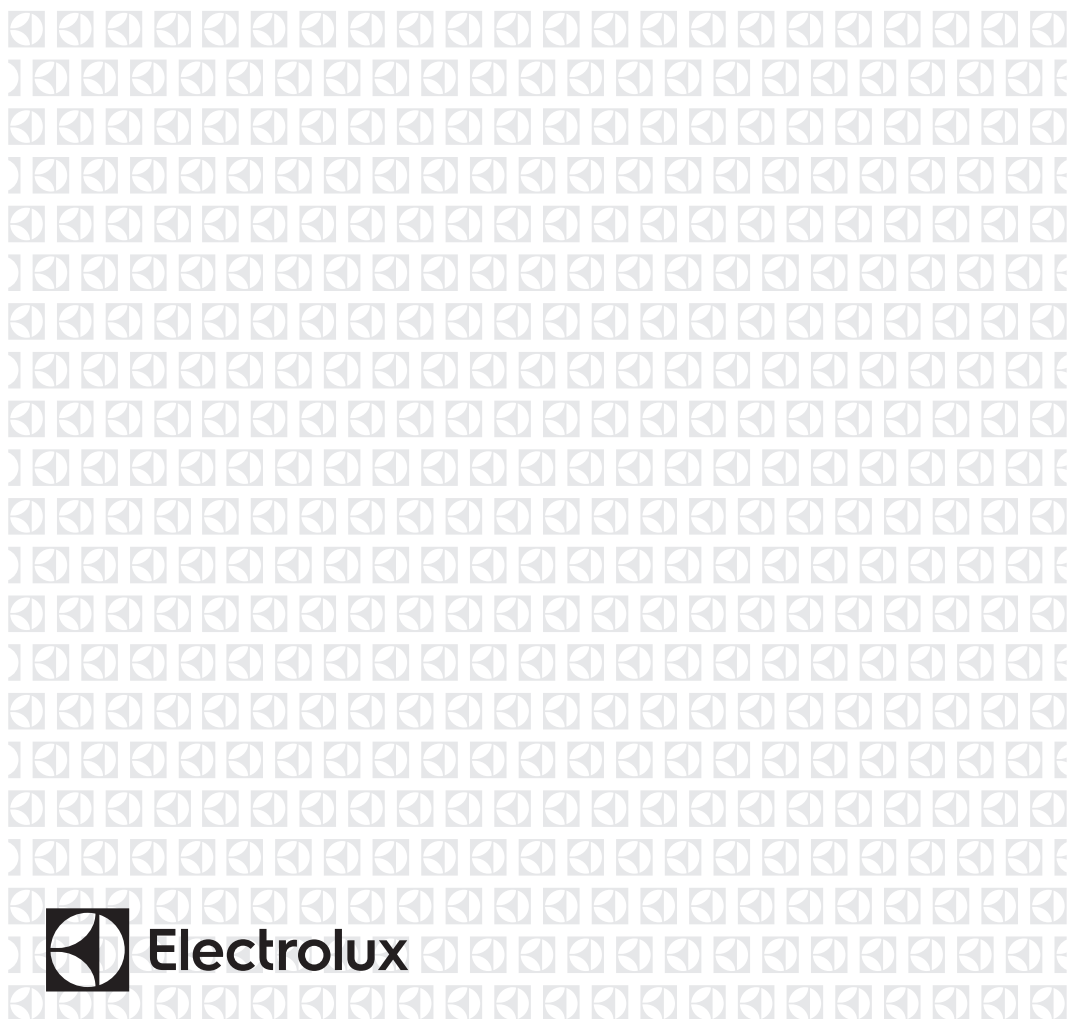


Electrolux

Instrukcja obsługi

PL

CombiSteam Deluxe
Piekarnik parowy
EEB8587POX
EOB8857AOX



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. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 11 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 21 |
| 8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... | 22 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 22 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE..... | 26 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 27 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 49 |
| 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 53 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 56 |

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.

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

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.

2.3 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.



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.

- 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.

2.4 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - 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 szyb 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

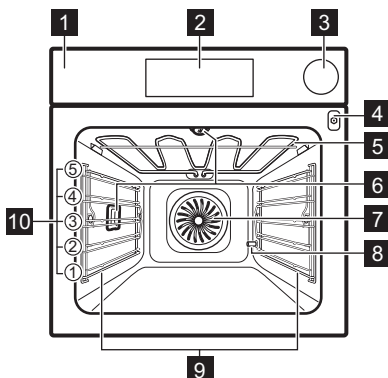


OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- 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

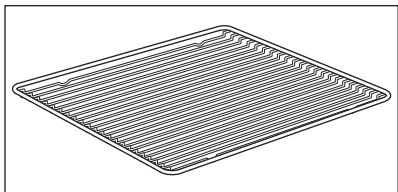
3.1 Widok urządzenia



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

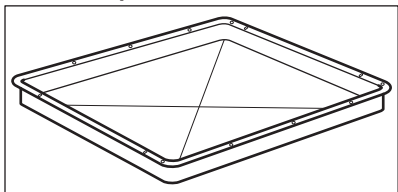
3.2 Akcesoria

Ruszt



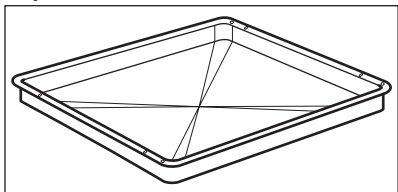
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



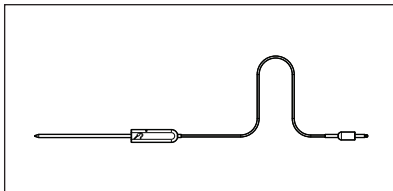
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



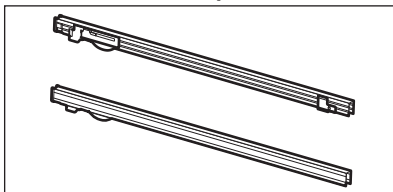
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

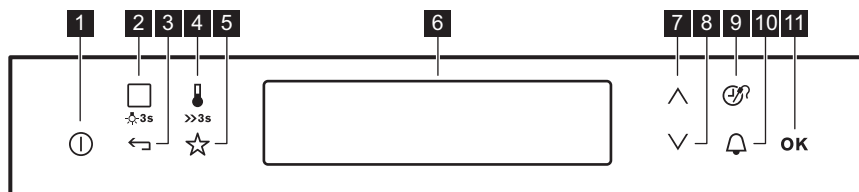
Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.










