas rozpoczęcia

Pozycja menu	Opis
Minutnik	Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym, a po zakończeniu odliczania uruchomi się alarm. Zegar nie przerwie pieczenia. Funkcji tej można również używać, gdy piekarnik jest wyłączony. Ustawienia wprowadza się za pomocą funkcji przewijania – zegar uruchomi się automatycznie.
Czas	Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym. Po zakończeniu odliczania piekarnik wyłączy się i uruchomi się alarm.
Czas rozpoczęcia	Ustawianie czasu włączenia dla bieżących ustawień.
Czas zakończenia	Ustawianie czasu wyłączenia dla bieżących ustawień.
Czas odliczony	Pozwala wyświetlić, ukryć lub wyzerować zegar po naciśnięciu przycisku „start”. Funkcja ta jest dostępna, tylko gdy piekarnik jest włączony.

7.13 Ustawianie funkcji zegara

 Gdy używana jest czujka temperatury, funkcje Czas oraz Koniec nie działają.

Gdy piekarnik jest włączony, można zmienić ustawienie godziny i daty, dotykając zegara na wyświetlaczu.

1. Przejść do menu: Funkcje pieczenia.
2. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
3. Nacisnąć  lub przejść do menu: Funkcje zegara.
4. Wybrać funkcję zegara.

5. Przewinąć listę, aby ustawić wymagany czas. Odczekać kilka sekund, aby czas został ustawiony automatycznie, albo w celu potwierdzenia dotknąć: **h** lub **min**. Aby skasować ustawienia, należy dotknąć: **x**.
Po zakończeniu działania funkcji zegara rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Proces można zatrzymać lub wydłużyć.

7.14 Podmenu opcji: Opcje

Dalsze niestandardowe ustawienia dotyczące bezpieczeństwa, wygody i oświetlenia piekarnika.


Pozycja menu	Opis
Oświetlenie WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	
Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja Pieczenie+utrzym. temp. jest dostępna tylko wtedy, gdy ustawiony jest czas pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się samoczynnie, lecz będzie utrzymywał temperaturę potraw przez 30 minut. Funkcja nie jest dostępna dla wszystkich programów. Gdy funkcja jest włączona, na ekranie widoczny jest jej symbol.
Ustaw + start	Funkcja Ustaw+Start pozwala wybrać funkcję piekarnika oraz jej czas trwania, aby można ją było później wywołać przez dotknięcie ekranu. Po rozpoczęciu pieczenia blokada ekranu włączy się. Funkcja jest widoczna w menu, tylko gdy ustawiony jest czas.
Blokada uruchomienia WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Po uaktywnieniu funkcji ekran i wszystkie przyciski są blokowane. Pozostają one zablokowane zarówno w pozycji włączenia, jak i wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć wyświetlacza i postępować zgodnie z instrukcjami. Po odblokowaniu należy ponownie włączyć blokadę z poziomu menu.
Blokada ekranu	Blokada ekranu pozwala tymczasowo „zablokować” ekran dotykowy oraz wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć wyświetlacza i postępować zgodnie z instrukcjami.

7.15 Pieczenie+utrzym. temp.

Funkcja umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcja nie działa podczas pieczenia w niskiej temperaturze, w trakcie programów z funkcją Automatyka wagowa i automatycznych programów parowych, ze wszystkimi funkcjami z menu: Specjalne i funkcjami parowymi z menu: Funkcje pieczenia.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona jest funkcja pieczenia lub program automatyczny.
- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Ustawiona jest funkcja: Czas.
- Włączona jest funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. w menu: Opcje.
- Wyświetlacz pokazuje: .




Gdy używana jest czujka temperatury, symbol nie jest widoczny na wyświetlaczu.


Naciśnięcie  powoduje wyłączenie funkcji.



7.16 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym dotknięciem pola czujnika lub dotknięciem komunikatu na wyświetlaczu.


 Funkcja działa z funkcjami: Czas, czujka temperatury. Funkcja nie działa z funkcją czyszczenia.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Wybrać funkcję: Czas.
4. Wybrać: Opcje / Ustaw + start.

Dotknąć komunikat na wyświetlaczu lub nacisnąć pole czujnika (z wyjątkiem ). Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

 Naciśnięcie  przed uruchomieniem funkcji powoduje wyłączenie funkcji.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

- 
- Funkcja: Blokada uruchomienia jest włączona, gdy działa funkcja pieczenia oraz po wyłączeniu piekarnika. Aby wyłączyć funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
 - Menu: Opcje umożliwia włączanie i wyłączanie funkcji: Ustaw + start.

7.17 Blokada uruchomienia

Menu / Opcje / Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu piekarnika.

