PL

Electrolux
Instrukcja obsługi

CombiSteam Deluxe
Piekarnik parowy
EMB8383PO

Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 4
3. OPIS URZĄDZENIA..... 7
4. PANEL STEROWANIA..... 8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 11
7. FUNKCJE ZEGARA..... 13
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... 15
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 16
10. DODATKOWE FUNKCJE..... 20
11. WSKAZÓWKI I PORADY..... 22
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 45
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 47
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 49

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



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: model, 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 instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem 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.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze silnie się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je 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 należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- 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 czujkę temperatury zalecaną dla 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.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji załączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.

- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- 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 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- 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 mieszanki 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!
Występuje zagrożenie uszkodzenia 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 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 nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić 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!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

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

2.5 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje 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.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie

stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.6 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

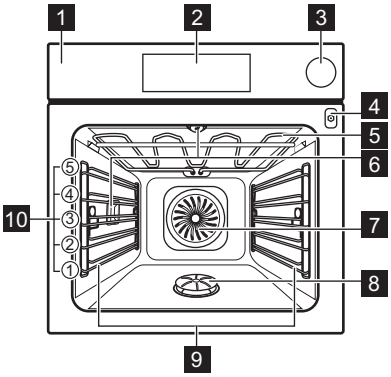
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

2.8 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

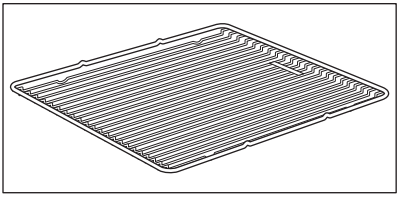
3.1 Informacje ogólne



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

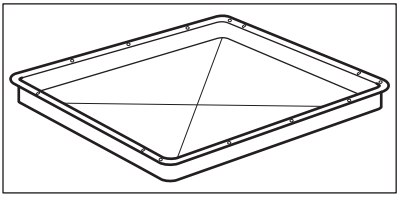
3.2 Akcesoria

Ruszt



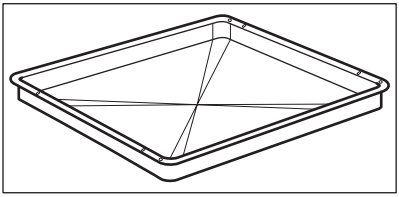
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



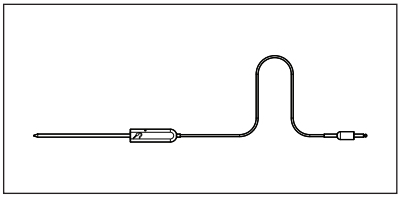
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



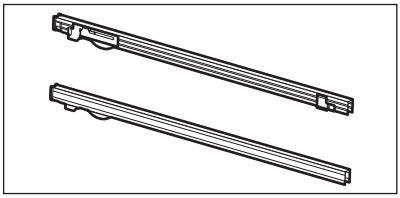
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



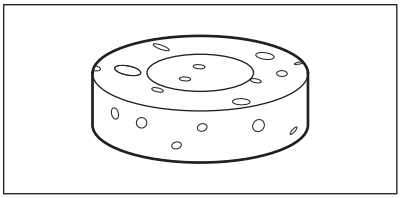
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

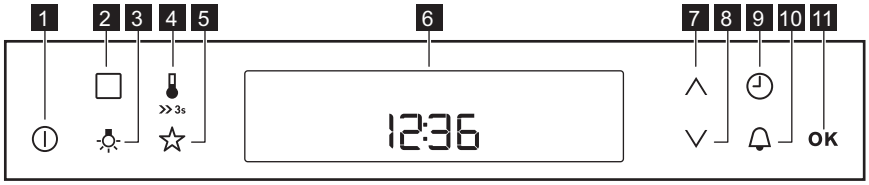
Gąbka



Do usuwania pozostałości wody z generatora pary.

4. PANEL STEROWANIA

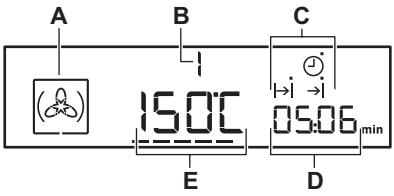
4.1 Sterowanie elektroniczne



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
1		WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		OPCJE	Do ustawiania funkcji piekarnika, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego.
3		OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	>>3s	TEMPERATURA	Ustawianie i sprawdzanie temperatury w komorze piekarnika lub temperatury termosondy (jeśli występuje).
5		PROGRAM ULUBIONY	Zapisywanie ulubionego programu. Funkcja ta zapewnia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
6	-	WYŚWIETLACZ	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
7		W GÓRĘ	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8		W DÓŁ	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
10		MINUTNIK	Ustawianie minutnika.
11	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