4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

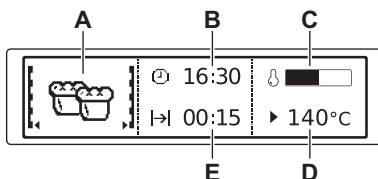


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

| Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|---------------|----------|------------------------------------|
| 1 | WŁ./WYŁ. | Włączanie i wyłączanie urządzenia. |











| Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|--|----------------------------------|--|
| 2  | Funkcje pieczenia lub VarioGuide | Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie dotknąć pola czujnika: VarioGuide. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, VarioGuide. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy. |
| 3  | Przycisk Powrót | Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pola czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy. |
| 4  | Wybór temperatury | Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. |
| 5  | Ulubione | Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów. |
| 6 - | Wyświetlacz | Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia. |
| 7  | Strzałka w górę | Służy do przemieszczania się w górę menu |
| 8  | Strzałka w dół | Służy do przemieszczania się w dół menu. |
| 9  | Godzina i dodatkowe funkcje | Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pola czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury. |
| 10  | Minutnik | Aby ustawić funkcję: Minutnik. |
| 11  | OK | Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. |

4.2 Wyświetlacz



- A. Funkcja pieczenia
- B. Aktualny czas
- C. Wskaźnik rozgrzania
- D. Temperatura
- E. Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskazania wyświetlacza:

| Symbol | | Funkcja |
|---|-------------------------|--|
|  | Minutnik | Funkcja działa. |
|  | Aktualny czas | Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę. |
|  | Czas | Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia. |
|  | Koniec | Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia. |
|  | Temperatura | Wyświetlacz wskazuje temperaturę. |
|  | Wskazanie czasu | Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∇ i \blacktriangle , aby wyzerować czas. |
|  | Obliczanie | Piekarnik oblicza czas pieczenia. |
|  | Wskaźnik rozgrzania | Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku. |
|  | Automatyka wagowa | Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar. |
|  | Pieczenie+utrzym. temp. | Funkcja jest włączona. |

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyciąć 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 Pierwsze podłączenie

Podłączając piekarnik do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Nacisnąć \blacktriangle lub ∇ , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

5.3 Ustawianie twardości wody


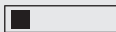
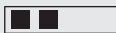


W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającą im zawartością wapnia oraz jakością wody.

| Twardość wody | | Zawartość wapnia (mmol/l) | Zawartość wapnia (mg/l) | Klasyfikacja wody |
|---------------|----------|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| Klasa | dH | | | |
| 1 | 0 - 7 | 0 - 1.3 | 0 - 50 | Miękka |
| 2 | 7 - 14 | 1.3 - 2.5 | 50 - 100 | Średnio twarda |
| 3 | 14 - 21 | 2.5 - 3.8 | 100 - 150 | Twarda |
| 4 | ponad 21 | ponad 3,8 | ponad 150 | Bardzo twarda |

Jeśli twardość wody przekracza wartości podane w tabeli, należy napełnić szufladę wodą butelkowaną.

1. Wziąć 4-kolorowy pasek dołączony do zestawu do gotowania na parze w piekarniku.
2. Zanurzyć wszystkie strefy reagowania paska w wodzie na około 1 sekundę. Nie umieszczają paska pod bieżącą wodą.
3. Wstrząsnąć paskiem, aby pozbyć się nadmiaru wody.
4. Odczekać 1 minutę i sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż 1 minutę po wykonaniu testu.

5. Ustawić twardość wody: menu: Ustawienia podstawowe.

| Pasek testowy | Twardość wody |
|---|---------------|
|  | 1 |
|  | |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |



Twardość wody można zmienić w menu: Ustawienia podstawowe / Twardość wody.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA




OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu




1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć  lub , aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.







Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć .




6.2 Przegląd menu











Menu główne




| Symbol/element menu | Zastosowanie |
|--|---|
|  Funkcje pieczenia | Zawiera listę funkcji pieczenia. |
|  Przepisy | Zawiera listę programów automatycznych. |
|  Ulubione | Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika. |


| Symbol/ element menu | Zastosowanie |
|--|---|
|  Czyszczenie | Zawiera listę programów czyszczenia. |
|  Ustawienia podstawowe | Służy do konfiguracji urządzenia. |
|  Specjalne | Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia. |
|  VarioGuide | Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybór potrawy i rozpoczęcie procesu pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników. |

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe






| Symbol/ element menu | Opis |
|--|---|
|  Ustaw aktualną godzinę | Ustawianie aktualnej godziny na zegarze. |
|  Wskazanie czasu | Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina. |
|  Szybkie nagrzewanie | Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania. |

| Symbol/ element menu | Opis |
|---|---|
|  Ustaw + start | Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania. |
|  Pieczenie +utrzym. temp. | Umożliwia utrzymanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia. |
|  Wydłużenie czasu | Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu. |
|  Kontrast wyświetlacza | Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza. |
|  Jasność wyświetlacza | Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza. |
|  Język | Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu. |
|  Głośność sygnału | Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów. |
|  Dźwięki przycisków | Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ. |
|  Alarm/sygnal błędu | Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych. |
|  Twardość wody | Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4). |


| Symbol/ element menu | Opis |
|---|---|
|  Przypomnienie o czyszczeniu. | Przypomnienie o konieczności wyczyszczenia urządzenia. |
|  Tryb DEMO | Kod włączenia/wyłączenia: 2468. |
|  Serwis | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |


| Symbol/ element menu | Opis |
|---|------------------------------------|
|  Ustawienia fabryczne | Przywracanie ustawień fabrycznych. |









6.3 Podmenu opcji: Czyszczenie



| Symbol | Pozycja menu | Opis |
|---|-------------------------|---|
|  | Opróżnianie zbiornika | Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych. |
|  | Czyszczenie parowe plus | Procedura czyszczenia trudnych do usunięcia zabrudzeń z wykorzystaniem środka do czyszczenia piekarników. |
|  | Czyszczenie parowe | Procedura czyszczenia lekkiego zabrudzenia urządzenia, gdy zanieczyszczenia nie są wielokrotnie zapieczone. |
|  | Odkamienianie | Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia. |
|  | Płukanie | Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych. |





6.4 Funkcje pieczenia

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---|
|  Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka. |

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|--|
|  Pizza | Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka. |




| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|--|
|  Termoobiegi (niska temp.) | Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń. |
|  Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka) | Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. |
|  Potrawy mrożone | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość. |
|  Turbo grill | Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania. |
|  Grill | Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. |
|  Szybki grill | Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. |




| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---|
|  Termoobieg wilgotn. Plus | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg 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. |
|  Zapiekanki | Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania. |

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Chleb | Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominają będą pieczywo z profesjonalnej piekarni. |
|  Pieczenie parowe (25/75) | Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych. |
|  Pieczenie parowe (50/50) | Do potraw z dużą zawartością wody, sosu królewskiego, terrin oraz parzonej ryby. |
|  Gotowanie na parze | Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych. |

i W przypadku niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.