Włączanie funkcji: Blokada uruchomienia

1. Ustawić funkcję w położeniu: WŁĄCZONE.
2. Wyłączyć urządzenie.

Wyłączanie funkcji: Blokada uruchomienia

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć wyświetlacz.
3. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

7.18 Blokada ekranu

Menu / Opcje / Blokada ekranu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Włączanie funkcji: Blokada ekranu

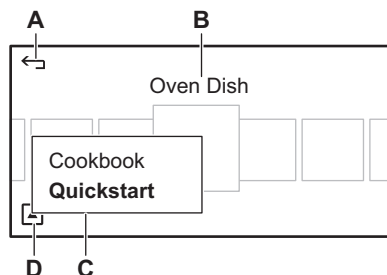
1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać ustawienie.
3. Przejść do: Blokada ekranu.
4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć: Blokada ekranu.

Urządzenie zostanie zablokowane. Wyłączenie urządzenia powoduje automatyczne wyłączenie funkcji.

Wyłączanie funkcji: Blokada ekranu

1. Dotknąć wyświetlacz.
2. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

7.19 Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane



- A. Powrót do menu
- B. Kategoria potraw
- C. Książka kucharska i Szybkie uruchomienie
- D. Więcej opcji

Książka kucharska zawierająca inspirujące przepisy automatyczne oraz funkcję VarioGuide z rekomendowanymi ustawieniami piekarnika dla różnych potraw. W ramach funkcji VarioGuide można dostosować czas i temperaturę pieczenia zależnie od potrzeb. Zalecane ustawienia są wyświetlane po dotknięciu symbolu czapki kucharskiej przy potrawie.

7.20 Podmenu opcji: Ostat. i częst. używane

Łatwo dostępna lista ostatnio i najczęściej używanych opcji, przepisów i funkcji szybkiego uruchomienia.

Pozycja menu	Opis
Ostatnio używane	Wyświetla 5 ostatnio użytych funkcji.
Najczęściej używane	Wyświetla 5 najczęściej używanych funkcji.

7.21 Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Wprowadzone ustawienia pozostaną niezmienione przy każdym włączeniu urządzenia.

Pozycja menu	Opis
Szybkie nagrzewanie WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Funkcja szybkiego nagrzewania jest włączana i pozostaje włączona w przypadku niektórych funkcji pieczenia. Gdy funkcja jest aktywna, widoczny jest symbol >>.
Przypominanie o czyszc. WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Użytkownik może wybrać, czy piekarnik ma przypominać o konieczności włączenia cyklu czyszczenia.
Wyświetlacz Wybór ustawień wyświetlacza.	Jasność Można wybrać 4 tryby jasności. <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 5px;"> i </div> <div> <p>Ustawienie jasności wyświetlacza w trybie włączenia. Nie można ustawić godziny, gdy urządzenie jest wyłączone.</p> </div> </div>
Tło WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE Wyświetla lub ukrywa tło.	

Pozycja menu	Opis
Dźwięk Ustawienia dźwięku.	Głośność
	Typ (Sygnał / KLIK / Brak dźwięku)
Język	Wybór języka.
Godzina i data Pozwala ustawić godzinę i datę oraz inne opcje związane ze sposobem wyświetlania czasu.	Godzina Ustawianie lub zmiana czasu.
	Data Ustawianie lub zmiana daty.
	Format Wybór preferowanego formatu czasu: GG:MM lub AM/PM.
	Format zegara Definiuje wygląd zegara po wyłączeniu piekarnika.
Tryb DEMO Do wykorzystania wyłącznie w sklepie. Gdy jest aktywny, odłączone jest zasilanie grzałek, a na ekranie widoczne jest wskazanie DEMO.	Kod aktywacji
Serwis Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.	Wersja oprogramowania Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania piekarnika.
	Ustawienia fabryczne Przywracanie ustawień fabrycznych.
	Certyfikat Wyświetla licencję w języku angielskim.

8. GOTOWANIE WSPOMAGANE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Można skorzystać z funkcji: Książka kucharska lub Szybkie uruchomienie.

8.1 Gotowanie wspomagane

Menu / Gotowanie wspomagane lub dotknąć:

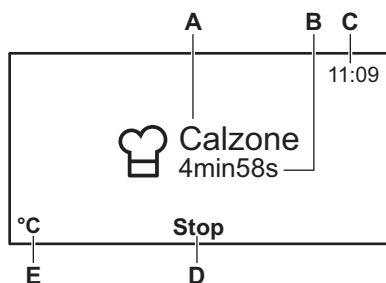
8.2 Włączanie funkcji

1. Przewinąć listę kategorii potraw i dotknąć wybraną.
2. Przewinąć listę produktów i dotknąć wybrany.

3. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć:

Start.

Po zakończeniu działania funkcji na wyświetlaczu pojawi się komunikat.