A) Symbol funkcji piekarnika
B) Numer funkcji/programu piekarnika
C) Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara")
D) Zegar/wyświetlacz ciepła resztkowego
E) Wyświetlenie temperatury/bieżącej godziny

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Nazwa	Opis
	Program automatyczny	Pozwala wybrać program automatyczny.
☆	**Program ulubiony**	Uruchomiony jest ulubiony program.
kg / g	**kg/g**	Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru.
h / min	**godz./min**	Uruchomiona jest funkcja zegara.
–––	**Wskaźnik nagrzewania/ciepła resztkowego**	Wskazuje poziom temperatury w komorze urządzenia.
	Temperatura	Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Termosonda	Termosonda jest podłączona do gniazda termosondy.
	Minutnik	Uruchomiona jest funkcja minutnika.

4.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu pojawiają się linie –––. Linie sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w urządzeniu.

Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, linie znikają z wyświetlacza.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Ustawianie czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.

Gdy zniknie informacja o wersji oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się „h” i godzina „12:00”. Wskazanie „12” będzie migać.

1. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić godzinę.
2. Dotknąć OK.
3. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić minuty.
4. Dotknąć OK lub ⏲.

Na wyświetlaczu temperatury/zegara pojawi się ustawiona godzina.

5.3 Zmiana ustawienia czasu

Ustawienie aktualnej godziny można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Dotknąć ⏲.

⏲ miga na wyświetlaczu.

Aby zmienić aktualny czas, patrz „Ustawianie czasu”.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- **tryb ręczny**
- **programy automatyczne**

6.1 Obsługa urządzenia

W celu obsługi urządzenia można wybrać:

6.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
MAX	Gotowanie na parze	Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych.
MED	Pieczenie parowe (50/50)	Do potraw z dużą zawartością wody oraz do parzonej ryby, sosu królewskiego i terrin.
MIN	Pieczenie parowe (25/75)	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
	Gotowanie na parze eko	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi danej funkcji.
	Termoobieg + para	Pozwala zmniejszyć zużycie energii podczas gotowania i pieczenia suchych wypieków. Również do przyrządzania wypieków w foremkach na jednym poziomie. Na podstawie tej funkcji określana była klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN50304.
LTC	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	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.
	Termoobieg	Do pieczenia na trzech poziomach jednocześnie oraz do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.

6.3 Ustawianie funkcji piekarnika

1. Włączyć urządzenie za pomocą ⏻. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji piekarnika.

2. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić funkcję piekarnika.

3. Dotknąć OK lub urządzenie uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.

Jeśli po włączeniu urządzenia nie zostanie ustawiona żadna funkcja ani program, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

6.4 Zmiana temperatury

Dotknąć ∧ lub ∨, aby zmienić temperaturę skokowo o 5°C.
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe i zgaśnie wskaźnik nagrzewania.

6.5 Sprawdzanie temperatury

Temperaturę w urządzeniu można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.

1. Dotknąć »3s.
Na wyświetlaczu temperatury/czasu zostanie pokazana temperatura w urządzeniu.

2. Dotknąć OK, aby powrócić do ustawionej temperatury lub zostanie

ona wyświetlona automatycznie po pięciu sekundach.

6.6 Funkcja szybkiego nagrzewania

Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

Funkcja szybkiego nagrzewania nie jest dostępna z każdą funkcją piekarnika. Gdy funkcja szybkiego nagrzewania nie współpracuje z aktualnie ustawioną funkcją, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, jeśli w menu ustawień włączone są dźwięki błędów.

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.

Aby włączyć funkcję szybkiego nagrzewania, należy dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy.
Jeżeli włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania, migają poziome linie na wyświetlaczu, sygnalizując jej działanie.

6.7 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

OSTRZEŻENIE!
Nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do generatora pary!
Należy używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Wlać do szuflady na wodę około 800 ml wody.
   Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć urządzenie.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego (patrz tabela „Funkcje piekarnika”) i temperaturę.
6. W razie potrzeby dotknąć , aby ustawić funkcję CZAS lub KONIEC (patrz „Ustawianie funkcji KONIEC” lub „Ustawianie funkcji CZAS”).

Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się ponownie po zakończeniu pieczenia.

7. Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i wyłączyć urządzenie.

Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
	AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie aktualnej godziny. Aby zmienić aktualny czas, patrz „Ustawianie czasu”.
	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.

Funkcja zegara		Zastosowanie
→|	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.