6.5 Specjalne

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Podtrzymywanie temp. | Do utrzymywania temperatury potraw. |
|  Podgrzewanie talerzy | Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół. |
|  Pasteryzowanie | Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli). |


| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|---|
|  Suszenie | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. |
|  Wyrastanie ciasta | Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność. |
|  Regeneracja | Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach. |





6.6 VarioGuide

Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza





| Potrawa | |
|---|-----------------------------|
| Ryba | Ryba pieczona |
| | Paluszki rybne |
| | Filet rybny, cienki |
| | Filet rybny, gruby |
| | Filet rybny, mrożony |
| | Cała ryba, mała |
| | Cała ryba, na parze |
| | Cała ryba, mała, grillowana |
| | Cała ryba, grillowana |
| Cała ryba, grillowana  | |
| Pstrąg | |
| Łosoś | Filet z łososia |
| | Łosoś, cały |
| Krewetki | Świeże krewetki |
| | Mrożone krewetki |
| Małże | - |







Kategoria potraw: Drób






| Potrawa | |
|--|---|
| Filet drobiowy | - |
| Filet drobiowy  | - |

| Potrawa | |
|--|---|
| Kurczak | Skrzydółka kurcz., świeże |
| | Skrzydółka kurcz., mroż. |
| | Udka kurczaka, świeże |
| | Udka kurczaka, mrożone |
| | Pierś kurczaka, gotowana |
| | Kurczak, 2 połówki |
| | Kurczak w całości  |
| Kaczka w całości  | - |
| Gęś w całości  | - |
| Indyk w całości  | - |

Kategoria potraw: Mięso

| Potrawa | |
|---|--|
| Wołowina | Wołowina gotowana |
| | Duszone mięso  |
| | Klops |
| Pieczeń wołowa | Lecko wypieczone |
| | Lecko wypieczone  |
| | Średnio wypieczone |
| | Średnio wypieczone  |
| | Dobrze wypieczone |
| Dobrze wypieczone  | |

| Potrawa | |
|--|---|
| Wołowina po skandynaw. | Lekko wypieczone  |
| | Średnio wypieczone  |
| | Dobrze wypieczone  |
| Wieprzowina | Chipolatas |
| | Żeberka |
| | Golonka wieprz., podgot. |
| | Pieczeń wieprzowa |
| | Karczek wieprzowy |
| | Karczek wieprzowy  |
| | Karczek wieprz., wędz. |
| | Karczek wieprz., z wody |
| | Karkówka |
| | Łopátka wieprzowa |
| Pieczeń wieprzowa  | |
| Szynka gotowana | |
| Cielęcina | Gicz cielęca |
| | Górka cielęca |
| | Pieczeń cielęca  |

| Potrawa | |
|------------|--|
| Jagnięcina | Udziec jagnięcy |
| | Pieczeń jagnięca  |
| | Comber jagnięcy |
| | Pieczeń jagnięca średnia |
| Dziczyzna | Pieczeń jagnięca średnia  |
| | Zając <ul style="list-style-type: none"> • Udziec zajęczy • Comber zajęczy • Comber zajęczy  |
| Dziczyzna | Sarnina <ul style="list-style-type: none"> • Udziec sarni • Comber sarni |
| | Pieczeń z dziczyzny  |
| | Karczek z dziczyzny  |

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

| Potrawa | |
|--------------------------|---|
| Lasagne | - |
| Lasagne/cannelloni mroż. | - |
| Makaron | - |
| Zapiekanka ziemniaczana | - |
| Zapiekanka warzywna | - |
| Dania słodkie | - |

Kategoria potraw: Pizza/Quiche

| Potrawa | |
|----------------------------|--------------------------|
| Pizza | Pizza na cienkim cieście |
| | Pizza, dużo dodatków |
| | Pizza mrożona |
| | Pizza American mrożona |
| | Pizza chłodna |
| | Pizza Snacks mrożone |
| Bagietki z serem | - |
| Flammkuchen | - |
| Tarta szwajcarska na słono | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Tarta pikantna | - |

Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka

| Potrawa | |
|-------------------------|---|
| Kołacz | - |
| Szarlotka przykryta | - |
| Biszkopt | - |
| Szarlotka | - |
| Sernik w foremce | - |
| Brioszki | - |
| Tort biszkoptowy | - |
| Tarta | - |
| Tarta szwajc. na słodko | - |
| Ciasto migdałowe | - |
| Babeczki | - |
| Ciasta | - |
| Ciasta przekładane | - |
| Ptysie | - |

| Potrawa | |
|---------------------------|---------------------------|
| Ciasto francuskie | - |
| Eklery | - |
| Makaroniki | - |
| Krucze ciasteczka | - |
| Strucla bożonarodzeniowa | - |
| Strudel jabłkowy, mrożony | - |
| Ciasto na blasze | Ciasto biszkoptowe |
| | Ciasto drożdżowe |
| Sernik na blasze | - |
| Brownies | - |
| Rolada biszkoptowa | - |
| Placek drożdżowy | - |
| Placek z kruszonką | - |
| Ciasto cukrowe | - |
| Spód tarty | Ciasto kruche |
| | Spód placka, ciasto ukęc. |
| Tarta owocowa | Tarta owoc., kruchy spód |
| | Tarta owoc., ciasto ukęc. |
| | Ciasto drożdżowe |