- A. Przepis
- B. Pozostały czas
- C. Zegar
- D. Stop
- E. Temperatura

8.3 Podmenu opcji: Książka kucharska

Menu / Gotowanie wspomagane / Książka kucharska lub dotknąć: 

W ramach tej funkcji dostępna jest lista przepisów wraz z optymalnymi ustawieniami piekarnika. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać. Lista składników i sposób przygotowania dla

każdego z przepisów są pokazywane na wyświetlaczu.


Jeśli po włączeniu przepisu zachodzi potrzeba powrotu do listy składników i sposobu przygotowania, należy dotknąć na wyświetlaczu nazwy przepisu.


Piekarnik wykorzystuje automatyczne ustawienia, gdy zostanie wybrana opcja menu: Książka kucharska.

Kategoria potraw	Potrawa	
Ciasta i ciastka	Ciasto migdałowe Brownies Ciasto cappuccino Ciasto marchewkowe Sernik Placek serowy Ciasteczka serowe Placek z wiśniami Ciasto owocowe Tarta owocowa Placek z koziego sera	Tradycyjna szarlotka Biszkopt cytrynowy Babeczki Knedle ze śliwkami Kołacz Ciasto Savarin Biszkopt Strucla Ciasto szwedzkie Słodka tarta Ciasto marchewkowe
Chleb i bułki	Chleb wiejski Chąłka maślana	Biały chleb Chąłka drożdżowa
Warzywa	Warzywa śródziemnomorskie	Warzywa tradycyjne
Sosy angielskie i terriny	Budyń kokosowy Zapiekany krem jajeczny	Placek karmelowy
Przystawki	Ryż	Słone kluseczki

Kategoria potraw	Potrawa	
Kilka dań	Menu parowe 1 Menu parowe 2	Menu parowe 3
Ryba	Sztokfisz Filet rybny Ryba w soli	Ryba na parze Nadziewane kalmary Nadziewana ryba (pstrąg)
Drób	Udka kurczaka Coq au Vin	Pieczona kaczka w pomar. Nadziewany kurczak
mięso	Casserole z wołowiną Udziec jagnięcy Wołowina marynowana Klops Królik w musztardzie Ossobuco Golonka wieprzowa	Łopátka wieprzowa Królik Nadziewany mostek cielęcy Szwedzka pieczeń świętecz. Gicz cielęca Dzik
Potrawy z piekarnika	Casserole z kapusty Cannelloni Zapiekanek z cykorii Kluski frankońskie Pokusa Janssona	Lasagne Moussaka Zapiekanek z makaronu Zapiekanek ziemniaczana
Pizza i quiche	Tarta cebulowa Pierogi	Pizza Quiche Lorraine

8.4 Podmenu opcji: Szybkie uruchomienie



Menu / Gotowanie wspomagane / Szybkie uruchomienie lub dotknąć: 

Podane czasy i temperatury pieczenia mają jedynie charakter orientacyjny dla uzyskania lepszych efektów pieczenia. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników. Aby sprawdzić zalecane ustawienia, należy dotknąć (według nazwy potrawy): .







Dotknąć temperaturę lub minuty na wyświetlaczu, aby zmienić temperaturę lub ustawić czas według potrzeb.








Menu Szybkie uruchomienie zawiera programy automatyczne, które

zapewniają optymalne ustawienia dla różnych rodzajów mięsa.

- Programy pieczenia mięsa z funkcją Automatyka wagowa  – funkcja ta automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, konieczne jest wprowadzenie ciężaru potrawy – czas zostanie ustawiony automatycznie. W tym celu należy dotknąć wskazanie minut pod nazwą potrawy, a następnie wprowadzić właściwą wartość.
- Programy pieczenia mięsa z funkcją Automatyka czujka temperatury  – funkcja ta automatycznie oblicza czas pieczenia. Po zakończeniu programu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.


Kategoria potraw	Produkt	
Odgrzewanie	Kluseczki Dania na jednym talerzu	Makaron

Kategoria potraw	Produkt	
Ryba	Ryba <ul style="list-style-type: none"> • Pieczone (1 - 1,5 kg) • Małe (250 - 500 g) • Grube filety • Cienkie filety • W całości, grillowane  • W całości, grillowane (1 - 1,5 kg) • W całości, duszone • Filet, mrożony 	Krewetki, świeże Krewetki, mrożone Małże Łosoś <ul style="list-style-type: none"> • Filety • Pstrąg • W całości (do 2 kg)
Drób	Filet drobiowy  Filet drobiowy (1 - 1,5 kg) Kurczak <ul style="list-style-type: none"> • Pierś z wody • Połowa (po 400 - 500 g) • W całości  • Skrzydełka, świeże • Skrzydełka, mrożone • Udka, świeże • Udka, mrożone 	Kaczka  Gęś  Indyk 