7.2 Stoper

Stoper nie jest włączony, gdy ustawione są funkcje Czas i Koniec.

Stoper uruchamia się, gdy urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować Stoper, dotknąć jednocześnie ∨ i ∧, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00:00” i Stoper zacznie ponownie odliczać czas.

7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę.
2. Dotknąć kilkakrotnie ◴, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie |→|.

|→| miga na wyświetlaczu.

3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Dotknąć OK, aby potwierdzić.
5. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić godziny dla funkcji CZAS.

Po dotknięciu ◴ podczas ustawiania funkcji CZAS urządzenie przejdzie do ustawień funkcji KONIEC.

6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

|→| i ustawiony czas zaczną migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się.

7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę.
2. Dotknąć kilkakrotnie ◴, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie →|.

→| miga na wyświetlaczu.

3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić funkcję KONIEC, a następnie potwierdzić OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol →| i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się.

4. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Wyłączyć urządzenie.

7.5 Ustawianie MINUTNIKA

Funkcja MINUTNIK służy do odliczania czasu (maksymalnie 2 godz. 30 min).Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

1. Dotknąć 🔔.

Na wyświetlaczu miga 🔔 i wartość „00”.

2. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić czas dla MINUTNIKA. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Dotknąć jednocześnie ∧ i ∨, aby wyzerować czas.
4. Dotknąć OK lub MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał

dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać „00:00” i .

5. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.6 Ustawianie funkcji Opóźnienie

Funkcje CZAS TRWANIA i KONIEC można stosować jednocześnie, jeśli urządzenie ma być włączone i wyłączone automatycznie w późniejszym czasie. W takim przypadku najpierw należy ustawić funkcję CZAS , a następnie funkcję KONIEC (patrz „Ustawianie funkcji CZAS” i „Ustawianie funkcji KONIEC”).

Gdy zostanie włączona funkcja OPÓŹNIENIE, wtedy na wyświetlaczu pojawi się statyczny symbol funkcji piekarnika z kropką i . Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Jest 9 programów automatycznych. Programy automatyczne lub przepisy należy stosować w sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne czasy pieczenia w programach automatycznych.

8.1 Programy automatyczne

Numer programu	Nazwa programu
1	WARZYWA TRADYCYJNE
2	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
3	BIAŁY CHLEB
4	GOTOWANA RYBA (PSTRĄG)
5	PIECZEŃ WOŁOWA
6	KURCZAK CAŁY
7	PIZZA
8	BABECZKI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Przepisy w Internecie

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

8.3 Programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć ☐.

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (P1 – P9).

3. Dotknąć ∧ lub ∨, aby wybrać program automatyczny.
4. Dotknąć OK lub odczekać pięć sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol |→| zacznie migać.
6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

8.4 Programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć ☐.
3. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru.

Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas |→|, domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).

4. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.

Urządzenie włączy się.

5. Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą ∧ lub ∨. Dotknąć OK.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać |→|.
7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

8.5 Programy automatyczne z termosondą (wybrane modele)

Dla programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę wewnątrz produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć ☐.
3. Podłączyć termosondę. Patrz „Termosonda.”
4. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić program z termosondą.

Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia, |→| oraz .

5. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać |→|.

6. Dotknąć dowolne pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

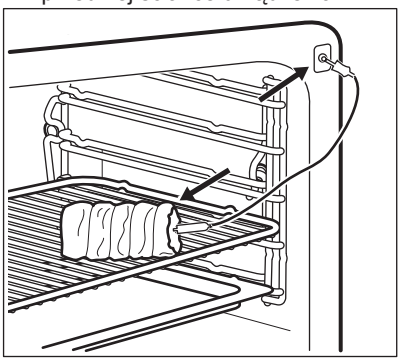
Do ustawienia są dwie wartości temperatur: temperatura piekarnika oraz temperatura wewnątrz produktu.

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiąga ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

UWAGA!
Należy używać wyłącznie czujki temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem lub odpowiednich części zamiennych.

Podczas pieczenia czujka temperatury musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę czujki temperatury (z symbolem na uchwycie) w środek mięsa.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się na przedniej ściance urządzenia.



Na wyświetlaczu zacznie migać i pojawi się domyślnie ustawiona temperatura wewnątrz produktu. Przy pierwszym włączeniu będzie to 60°C, natomiast przy każdym kolejnym – ostatnio ustawiona wartość.

Włożenie wtyczki czujki temperatury do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

4. Dotknąć lub , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Dotknąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.

Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga symbol . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu nie migał symbol , należy dotknąć i lub , aby ustawić nową wartość.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ---.
Gdy urządzenie oblicza przybliżony czas, na wyświetlaczu odliczany jest czas bieżący. Po pierwszym obliczeniu na wyświetlaczu pokazywany jest przybliżony czas pieczenia.
Urządzenie kontynuuje obliczanie czasu pieczenia w trakcie pieczenia.
Wyświetlany czas jest okresowo aktualizowany.

W przypadku pieczenia z wykorzystaniem czujki temperatury można zmienić temperaturę widoczną na wyświetlaczu. Po włożeniu wtyczki czujki temperatury do gniazda i ustawieniu funkcji piekarnika oraz temperatury, na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura wewnątrz produktu.

Dotknąć kilkakrotnie »3s, aby wyświetlić trzy inne wskazania temperatury:

- ustawioną temperaturę wewnątrz produktu
- aktualną temperaturę piekarnika
- aktualną temperaturę wewnątrz produktu.

Gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie zadaną wartość, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a miga. Urządzenie wyłączy się.

7. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę czujki temperatury z gniazda i wyjąć mięso z urządzenia.

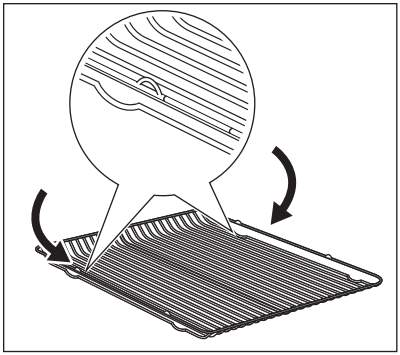
OSTRZEŻENIE!
Podczas wyjmowania czujki temperatury należy zachować ostrożność. Czujka jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

9.2 Wkładanie akcesoriów

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

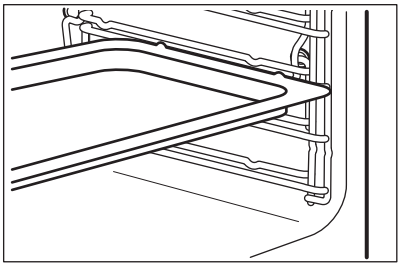
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



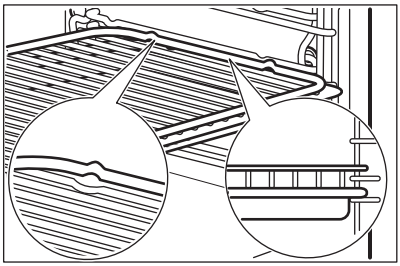
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



- Wszystkie akcesoria mają na górnej stronie prawej i lewej krawędzi niewielkie występy poprawiające bezpieczeństwo. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

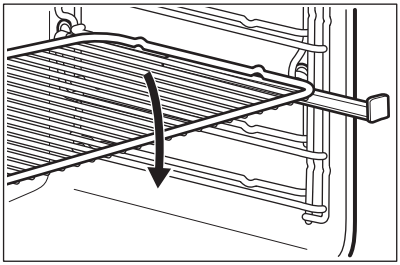
9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

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

Ruszt:

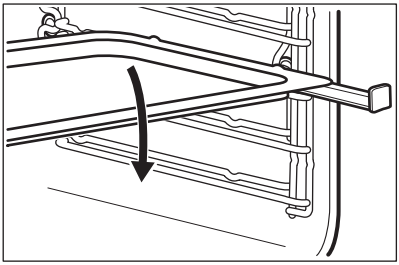
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

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



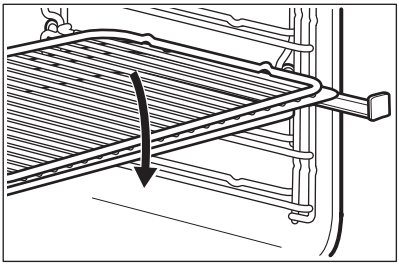
Blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha:

Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicach teleskopowych.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

Funkcja ta służy do zapisywania ulubionych ustawień temperatury oraz czasu dla funkcji lub programu piekarnika.

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.
2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy ☆. Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć urządzenie.

- **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć ☆. Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.

Gdy funkcja jest włączona, istnieje możliwość zmiany czasu i temperatury.

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć ⏻. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

1. Aby włączyć funkcję, należy wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻. Nie ustawiać funkcji piekarnika.
2. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać ◷ i ∨ przez 2 sekundy.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
SAFE zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

1. Aby włączyć funkcję, należy włączyć urządzenie.
2. Włączyć funkcję lub ustawienie piekarnika.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać ◷ i ∨ przez 2 sekundy.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
Loc zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.

Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, urządzenie można wyłączyć. Po wyłączeniu urządzenia funkcja blokady panelu również zostaje wyłączona.

10.4 Użycie menu ustawień

Menu ustawień można konfigurować, tylko gdy urządzenie jest wyłączone.

W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawia się SET oraz numer ustawienia.

	Opis	Wartość do ustawienia
1	WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
2	DŹWIĘKI PRZYCISKÓW[1)]	KLIK / SYGNAŁ / WYŁĄCZONE
3	DŹWIĘKI BŁĘDÓW	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
4	MENU SERWISOWE	-

	Opis	Wartość do ustawienia
5	PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ	TAK / NIE

1) Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola czujnika WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE.

1. Gdy urządzenie jest wyłączone, dotknąć i przytrzymać ☐ przez trzy sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i będzie migać „1”.

2. Dotknąć ∧ lub ∨, aby wprowadzić ustawienie.
3. Dotknąć OK.
4. Dotknąć ∧ lub ∨, aby zmienić wartość ustawienia.
5. Dotknąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, dotknąć ⏻ lub dotknąć i przytrzymać OK.

10.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

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

Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy dotknąć pola czujnika, aby ponownie je włączyć.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Termosonda, Oświetlenie, Termoobieg (niska temp.), Czas, Koniec, Opóźnienie.

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

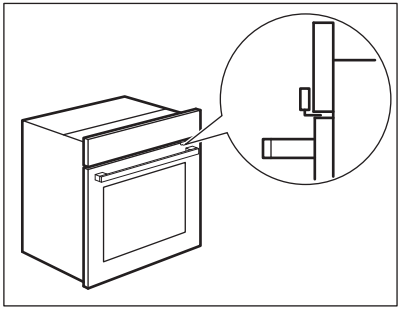
- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - gdy urządzenie jest włączone;
  - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego pola czujnika (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
  - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja minutnika. Gdy upłynie ustawiony czas funkcji minutnika, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

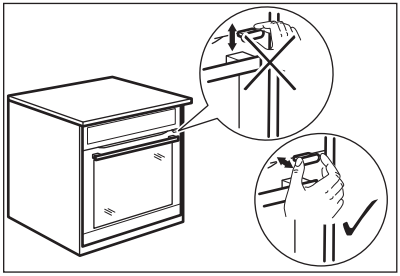
Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

10.8 Mechaniczna blokada drzwi

Mechaniczna blokada drzwi jest wyłączona w chwili zakupu urządzenia.



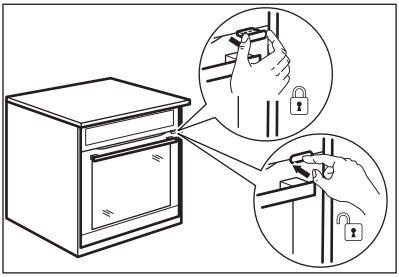
UWAGA!
Mechaniczną blokadę drzwi należy przesuwać tylko w płaszczyźnie poziomej. Nie przesuwać jej w płaszczyźnie pionowej.



UWAGA!
Nie naciskać blokady drzwi po zamknięciu drzwi urządzenia.

10.9 Używanie mechanicznej blokady drzwi

1. Aby włączyć blokadę drzwi, należy wyciągnąć blokadę drzwi do przodu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
2. Aby wyłączyć blokadę drzwi, należy wepchnąć blokadę z powrotem do panelu.



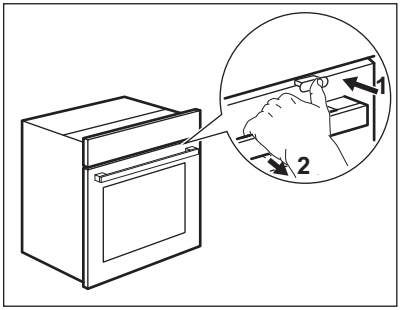
11. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.10 Otwieranie drzwi z włączoną mechaniczną blokadą drzwi

Drzwi można otworzyć, gdy włączona jest mechaniczna blokada drzwi.

1. Lekko wsunąć blokadę drzwi.
2. Otworzyć drzwi, pociągając za uchwyt.



Naciśnięcie blokady drzwi aż do usłyszenia kliknięcia spowoduje wyłączenie blokady drzwi.