Kategoria potraw: Chleb/bułki

| Potrawa | |
|----------|-------------------|
| Bułki | Bułki |
| | Bułki podpieczone |
| | Bułki, mrożone |
| Ciabatta | - |

| Potrawa | |
|---------------------|----------------------|
| Bagietka | Bagietka podpieczona |
| | Bagietka mrożona |
| Chleb | Chąłka |
| | Biały chleb |
| | Chąłka drożdżowa |
| | Chleb razowy |
| | Chleb żytni |
| | Chleb pełnoziarnisty |
| | Podpłomyk |
| Chleb/Bułki mrożone | |

Kategoria potraw: Warzywa

| Potrawa | |
|---------------------|---|
| Brokuły, części | - |
| Brokuły, całe | - |
| Kalafior, części | - |
| Kalafior, cały | - |
| Marchew | - |
| Cukinia, plastry | - |
| Szparagi zielone | - |
| Szparagi białe | - |
| Papryka, paski | - |
| Szpinak, świeży | - |
| Krążki pora | - |
| Zielona fasolka | - |
| Grzyby krojone | - |
| Nadziewane pomidory | - |
| Bruksełka | - |
| Seler, kostka | - |
| Groszek | - |

| Potrawa | |
|-----------------|---|
| Bakłażan | - |
| Koper włoski | - |
| Karczochy | - |
| Buraczki | - |
| Skorzonera | - |
| Kalarepa, paski | - |
| Biała fasola | - |
| Kapusta włoska | - |

Kategoria potraw: Sosy angielskie/Terriny

| Potrawa | |
|-------------------------|--------------------|
| Zapiekany krem jajeczny | - |
| Placek karmelowy | - |
| Terrina | - |
| Jajka | Jajka na miękko |
| | Jajka na półtwardo |
| | Jajka na twardo |
| | Jajka zapiekane |

Kategoria potraw: Przystawki

| Potrawa | |
|------------------------------|---|
| Frytki, cienkie | - |
| Frytki, grube | - |
| Frytki, mrożone | - |
| Krokiety | - |
| Pieczone ziemniaki, ćwiartki | - |
| Zapiekane mięso i ziemniaki | - |
| Gotow. ziemniaki, ćwiartki | - |
| Gotowane ziemniaki | - |

| Potrawa | |
|---------------------------|---|
| Ziemniaki w muniurkach | - |
| Knedle ziemniaczane | - |
| Knedle chlebowe | - |
| Knedle drożdżowe na słono | - |
| Knedle drożdż. na słodko | - |
| Ryż | - |
| Tagliatelle, świeże | - |
| Polenta | - |



Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, użyć \wedge lub \vee , aby ustawić nowe wartości.

6.7 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
3. Ustawić temperaturę.
4. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

6.8 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.



OSTRZEŻENIE!

Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu

(około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Tyle wody wystarcza na około 50 minut. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Występuje zagrożenie wyciekami, przelaniem wody lub uszkodzeniem mebli.

3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję: Czas \rightarrow | lub Koniec \rightarrow |. Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Gdy woda w szufladzie kończy się, rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby kontynuować pieczenie parowe, należy uzupełnić szufladę na wodę według powyższego opisu.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Opróżniać szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym. Patrz funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.



UWAGA!

Piekarnik jest gorący. Występuje ryzyko poparzenia.

9. Podczas korzystania z funkcji Pieczenie parowe na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie. W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).

6.9 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury

piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.







6.10 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom

ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|--|--|
|  Minutnik | Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Włączyć funkcję za pomocą  . Nacisnąć  lub  , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie. |
|  Czas | Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut). |
|  Koniec | Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). |

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.






Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec piekarnik wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Piekarnik wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

7.2 Ustawianie funkcji zegara



Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli piekarnik ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie. Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z czujki temperatury.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


7.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.


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



Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
Po zakończeniu funkcji zostanie wyemitowany sygnał.
Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

7.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.

 Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

1. Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy w Internecie



Przepisy dla programów automatycznych dostępnych w tym piekarniku można znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę.
Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

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:

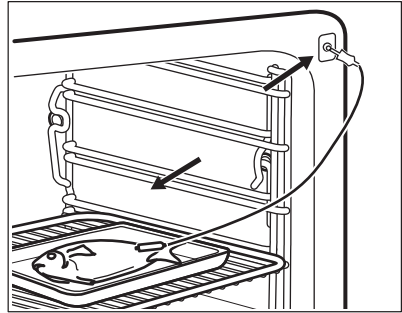
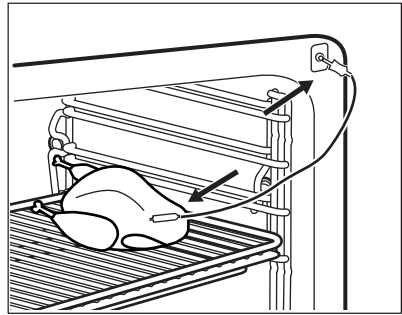
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Czujki temperatury nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia czujka temperatury powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



Piekarnik obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę termosondy w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w środkową część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 długości termosondy znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

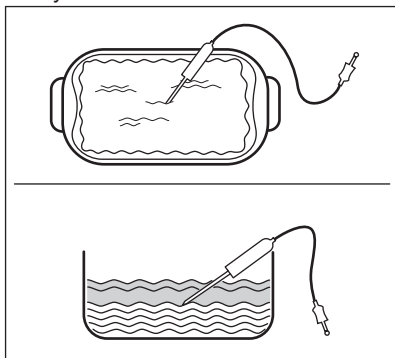
4. W ciągu 5 sekund nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
 5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
 6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć Ⓢ .
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

**OSTRZEŻENIE!**

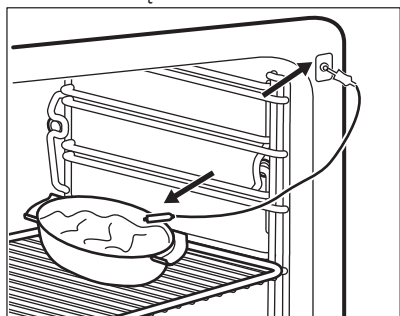
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

Kategoria potraw: zapiekanki

1. Włączyć urządzenie.
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 w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

6. W ciągu 5 sekund nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.

7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
8. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć TR .
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
9. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
10. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.