Kategoria potraw	Produkt	
mięso	<p>Wołowina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gotowana (1 - 1,5 kg) • Duszona  <p>Chipolatas</p> <p>Szynka gotowana</p> <p>Zając</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udziec (1 - 1,5 kg) • Comber  • Comber (do 1 kg) <p>Jagnięcina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udziec (1 - 1,5 kg) • Pieczeń  • Comber (1 - 1,5 kg) • Średnia  • Średnia (do 2 kg) <p>Klops (750 - 1000 g)</p> <p>Wieprzowina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szynka (1 - 1,5 kg) • Gicz, podgotowana • Schab  • Schab • Karkówka (1 - 1,5 kg) • Pieczeń  • Łopatka (1 - 1,5 kg) <p>Schab wędzony (do 1,5 kg)</p>	<p>Wędzony schab z wody</p> <p>Pieczeń wołowa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Średnio wypieczone  • Średnio wypieczone • Lekko wypieczone  • Lekko wypieczone • Dobrze wypieczone  • Dobrze wypieczone <p>Pieczeń z dziczyzny </p> <p>Wołowina po skandynaw.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Średnio wypieczone  • Lekko wypieczone  • Dobrze wypieczone  <p>Żeberka (1 - 1,5 kg)</p> <p>Cielęcina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Golonka (1,5 - 2 kg) • Schab • Pieczeń  <p>Sarnina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udziec (1,5 - 2 kg) • Comber (1,5 - 2 kg)
Potrawy z piekarnika	<p>Lasagne</p> <p>Lasagne, mrożona</p> <p>Makaron zapiekany</p>	<p>Zapiekanka ziemniaczana</p> <p>Dania słodkie</p> <p>Zapiekanka warzywna</p>
Pizza i quiche	<p>Bagietki z serem</p> <p>Flammkuchen</p> <p>Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> • American, mrożona • Chłodna • Dodatki • Mrożonki • Przekąski, mrożone • Cienkie ciasto 	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Tarta pikantna</p>

Kategoria potraw	Produkt	
Ciasta i ciastka	Ciasto migdałowe	Tarta owocowa
	Szarlotka przykryta	• Ciasto kruche
	Szarlotka	• Ciasto ukręcane
	Strudel jabłkowy, mrożony	• Ciasto drożdżowe
	Ciasto na blasze	Makaroniki
	• Ciasto biszkoptowe	Tort biszkoptowy
	• Ciasto drożdżowe	Ciasta przekładane
	Brioszki	Ciasto francuskie
	Ciastka	Kołacz
	Sernik w foremce	Kruche ciasteczka
	Sernik na blasze	Biszkopt
	Strucla bożonarodzeniowa	Ciasto cukrowe
	Pysie	Tarta szwajcarska
	Placek z kruszonką	Rolada biszkoptowa
	Eklery	Tarty
	Spód tarty	Placek drożdżowy
	• Ciasto kruche	
• Ciasto ukręcane		
Chleb i bułki	Chleb pełnoziarnisty	Warkocz drożdżowy
	Bagietka	Bułki
	Bagietki mrożone	Bułki podpieczone
	Bagietki podpieczone	Chleb żytni
	Chąłka	Podpłomyk
	Ciabatta	Biały chleb
	Chleb razowy	
Warzywa	Karczochy	Cukinia, plastry
	Szparagi zielone	Bakłażan
	Szparagi białe	Koper włoski
	Buraczki	Zielona fasolka
	Skorzonera	Krażki pora
	Brokuły, części	Grzyby krojone
	Brokuły, całe	Groszek
	Brukselka	Nadziewane pomidory
	Kalarepa, paski	Papryka, paski
	Marchew	Kapusta włoska
	Kalafior, części	Szpinak, świeży
	Kalafior, cały	Biała fasola
	Seler, kostka	
Sosy angielskie i terriny	Zapiekane jajka	Zapiekanki
	Sosy	Terriny
	Jajka	
	• na twardo	
• na półtwardo		
• na miękko		

Kategoria potraw	Produkt	
Przystawki	Gotowane ziemniaki	Zapiekane mięso i ziemniaki
	Gotow. ziemniaki, ćwiartki	Polenta
	Knedle chlebowe	Knedle ziemniaczane
	Krokiety	Ziemniaki w mundurkach
	Frytki, cienkie	Ryż
	Frytki, grube	Pieczone ziemniaki, ćwiartki
	Tagliatelle, świeże	Knedle drożdżowe

 Funkcja Automatyczna czujka temperatury

 Funkcja Automatyka wagowa

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- temperatura piekarnika (co najmniej 120°C),
- temperatura wewnątrz produktu.