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

11.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

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

11.2 Gotowanie na parze

- Używać wyłącznie żaroodpornych i nierdzewnych naczyń lub pojemników na żywność wykonanych ze stali chromowej (tylko w niektórych modelach).
- Odpowiednie poziomy umieszczania potraw podano w tabeli poniżej. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu do góry.
- Podczas pieczenia dłuższego niż 30 minut lub pieczenia większych porcji żywności należy dodawać wody, jeśli jest to konieczne.
- Umieścić potrawę w odpowiednich naczyniach i umieścić naczynia na rusztach. Zachować odpowiednią odległość między rusztami, aby zapewnić możliwość obiegu pary wokół każdego naczynia.
- Po każdym użyciu należy wylać wodę z szuflady na wodę, węży połączeniowych i generatora pary. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.
- Tabele zawierają dane dotyczące typowych potraw.
- Jeśli dane w tabelach nie wskazują inaczej, należy rozpoczynać gotowanie w zimnym urządzeniu.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy użyć najbardziej zbliżonego przepisu.
- Podczas gotowania ryżu proporcja woda/ryż powinna wynosić od 1,5:1 do 2:1, ponieważ ryż pochłania wodę.

11.3 Tabela ilości wody do gotowania na parze

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

11.4 Gotowanie na parze/ Gotowanie na parze eko

OSTRZEŻENIE!
Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Występuje ryzyko poparzenia.

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

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Aby prawidłowo ugotować/ upiec wszystkie potrawy, należy dobierać je w taki sposób, aby miały jak najbardziej zbliżony czas gotowania/ pieczenia. Dodać ilość wody odpowiednią dla tej z przyrządzanych potraw, która wymaga jej najwięcej. Umieścić potrawy w odpowiednich naczyniach, a następnie na rusztach. Rozmieścić odpowiednio naczynia, aby zapewnić swobodny obieg pary.

Sterylizacja

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

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Karczochy	96	50 - 60	2	800
Bakłażany	96	15 - 25	2	450
Cały kalafior	96	35 - 45	2	600
Kalafior, cząstki	96	25 - 30	2	500
Całe brokuły	96	30 - 40	2	550
Brokuły, cząstki	96	20 - 25	2	400
Grzyby krojone	96	15 - 20	2	400
Groszek	96	20 - 25	2	450
Koper	96	35 - 45	2	600
Marchew	96	35 - 45	2	600
Paski kalarepy	96	30 - 40	2	550
Paski papryki	96	20 - 25	2	400
Krążki pora	96	25 - 35	2	500
Zielona fasolka	96	35 - 45	2	550
Liście roszpunki	96	20 - 25	2	450
Brukselka	96	30 - 40	2	550
Buraczki	96	70 - 90	2	800 + 400
Skorzonera	96	35 - 45	2	600
Seler pokrojony w kostkę	96	25 - 35	2	500

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Zielone szparagi	96	25 - 35	2	500
Białe szparagi	96	35 - 45	2	600
Szpinak	96	15	2	350
Nadziewane pomidory	96	15	2	350
Biała fasola	96	30 - 40	2	500
Kapusta włoska	96	20 - 25	2	400
Krojona cukinia	96	15 - 20	2	350

Przystawki/dodatki

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Polenta (proporcja wody 3:1)	96	45 - 50	2	750

Ryby

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

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Gotowana szynka 1000 g	96	55 - 65	2	800 + 150
Pierś z kurczaka z wody	90	25 - 35	2	500
Kurczak z wody, 1000-1200 g	96	60 - 70	2	800 + 150
Górka cielęca/ schab wieprzowy bez kości, 800-1000 g	90	80 - 90	2	800 + 300
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	90 - 110	2	800 + 300

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Tafelspitz (wołowina gotowana)	96	110 - 120	2	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	2	400

Jajka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Jajka na twardo	96	18 - 21	2	500
Jajka na półmiękko	96	13 - 16	2	450
Jajka na miękko	96	11 - 12	2	400

11.5 Kolejno Turbo grill i Gotowanie na parze

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

- Aby wstępnie podpiec potrawę, należy użyć funkcji Turbo grill.
- Umieścić przygotowane warzywa i dodatki w odpowiednich naczyniach i umieścić je w piekarniku wraz z podpieczonym mięsem.
- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 80°C. Aby szybciej schłodzić urządzenie, należy uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Uruchomić funkcję Gotowanie na parze. Piec wszystkie potrawy, aż będą gotowe.

Maksymalna ilość wody wynosi 800 ml.