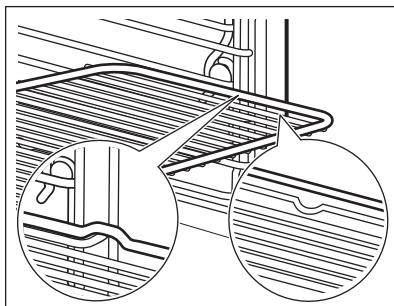
OSTRZEŻENIE!

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

9.2 Wkładanie akcesoriów

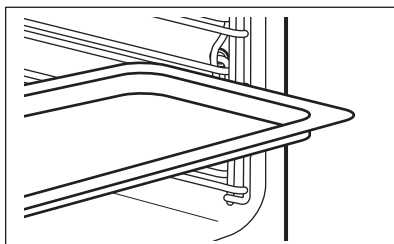
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



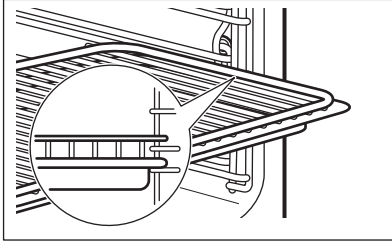
Błacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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.



- i** 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.



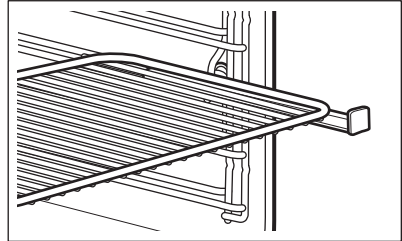
UWAGA!
Przed zamknięciem drzwi
upewnić się, że prowadnice
teleskopowe całkowicie
wsunięto do wnętrza
piekarnika.

Ruszt:

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

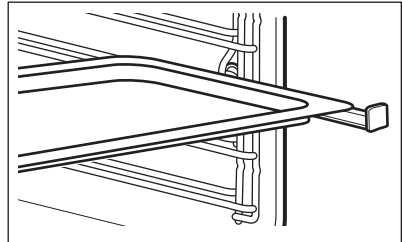


Wysoka krawędź wokół
rusztu stanowi specjalne
zabezpieczenie
zapobiegające zsuwaniu się
naczyni.



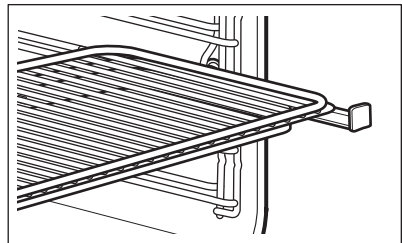
Głęboka blacha:

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 Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK. Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć  lub  i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.




Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Ulubione.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia


Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.


1. Nacisnąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat .


Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.


Nacisnąć ponownie , a następnie OK w celu potwierdzenia.




Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.


10.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.

5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.

6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem

) , aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.



- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie i wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

10.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

| Temperatura (°C) | Czas wyłączenia (godz.) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |



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

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - Gdy piekarnik jest włączony.
 - Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.
 - Gdy piekarnik jest wyłączony i ustawiono funkcję: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię 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 wyłącznie 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.

Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czas pieczenia.

Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

11.4 Gotowanie na parze



OSTRZEŻENIE!

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

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 manny 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.

Ustawić temperaturę na 99°C, o ile w tabeli poniżej nie zalecono innego ustawienia.

Warzywa

| Produkt | Czas (min) |
|--------------------------------|------------|
| Nadziewane pomidory | 10 |
| Brokuły, cząstki ¹⁾ | 13 - 15 |
| Warzywa, blanszowane | 15 |
| Grzyby krojone | 15 - 20 |
| Papryka, paski | 15 - 20 |
| Szpinak, świeży | 15 - 20 |
| Zielone szparagi | 15 - 25 |
| Bakłażany | 15 - 25 |
| Cukinia, plastry | 15 - 25 |
| Dynia pokrojona w kostkę | 15 - 25 |
| Pomidory | 15 - 25 |

Steryliczacja

| Produkt | Czas (min) |
|---|------------|
| Fasola, blanszowana | 20 - 25 |
| Roszpunka, cząstki | 20 - 25 |
| Kapusta włoska | 20 - 25 |
| Seler, kostka | 20 - 30 |
| Krażki pora | 20 - 30 |
| Groszek | 20 - 30 |
| Groszek śnieżny | 20 - 30 |
| Słodkie ziemniaki | 20 - 30 |
| Białe szparagi | 25 - 35 |
| Bruksełka | 25 - 35 |
| Marchew | 25 - 35 |
| Kalafior, cząstki | 25 - 35 |
| Koper włoski | 25 - 35 |
| Kalarepa, plastry | 25 - 35 |
| Biała fasola | 25 - 35 |
| Brokuły, całe | 30 - 40 |
| Słodka kukurydza na kolbie | 30 - 40 |
| Skorzonera | 35 - 45 |
| Kalafior, cały | 35 - 45 |
| Zielona fasolka | 35 - 45 |
| Kapusta biała lub czerwona, paski | 40 - 45 |
| Karczochy | 50 - 60 |
| Suszona fasola, namaczana (proporcja woda/fasola 2:1) | 55 - 65 |
| Bigos | 60 - 90 |
| Buraczki | 70 - 90 |

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki/dodatki

| Produkt | Czas (min) |
|---|------------|
| Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1) | 15 - 20 |
| Tagliatelle, świeże | 15 - 25 |
| Kasza manna (proporcja mleko/kasza 3,5:1) | 20 - 25 |
| Soczewica, czerwona (proporcja woda/soczewica 1:1) | 20 - 30 |
| Szpecele | 25 - 30 |
| Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1) | 25 - 35 |
| Knedle drożdżowe | 25 - 35 |
| Ryż jaśminowy (proporcja woda/ryż 1:1) | 30 - 35 |
| Gotow. ziemniaki, ćwiartki | 35 - 45 |
| Knedle chlebowe | 35 - 45 |
| Knedle ziemniaczane | 35 - 45 |
| Ryż (proporcje woda/ryż 1:1) ¹⁾ | 35 - 45 |
| Polenta (proporcja płynu 3:1) | 40 - 50 |
| Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1) | 40 - 55 |
| Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości | 45 - 55 |
| Soczewica, brązowa i zielona (proporcja woda/soczewica 2:1) | 55 - 60 |

¹⁾ Proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu.