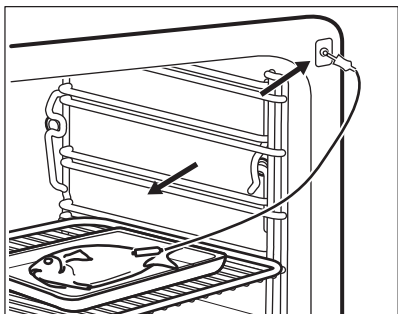
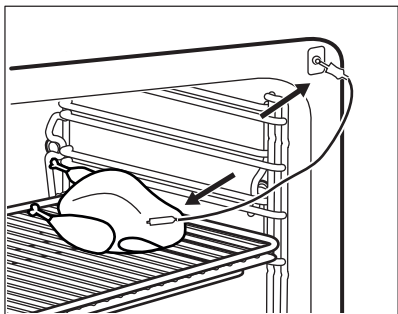
UWAGA!
Należy używać wyłącznie czujki temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Czujki temperatury nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia czujka temperatury powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć piekarnik.
2. Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa lub ryby – jeśli to możliwe, w środkową część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na przedniej ścianie piekarnika.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

6. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z piekarnika.



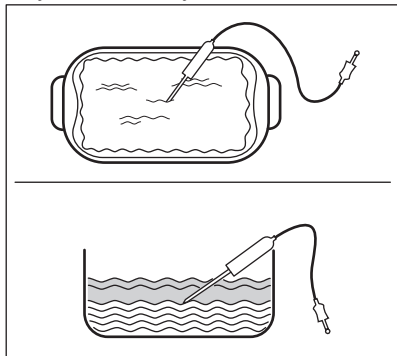
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

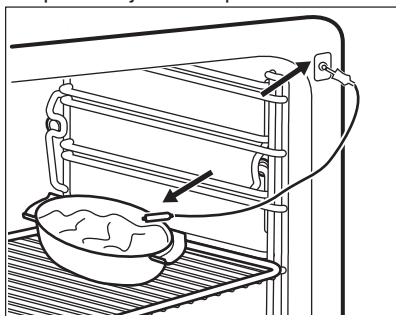
Kategoria potraw: zapiekanki

1. Włączyć piekarnik.
2. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.

3. Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
5. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na przedniej ścianie piekarnika.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

6. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

8. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z piekarnika.

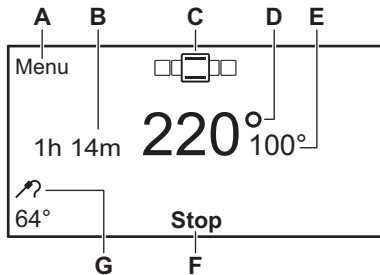


OSTRZEŻENIE!

Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

Zmiana temperatury wewnątrz produktu

Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu, należy dotknąć wskazania temperatury na wyświetlaczu.



- A. Powrót do menu
- B. Czas działania funkcji
- C. Aktualnie ustawiona funkcja pieczenia
- D. Aktualnie ustawiona temperatura
- E. Aktualna temperatura w piekarniku
- F. Stop
- G. Aktualnie ustawiona temperatura termosondy

9.2 Wkładanie akcesoriów

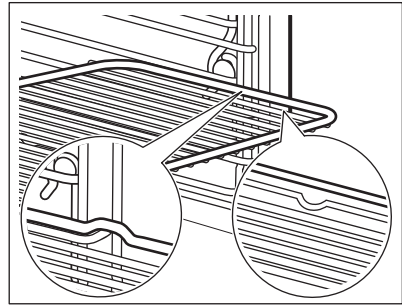


UWAGA!

Nie używać blachy do pieczenia ciasta ani głębokiej blachy podczas korzystania z funkcji Gotowanie na parze.

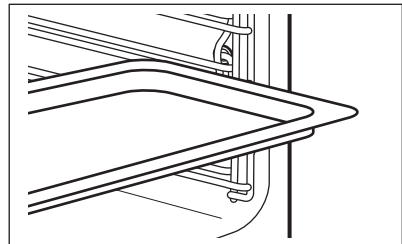
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



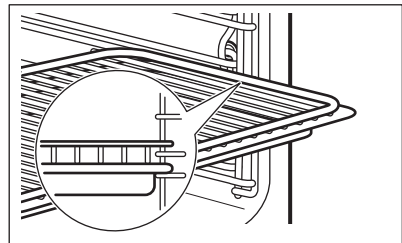
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



UWAGA!

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.



UWAGA!

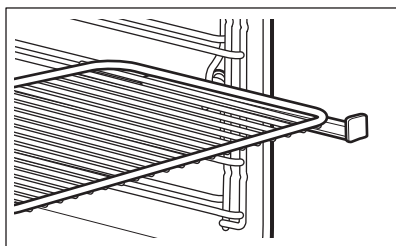
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

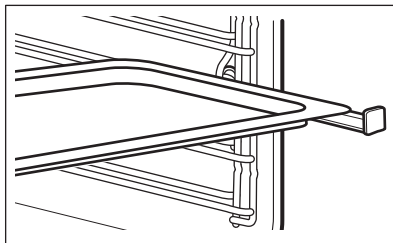


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



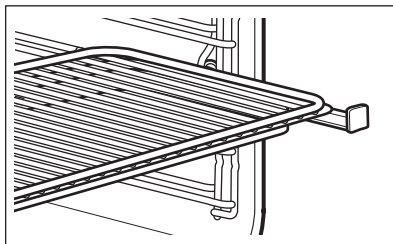
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję pieczenia, a ustawienia temperatury piekarnika nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Termosonda, Czas, Koniec.