Produkt	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodać warzywa)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa 1 kg Brukselka, polenta	180	60 - 70	mięso: 1	96	40 - 50	mięso: 1 warzywa: 3

Produkt	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodać warzywa)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wieprzowa 1 kg Ziemniaki, warzywa, sos pieczeniowy	180	60 - 70	mięso: 1	96	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń cielęca 1 kg, Ryż, warzywa	180	50 - 60	mięso: 1	96	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3

11.6 Pieczenie parowe (50/50)

Dodać ok. 300 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Budyń/flan w miseczkach[1)]	90	35 - 40	2
Jajka zapiekane [1)]	90	30 - 40	2
Pasztet [1)]	90	40 - 50	2
Cienkie filety rybne	85	15 - 25	2
Grube filety rybne	90	25 - 35	2
Małe ryby do 350 g	90	25 - 35	2
Całe ryby do 1000 g	90	35 - 45	2

1) Kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

Odgrzewanie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kluseczki	85	25 - 35	2
Makaron	85	20 - 25	2
Ryż	85	20 - 25	2
Dania na jednym talerzu	85	20 - 25	2

11.7 Pieczenie parowe (25/75)

Dodać ok. 300 ml wody.

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

11.8 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- 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. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Przy dłuższym czasie pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

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

11.9 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

11.10 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / Bryoszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Spód placka – ciasto kruche	Termoobieg	170 - 180 **1)**	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1
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 / Wieniec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Strucla bożonarodzeniowa	Górna/dolna grzałka	160 - 180[1)]	50 - 70	2
Chleb (żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Górna/dolna grzałka	1. 230[1)] 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie / 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 / Ciasta cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym)[2)]	Termoobieg	150	35 - 55	3
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym)[2)]	Górna/dolna grzałka	170	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180[1)]	40 - 80	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	160 **1)**	20 - 30	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj / 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 franc.	Termoobieg	170 - 180 **1)**	20 - 30	3
Bułki	Termoobieg	160 **1)**	10 - 25	3
Bułki	Górna/dolna grzałka	190 - 210 **1)**	10 - 25	3
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 **1)**	20 - 35	3
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170 **1)**	20 - 30	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.11 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna[1)]	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.12 Termoobieg + para

Produkt Typ żywności	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapiekanka ziemniaczana	190 - 210	55 - 80	2
Dania słodkie	180 - 200	45 - 60	2
Kołacz lub brioszki	160 - 170	50 - 70	1
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 170	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	20 - 40	2

11.13 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

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

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / small cakes / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 pozycje	3 pozycje
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj, 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	-
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.14 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 piekarnika.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję Wolne pieczenie i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1000-1500 g	120	120 - 150	1
Filet wołowy	1000-1500 g	120	90 - 150	3
Pieczeń cielęca	1000-1500 g	120	120 - 150	1
Steki	200-300 g	120	20 - 40	3

11.15 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)	200 - 230**1)2)**	15 - 20	2
Pizza (z wieloma dodatkami)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Sernik	140 - 160	60 - 90	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	230**1)**	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180**1)**	45 - 55	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	230[1)]	12 - 20	2
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.16 Pieczenie mięs

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w urządzeniu mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

11.17 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200[1)]	5 - 6	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190[1)]	6 - 8	1

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180 1)	8 - 10	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

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

Cielęcina

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

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C) Poziom piekarnika	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	Turbo grill	150 - 170	100 - 120	1
Comber jagnięcy	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	40 - 60	1

Dziczyzna

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber / Udko zające	do 1 kg	Górna/dolna grzałka	230 **1)**	30 - 40	1
Comber sarni	1,5 - 2 kg	Górna/dolna grzałka	210 - 220	35 - 40	1
Udziec sarni	1,5 - 2 kg	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

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

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	210 - 220	40 - 60	1

11.18 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

UWAGA!
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

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, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Szybki grill

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

11.19 Potrawy mrożone – Termoobieg

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

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

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

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

11.21 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie 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 – Termoobieg

- 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 pozycja	2 pozycje
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 pozycja	2 pozycje
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.23 Tabela temperatur dla termosondy

Wołowina

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

Wieprzowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Łopatka/szynka/karkówka	80 - 82
Schab (comber)/wędzona wieprzowina	75 - 80
Klops	75 - 80

Cielęcina

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

Baranina/jagnięcina

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

Dziczyzna

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Comber zajęczy	70 - 75
Udziec zajęczy	70 - 75
Zając cały	70 - 75
Comber sarni	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

Ryby

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Łosoś	65 - 70

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pstrąg	65 - 70

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

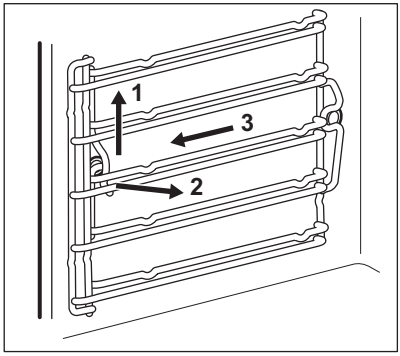
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Ryzyko jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- 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.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

12.2 Demontaż prowadnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy upewnić się, że jest ono zimne. Występuje ryzyko poparzenia.