Owoce

| Produkt | Czas (min) |
|-----------------------|------------|
| Krojone jabłka | 10 - 15 |
| Owoce jagodowe | 10 - 15 |
| Roztapianie czekolady | 10 - 20 |
| Kompot owocowy | 20 - 25 |

Ryba

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-----------------------|------------------|------------|
| Filet z flądry | 80 | 15 |
| Krewetki, świeże | 85 | 20 - 25 |
| Małże | 99 | 20 - 30 |
| Filety z łososia | 85 | 20 - 30 |
| Pstrąg, 0,25 kg | 85 | 20 - 30 |
| Krewetki, mrożone | 85 | 30 - 40 |
| Pstrąg potokowy, 1 kg | 85 | 40 - 45 |

Mięso

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|--|------------------|------------|
| Chipolatas | 80 | 15 - 20 |
| Bawarska kielbasa cielęca (biała kielbasa) | 80 | 20 - 30 |
| Kielbasa wiedeńska | 80 | 20 - 30 |
| Pierś kurczaka, gotowana | 90 | 25 - 35 |
| Szynka gotowana 1 kg | 99 | 55 - 65 |
| Kurczak z wody, 1-1,2 kg | 99 | 60 - 70 |
| Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody | 90 | 70 - 90 |
| Cielęcina / schab wieprzowy, 0,8-1 kg | 90 | 80 - 90 |
| Tafelspitz (wołowina gotowana) | 99 | 110 - 120 |

Jajka

| Produkt | Czas (min) |
|--------------------|------------|
| Jajka na miękko | 10 - 11 |
| Jajka na półtwardo | 12 - 13 |
| Jajka na twardo | 18 - 21 |

11.5 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.

| 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 | 99 | 40 - 50 | mięso: 1 warzywa: 3 |
| Pieczeń wieprzowa 1 kg, Ziemniaki, warzywa, sos pieczeniowy | 180 | 60 - 70 | mięso: 1 | 99 | 30 - 40 | mięso: 1 warzywa: 3 |
| Pieczeń cielęca 1 kg, Ryż, warzywa | 180 | 50 - 60 | mięso: 1 | 99 | 30 - 40 | mięso: 1 warzywa: 3 |

11.6 Pieczenie parowe (50/50)

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-------------------------|------------------|------------|
| Budyń/flan w miseczkach | 90 | 35 - 45 |
| Jajka zapiekane | 90 - 110 | 15 - 30 |
| Terrina | 90 | 40 - 50 |
| Cienki filec rybny | 85 | 15 - 25 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-------------------------|------------------|------------|
| Gruby filec rybny | 90 | 25 - 35 |
| Małe ryby do 0,35 kg | 90 | 20 - 30 |
| Cała ryba do 1 kg | 90 | 30 - 40 |
| Klusieczki z piekarnika | 120 - 130 | 40 - 50 |

11.7 Pieczenie parowe (25/75)

| 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 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|------------------|------------|-------------------|
| 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 |
| Gęś, 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 |

11.8 Regeneracja

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-------------------------|------------------|------------|-------------------|
| Dania na jednym talerzu | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Makaron | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Ryż | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Klusieczki | 110 | 15 - 25 | 2 |

11.9 Pieczenie 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 przyrumienią się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

11.10 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 wlano 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. |

11.11 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 placaka – ciasto kruche | Termoobieg | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 2 |
| Spód tarty – ciasto ukręcane | Termoobieg | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Sernik | Górna/dolna grzałka | 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 | Górna/dolna grzałka | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Strucla bożonarodzeniowa | Górna/dolna grzałka | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chleb (chleb żytni): 1. Pierwsze 20 minut: 2. Następnie zmniejszyć do: | Górna/dolna grzałka | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Ptysie z kremem / eklery | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Rolada biszkoptowa | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Ciasto z kruszonką (suche) | Termoobieg | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Tarty owocowe | Górna/dolna grzałka | 180 | 35 - 55 | 3 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Ciasta drożdżowe z dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) | Górna/dolna grzałka | 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 | 15 - 25 | 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 | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.12 Wypieki i zapiekanki

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------------|---------------------|------------------|------------|-------------------|
| Makaron zapiekany | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Zapiekanka warzywna ¹⁾ | Turbo grill | 170 - 190 | 15 - 35 | 1 |
| Bagietki z topionym serem | Termoobieg | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Mleko ryżowe | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--------------------|---------------------|------------------|------------|-------------------|
| Suflety z rybą | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Nadziewane warzywa | Termoobieg | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.13 Termoobieg wilgotn. Plus

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|------------------|------------|-------------------|
| Zapiekanka z makaronu | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Zapiekanka ziemniaczana | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| pudding chlebowy | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| pudding ryżowy | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Szarlotka, na cieście ukręcanym (okrągła foremka do ciasta) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Biały chleb | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

11.14 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 |
| Płysie 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 |
| Kruche ciasteczka / ciasteczka z ciasta ukręcanego | 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 | - |
| Ciasteczka z ciasta francuskiego | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Bułki | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.15 Chrupiące potrawy z funkcją Pizza

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-------------------------------------|---------------------------|------------|-------------------|
| Pizza (cienka) | 210 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 25 | 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 | 210 - 230 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Zapiekanka z ciasta francuskiego | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen | 210 - 230 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Pierogi | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.16 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.

11.17 Pieczenie mięs

Wołowina

| Produkt | Ilość (kg) | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|--|------------|---------------------|-------------------------|------------|
| Duszone mięso | 1 - 1.5 | Górna/dolna grzałka | 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) |
|--------------------------------|------------|-------------|------------------|------------|
| Łopatka / karkówka / szynka | 1 - 1.5 | Turbo grill | 150 - 170 | 90 - 120 |
| Kotlet / żeberka | 1 - 1.5 | Turbo grill | 170 - 190 | 30 - 60 |
| 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 |
| Comber jagnięcy | 1 - 1.5 | Turbo grill | 160 - 180 | 40 - 60 |

Dziczyzna

| Produkt | Ilość (kg) | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-------------------------|------------|---------------------|-------------------------|------------|
| Comber / udziec zajęczy | 1 | Turbo grill | 180 - 200 ¹⁾ | 35 - 55 |
| Comber sarni | 1.5 - 2 | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Udziec sarni | 1.5 - 2 | Górna/dolna grzałka | 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 |
| Połówka kurczaka | 0.4 - 0.5 | Turbo grill | 190 - 210 | 40 - 50 |
| Kurczak, pular-da | 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 | Turbo grill | 180 - 200 | 30 - 50 |

11.18 Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Blachę do zbierania tłuszczu należy umieszczać na pierwszym poziomie.