10.2 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w

niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

- numery poziomów piekarnika.
- informacje o funkcjach pieczenia, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla potraw.

11.3 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80 °C.

Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

11.4 Pieczenie parowe

Używać wyłącznie żaroodpornych i nierdzewnych naczyń lub pojemników na żywność ze stali chromowej.

Podczas pieczenia na więcej niż jednym poziomie upewnić się, że przestrzeń między półkami umożliwia cyrkulację pary.

Rozpocząć pieczenie z zimnym piekarnikiem, o ile w poniższej tabeli nie zaleca się nagrzewania wstępnego.

11.5 Tabela ilości wody do gotowania na parze

Czas (min)	Woda w szufladzie na wodę (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.6 Gotowanie na parze



OSTRZEŻENIE!

Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.

Sterylizacja

Ta funkcja umożliwia przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).

Umieścić czyste naczynia do góry dnem, na środku rusztu, na pierwszym poziomie piekarnika.

Włączyć do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

Ta funkcja umożliwia przyrządzanie każdego rodzaju żywności – świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania, podgrzewania, rozmrażania, gotowania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kaszy mącznej i jajek.

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Należy gotować razem potrawy o wymagające podobnego czasu gotowania. W przypadku jednoczesnego przyrządzania kilku potraw należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć wody w ilości określonej w tabeli ilości wody do gotowania na parze. Jeśli czas gotowania przekracza 60 minut, należy dodać 150 ml na każde 10 minut.

Ustawić temperaturę na 96°C, o ile w tabeli poniżej nie zalecono innego ustawienia.

Warzywa

Produkt	Czas (min)
Nadziewane pomidory	15
Szpinak	15
Cukinia, plastry	15 - 20
Grzyby krojone	15 - 20
Bakłażany	15 - 25
Brokuły, cząstki	20 - 25
Roszpunka, cząstki	20 - 25
Groszek	20 - 25
Papryka, paski	20 - 25

Produkt	Czas (min)
Kapusta włoska	20 - 25
Kalafior, cząstki	25 - 30
Zielone szparagi	25 - 35
Seler, kostka	25 - 35
Por, krążki	25 - 35
Brokuły, całe	30 - 40
Bruksełka	30 - 40
Biała fasola	30 - 40
Białe szparagi	35 - 45
Skorzonera	35 - 45
Kalafior, cały	35 - 45
Fenkuł, marchew, kalarepa pokrojone w paski	35 - 45
Zielona fasolka	35 - 45
Karczochy	50 - 60
Buraczki	70 - 90

Przystawki/dodatki

Produkt	Czas (min)
Tagliatelle, świeże	20 - 25
Knedle drożdżowe	30 - 40
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	35 - 40
Ryż (proporcja woda/ryż 1,5:1)	35 - 40
Knedle chlebowe	35 - 45
Knedle ziemniaczane	35 - 45
Polenta (proporcja płynu 3:1)	45 - 50
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	45 - 55

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet z flądry	80	15
Krewetki, świeże	85	20 - 25
Małże	96	20 - 30
Filety z łososia	85	25 - 35
Krewetki, mrożone	85	30 - 40
Pstrąg, 0,25 kg	85	30 - 40
Pstrąg potokowy, 1 kg	85	40 - 45

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Chipolatas	80	15 - 20
Piers kurczaka, gotowana	90	25 - 35
Szynka gotowana 1 kg	96	55 - 65
Kurczak z wody, 1-1,2 kg	96	60 - 70
Cielęcina / schab wieprzowy, 0,8-1 kg	90	80 - 90
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	90 - 110
Tafelspitz (wołowina gotowana)	96	110 - 120

Jajka

Produkt	Czas (min)
Jajka na miękko	11 - 12
Jajka na półtwardo	13 - 16
Jajka na twardo	18 - 21

11.7 Turbo grill oraz Gotowanie na parze łącznie

Funkcji tych można używać łącznie w celu jednoczesnego przyrządzenia mięsa, warzyw i dodatków.

- Wybrać funkcję: Turbo grill, aby upiec mięso.
- Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 90°C. W tym celu można uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.



Maksymalna ilość wody wynosi 800 ml.