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 |

11.19 Potrawy mrożone

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---------------|------------------|------------|-------------------|
| Pizza mrożona | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------|------------------|------------|-------------------|
| 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 | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Frytki, grube | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Ćwiartki/krokiety | 190 - 210 | 20 - 40 | 3 |
| 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 | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

Mrożone dania gotowe

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

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

11.20 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.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
4. 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 |

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 | - |

| Produkt | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------|------------|-------------------|
| Pieczeń cielęcą, 1 - 1,5 kg | 120 - 150 | 1 |
| Steki, 0,2 - 0,3 kg | 20 - 40 | 3 |

11.21 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 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.

11.22 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 poziom | 2 poziomy |
| Fasola | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Papryka | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| 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 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) | Poziom piekarnika | |
|---------|------------------|--------------|-------------------|-----------|
| | | | 1 poziom | 2 poziomy |
| Gruszki | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

11.23 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|----------------------|------------------|------------|-------------------|
| Biały chleb | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Bagietka | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioszki | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Chleb żytni | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Ciemny chleb | 170 - 190 | 50 - 70 | 2 |
| Chleb pełnoziarnisty | 170 - 190 | 40 - 60 | 2 |
| Bułki | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |

11.24 Tabela Termosonda

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

| Wołowina | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|----------|------------------------------------|--------------------|--------|
| | Mniej | Średnio wypieczone | Więcej |
| Klops | 80 | 83 | 86 |

| Wieprzowina | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|-----------------|------------------------------------|--------------------|--------|
| | Mniej | Średnio wypieczone | Więcej |
| Szynka, Pieczeń | 80 | 84 | 88 |

| Wieprzowina | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|--|---|---------------------------------|---------------|
| | Mniej | Średnio wy- pieczone | Więcej |
| Kotlet (comber), Schab wędzony, Wędzony schab z wody | 75 | 78 | 82 |

| Cielęcina | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|------------------|---|---------------------------------|---------------|
| | Mniej | Średnio wy- pieczone | Więcej |
| Pieczeń cielęcą | 75 | 80 | 85 |
| Gicz cielęcą | 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 jagnięcą | 65 | 70 | 75 |

| Dziczyzna | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|--|---|---------------------------------|---------------|
| | Mniej | Średnio wypie- czone | Więcej |
| Comber zajęczy, Comber sarni | 65 | 70 | 75 |
| Udziec zajęczy, Zajęc 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 wypieczone | Więcej |
| Ryba (cała / duża / na parze), Ryba (cała / duża / pieczona) | 60 | 64 | 68 |

| Zapiekanki – podgotowane warzywa | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|---|------------------------------------|--------------------|--------|
| | Mniej | Średnio wypieczone | Więcej |
| Zapiekanka z cukinii, Zapiekanka z brokułów, Zapiekanka z fenkułu | 85 | 88 | 91 |

| Zapiekanki – pikantne | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|--|------------------------------------|--------------------|--------|
| | Mniej | Średnio wypieczone | Więcej |
| Cannelloni, Lasagne, Makaron zapiekany | 85 | 88 | 91 |

| Zapiekanki – słodkie | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|---|------------------------------------|--------------------|--------|
| | Mniej | Średnio wypieczone | Więcej |
| Zapiekanka z białego chleba z owocami / bez owoców, Zapiekanka z płatków ryżowych z owocami / bez owoców, Zapiekanka z makaronu na słodko | 80 | 85 | 90 |

11.25 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 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--|---------------------|------------------|------------|-------------------|
| 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.

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

| Produkt | Funkcja | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---------|---------|------------|-------------------|
| Tosty | Grill | 1 - 3 | 5 |

| Produkt | Funkcja | Czas (min) | Poziom piekarni-ka |
|----------|---------|-----------------------|--------------------|
| Befszytk | Grill | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

1) Obrócić po upływie połowy czasu.

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 |

11.26 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Pieczenie parowe (50/50).

| Produkt | Naczynie (Gastro-norm) | Ilość (g) | Poziom piekarni-ka | Tempe-ratura (°C) | Czas (min) | Uwagi |
|-----------------------|------------------------|-----------|--------------------|-------------------|------------|---|
| Brokuły ¹⁾ | 1 x 1/2 per-forowane | 300 | 3 | 99 | 13 - 15 | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekar-nika. |
| Brokuły ¹⁾ | 2 x 1/2 per-forowane | 2 x 300 | 2 i 4 | 99 | 13 - 15 | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym pozio-mie piekar-nika. |
| Brokuły ¹⁾ | 1 x 1/2 per-forowane | maks. | 3 | 99 | 15 - 18 | Umieścić blachę do pieczenia na pierw-szym pozio-mie piekar-nika. |

| Produkt | Naczynie (Gastro-norm) | Ilość (g) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Czas (min) | Uwagi |
|-----------------|------------------------|-----------|-------------------|------------------|---|--|
| Mrożony groszek | 2 x 1/2 perforowane | 2 x 1300 | 2 i 4 | 99 | Aż temperatura w najmłodniejszym miejscu osiągnie 85°C. | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. |

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

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 Zalecane środki czyszczące

Nie stosować szorstkich gąbek ani silnie działających detergentów. Mogłyby to spowodować uszkodzenie części emaliowanych lub ze stali nierdzewnej.

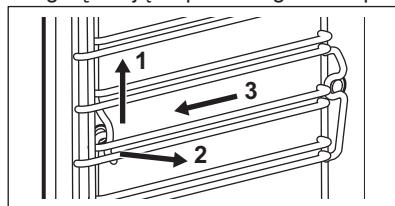
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.electrolux.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

12.3 Demontaż przewodnic blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.

3. Wysunąć prowadnicę z tylnego zaczeput.

Zamontować prowadnicę blach w odwrotnej kolejności.

12.4 Czyszczenie parowe

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

Aksesoria i prowadnicę blach można wymontować, aby wyczyścić ścianki boczne.

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory piekarnika.

Przed uruchomieniem procedury czyszczenia sprawdzić, czy piekarnik wystygł.

Gdy funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
2. Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: **Czyszczenie. Czyszczenie parowe** – czas działania funkcji wynosi około 30 minut.
 - a) Włączyć funkcję.
 - b) Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał.
 - c) Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

Czyszczenie parowe plus – czas trwania funkcji wynosi około 75 minut.

- a) Równomiernie rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na częściach emaliowanych i stalowych w komorze piekarnika.
- b) Włączyć funkcję. Pierwsza część programu kończy się po około 50 minutach.
- c) Nacisnąć OK.



Aby zakończyć czyszczenie, należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

- d) Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć

cieplej wody lub detergentu do czyszczenia piekarnika.

- e) Nacisnąć OK. Rozpocznie się końcowa część procedury. Czas trwania tego etapu wynosi około 25 minut.

3. Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć ciepłej wody. Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi piekarnika otwarte przez około 1 godz. Poczekać, aż piekarnik wyschnie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać piekarnik gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut. Najlepszy efekt działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc piekarnik ręcznie tuż po zakończeniu jej działania.

12.5 Przypominanie o czyszczeniu

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia. Należy włączyć funkcję Czyszczenie parowe plus.

Można włączyć/wyłączyć funkcję: Przypominanie o czyszczeniu w menu: Ustawienia podstawowe.

12.6 Układ wytwarzania pary – Odkamienianie

Podczas pracy generatora pary w jego wnętrzu tworzy się osad z kamienia (jest to spowodowane zawartością wapnia w wodzie). Może to mieć negatywny wpływ na jakość działania funkcji parowych, wydajność generatora pary oraz jakość potraw. Aby zapobiec tworzeniu się kamienia, należy czyścić układ wytwarzania pary.

Wyjąć wszystkie akcesoria.


Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli wskazówki dotyczące przebiegu procedury.

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.


1. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.
2. Nacisnąć OK.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Nacisnąć OK.
5. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
6. Napęlić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

7. Nacisnąć OK.
Spowoduje to uruchomienie pierwszej części procedury: Odkamienianie.


 Czas trwania tej części procedury wynosi około 1 godzinę i 40 minut.

8. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.
9. Nacisnąć OK.
10. Napęlić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

11. Nacisnąć OK.
Spowoduje to uruchomienie drugiej części procedury: Odkamienianie. Polega ona na płukaniu układu generatora pary.

 Czas trwania tej części procedury wynosi około 35 minut.

Po zakończeniu procedury wyjąć głęboką blachę.

 Jeśli funkcja: Odkamienianie nie zostanie wykonana we właściwy sposób, na wyświetlaczu pojawi się komunikat, aby ją powtórzyć.


Jeśli piekarnik jest mokry lub wilgotny, należy go wytrzeć suchą szmatką. Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie.

12.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Wyświetlane są dwa przypomnienia dotyczące użycia funkcji: Odkamienianie. Przypomnienia te włączają się w chwili wyłączenia urządzenia.

Wstępne przypomnienie jest zaleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

Właściwe przypomnienie jest poleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

 Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia urządzenie nie zostanie odkamienione, nie będzie można używać funkcji parowych. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

12.8 Układ wytwarzania pary – Płukanie

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli wskazówki dotyczące przebiegu procedury.

Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Nacisnąć OK.
3. Napęlić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
4. Nacisnąć OK.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.9 Opróżnianie zbiornika

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Funkcja czyszczenia usuwa resztki wody z szuflady na wodę. Należy z niej

skorzystać po użyciu funkcji pieczenia parowego.

Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli wskazówki dotyczące przebiegu procedury.

Czas działania funkcji wynosi około 6 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do pieczenia ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.

2. Nacisnąć OK.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

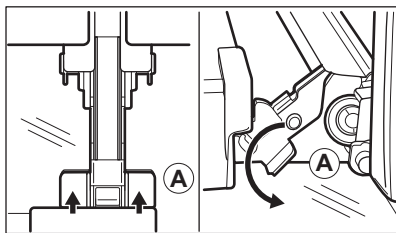
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



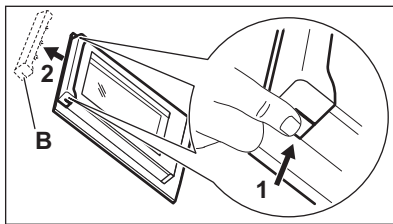
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

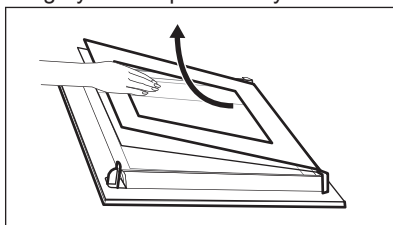
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwyć 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. Chwyć 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 szybę 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.

12.11 Wymiana oświetlenia



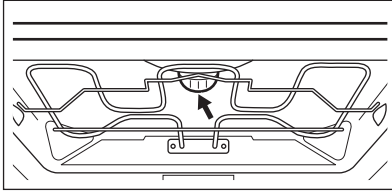
OSTRZEŻENIE!

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. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. | Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Blokada uruchomienia jest włączona. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|---|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Drzwi nie zamknięto prawidłowo. | Domknąć drzwi. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111. | Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda. | Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli. | Usterka układu elektrycznego. | <ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem. |
| 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. |
| Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo". | Włączony jest tryb demonstracyjny. | Patrz część „Ustawienia podstawowe” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”. |
| Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. | Powtórzyć procedurę. |
| Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem. | Funkcja została zatrzymana przez użytkownika. | Powtórzyć procedurę. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|--|---|
| Po procedurze odkamieniania nie ma wody w głębokiej blasze. | Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu. | Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę. |
| Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda. | Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika. | Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. | Powtórzyć procedurę. |
| Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem. | Funkcja została zatrzymana przez użytkownika. | Powtórzyć procedurę. |
| Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody. | W urządzeniu rozpylono za dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia. | Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie. |
| Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów. | Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była za wysoka. | Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne. |
| Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów. | Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżyć wydajność. | Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję. |
| Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów. | Nie wyjęto akcesoriów z urządzenia przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one zaburzać cykl parowy i obniżyć wydajność. | Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję. |

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 | EEB8587POX EOB8857AOX |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 81.0 |
| 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 | 0.68 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność | 70 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | EEB8587POX 40.5 kg |
| | EOB8857AOX 40.5 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



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo

zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed 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.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrano 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 pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotn. Plus

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

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



867326836-C-262018