Produkt	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodanie warzyw)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
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

11.8 Pieczenie parowe (50/50)

Dodać ok. 300 ml wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Budyń/flan w miseczkach	90	35 - 40
Jajka zapiekane	90	30 - 40
Terrina	90	40 - 50
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Małe ryby do 0,35 kg	90	25 - 35

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba do 1 kg	90	35 - 45

Odgrzewanie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Klusieczki	85	25 - 35
Makaron	85	20 - 25
Ryż	85	20 - 25
Dania na jednym talerzu	85	20 - 25

11.9 Pieczenie parowe (25/75)

Dodać ok. 300 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wieprzowa, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Pieczeń wołowa, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Pieczeń cielęca, 1000 g	180	80 - 90	2
Klops, surowy, 500 g	180	30 - 40	2
Wędzony karczek wieprzowy 600 - 1000 g (namaczać 2 godziny)	160 - 180	60 - 70	2
Kurczak, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kaczka 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Geś, 3000 g	170	130 - 170	1
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	2
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Różne rodzaje chleba 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bułki	180 - 210	25 - 35	2
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20	2
Bagietki gotowe do pieczenia 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Bagietki gotowe do pieczenia 40 - 50 g, mrożone	200	25 - 35	2

11.10 Pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają

się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.

- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

11.11 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

11.12 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód placka – ciasto kruche	Termoobieg	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Spód tarty – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieńiec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwsze 20 minut: 2. Następnie zmniejszyć do:	Pieczenie tradycyjne	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / eklery	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	Pieczenie tradycyjne	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	180	35 - 55	3
Ciasta drożdżowe z dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto kruche / ciasto ukręcające	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	Termoobieg	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bułki	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.13 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna ¹⁾	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Mleko ryżowe	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.14 Termoobieg wilgotn. Plus

Produkt Rodzaj potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapiekanka ziemniaczana	190 - 210	55 - 80	2
Dania słodkie	180 - 200	45 - 60	2
Kołacz lub bułeczki maślane	160 - 170	50 - 70	1
Plecionka drożdżowa / wie- niec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 170	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	20 - 40	2

11.15 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Ptysie z kremem / eklery	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Krucze ciasteczka / ciasteczka z ciasta ukęcane	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.16 Chrupiące potrawy z funkcją Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (cienka)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (gruba)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	230 ¹⁾	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	230 ¹⁾	12 - 20	2
Pierogi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.17 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

Obrócić pieczeń po 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.

Aby mięso było bardziej soczyste:

- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).

- połączyć kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

11.18 Pieczenie mięs

Wołowina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Duszone mięso	1 - 1.5	Pieczenie tradycyjne	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopátka / karkówka / szynka	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	90 - 120
Kotlet / żeberka	1 - 1.5	Turbo grill	170 - 180	60 - 90
Klops	0.75 - 1	Turbo grill	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	Turbo grill	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1	Turbo grill	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	Turbo grill	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy / pieczeń jagnięca	1 - 1.5	Turbo grill	150 - 170	100 - 120

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Comber jagnięcy	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Comber / udziec zajęczy	1	Pieczenie tradycyjne	230 ¹⁾	30 - 40
Comber sarni	1.5 - 2	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1.5 - 2	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	0.2 - 0.25	Turbo grill	200 - 220	30 - 50
Półówka kurczaka	0.4 - 0.5	Turbo grill	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	Turbo grill	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	Turbo grill	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	Turbo grill	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	Turbo grill	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	Turbo grill	140 - 160	150 - 240

Ryba

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	40 - 60

11.19 Grill

Blachę do zbierania tłuszczu należy umieszczać na pierwszym poziomie.

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Szybki grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	4
Kiełbaski	10 - 12	6 - 8	4
Filety / steki cielęce	7 - 10	6 - 8	4
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	4

11.20 Potrawy mrożone

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Ćwiartki/krokiety	220 - 230	20 - 35	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

Mrożone dania gotowe

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

1) Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia.

11.21 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujki temperatury (patrz tabela dla czujki 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 kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie w piekarniku.

- Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
- Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Ustawić temperaturę 120°C.

Produkt	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filet wołowy, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Pieczeń cielęca, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Produkt	Czas (min)	Poziom piekarnika
Steki, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.22 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	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	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

11.23 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

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 słoikach

jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / jagody leśne / maliny / dojrzwały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / pigwy / śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°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	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / groch / szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.24 Suszenie

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziomy	2 poziomy
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

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

Owoce

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

11.25 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Włąć do szuflady 200 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	180 - 200	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Brioszki	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70	2
Ciemny chleb	180 - 200	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90	2

11.26 Tabela Termosonda

Wołowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Półdzwica wołowa	45	60	70

Wołowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Klops	80	83	86
Wieprzowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Szynka, Pieczeń	80	84	88
Kotlet (comber), Schab wędzony, Wędzony schab z wody	75	78	82
Cielęcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90
Baranina / jagnięcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Udziec jagnięcy, Pieczeń jagnięca	65	70	75
Dziczyzna	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Comber zajęczy, Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy, Zając cały, Udziec sarni	70	75	80

Drób	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Kurczak (cały / połowa / pierś)	80	83	86
Kaczka (cała / połowa), Indyk (cały / pierś)	75	80	85
Kaczka (pierś)	60	65	70
Ryba (łosoś, pstrąg, sandacz)	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Ryba (cała / duża / na parze), Ryba (cała / duża / pieczona)	60	64	68
Zapiekanki – podgotowane warzywa	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Zapiekanka z cukinii, Zapiekanka z brokułów, Zapiekanka z fenkułu	85	88	91
Zapiekanki – pikantne	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Cannelloni, Lasagne, Makaron zapiekany	85	88	91
Zapiekanki – słodkie	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Zapiekanka z białego chleba z owocami / bez owoców, Zapiekanka z plątków ryżowych z owocami / bez owoców, Zapiekanka z makaronu na słod- ko	80	85	90

11.27 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normami EN
60350-1:2013 i IEC 60350-1:2011.

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

Pieczenie na jednym poziomie. Ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	160 ¹⁾	20 - 30
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 ¹⁾	20 - 35
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170 ¹⁾	20 - 30

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Szybki grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Produkt	Czas (min)	
	1. strona	2. strona
Hamburgery	8 - 10	6 - 8
Tosty	1 - 3	1 - 3

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

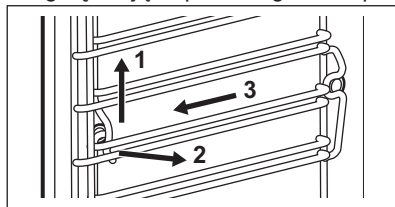
Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

12.2 Demontaż prowadnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Ostrożnie pociągnąć prowadnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.



2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Wsunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.3 Czyszczenie parowe

Menu / Funkcje / Czyszczenie

Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.

1. Wlać 250 ml wody z 3 łyżkami stołowymi octu bezpośrednio do generatora pary.
2. Włączyć funkcję: Czyszczenie parowe.

Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji. Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy.

3. Dotknąć wyświetlacza, aby wyłączyć sygnał.

4. Przetrzeć urządzenie miękką szmatką. Usunąć wodę z generatora pary.

Pozostawić otworzone drzwi urządzenia na około godzinę.

W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać urządzenie, korzystając z funkcji: Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).

12.4 Odkamienianie generatora pary

1. Wlać 250 ml wody zmieszanej z 3 łyżkami stołowymi octu bezpośrednio do generatora pary.
2. W menu wybrać: Pomoc w czyszczeniu.
3. Włączyć funkcję: Odkamienianie.

Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania funkcji (15 minut).

Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy.

4. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Usunąć pozostałość wody z generatora pary.
6. Aby całkowicie wysuszyć urządzenie, należy pozostawić otwarte drzwi na około godzinę. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut.

12.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

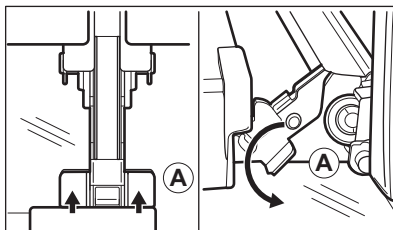
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



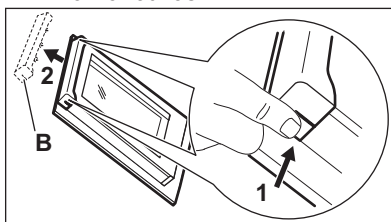
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

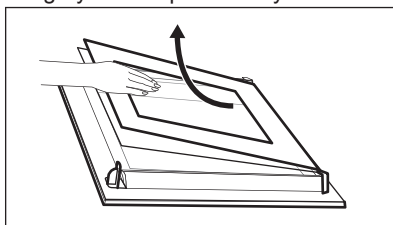
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



9. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

**OSTRZEŻENIE!**

Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

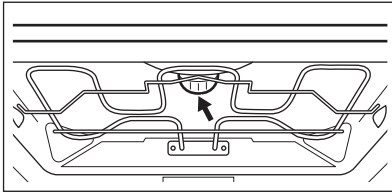
12.6 Wymiana oświetlenia**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik.
Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień na szklanym kloszu.
5. Zamontować klosz.

Oświetlenie boczne

1. Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
2. Do demontażu klosza użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Zdjąć i wyczyścić metalowe obramowanie i uszczelkę.
4. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
5. Założyć metalowe obramowanie i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie „F...”	Błąd układu elektronicznego.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

13.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOB8956AOX
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.0
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.79 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	70 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	39.5 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przez umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do

minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Pieczenie z wykorzystaniem funkcji termoobiegu

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

W przypadku niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pokazywany jest wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Należy wyłączać oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



867343406-A-322018