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć prowadnice blach.

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



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

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.3 Czyszczenie parowe

Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec. Patrz „Ustawianie funkcji KONIEC”.

Usunąć ręcznie największe zabrudzenia.

1. Wlać około 250 ml wody z 3 łyżkami stołowymi octu bezpośrednio do generatora pary.
2. Dotknąć kilka razy ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się ⁞⁞⁞.

Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania czyszczenia i domyślna temperatura.

3. Dotknąć OK, aby rozpocząć czyszczenie.

Gdy czyszczenie parowe zostanie zakończone, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

4. Przetrzeć urządzenie miękką szmatką. Za pomocą gąbki usunąć

wodę z generatora pary i wytrzeć go do sucha.

Aby całkowicie wysuszyć urządzenie, należy pozostawić otwarte drzwi na około godzinę.

12.4 System wytwarzania pary

UWAGA!
Po każdym użyciu należy wysuszyć generator pary. Usunąć wodę gąbką.

Usunąć ewentualny osad z kamienia wodą z octem.

UWAGA!
Chemiczne środki do usuwania kamienia mogą uszkodzić emalię. Należy stosować się do instrukcji producenta.

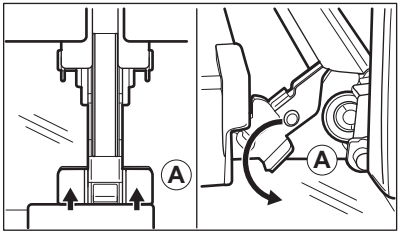
1. Aby wyczyścić szufladę na wodę i generator pary, wlać wodę z octem (około 250 ml) przez szufladę na wodę do generatora pary. Odczekać około 10 minut.
2. Usunąć roztwór wody i octu za pomocą gąbki.
3. Wlać do szuflady na wodę około 100-200 ml czystej wody w celu przepłukania systemu wytwarzania pary.
4. Za pomocą gąbki usunąć wodę z generatora pary i wytrzeć go do sucha.
5. Zostawić otwarte drzwi, aby w pełni wysuszyć urządzenie.

12.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

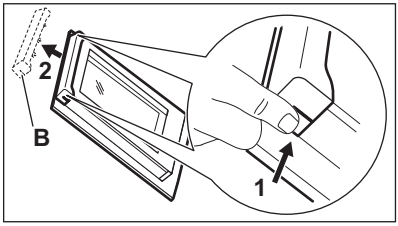
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.

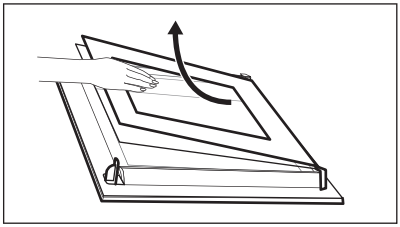
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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



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



9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu należy najpierw włożyć wewnętrzne szyby a następnie zamontować drzwi. Wykonać powyższe

czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

12.6 Wymiana oświetlenia

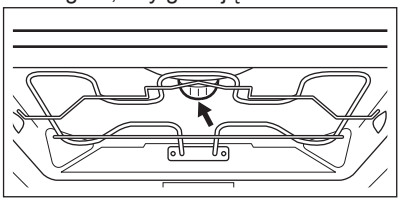
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

OSTRZEŻENIE!
Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.



2. Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej 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 śruby.
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).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	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”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie ⏲ i ⋀, aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Termosonda nie działa.	Wtyczkę termosondy nieprawidłowo włożono do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się zbyt długo lub zbyt szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.

13.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

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	EMB8383POX
Klasa efektywności energetycznej	98.8
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	0.83 kWh/cykl
Liczba komór	1

Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	70 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Ciężar	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

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

- **Ogólne porady**
  - Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.
  - Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
  - Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawy do nienagrzanego piekarnika.
  - W przypadku pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.
  - Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Ciepło resztkowe**
  - W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec, Opóźnienie), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 90% ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal działają.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – należy wyłączać oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.
- **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury. Na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura ciepła resztkowego.
- **Funkcje eko** – patrz „Funkcje piekarnika”.
- Gdy używana jest funkcja **Termoobieg + para**, oświetlenie wyłącza się po 30 sekundach. W razie potrzeby można włączyć je ponownie.
- Podczas korzystania z **funkcji EKO** oświetlenie wyłącza się. W razie potrzeby można włączyć je ponownie.
- **Wyłączanie wyświetlacza** – w razie potrzeby można całkowicie wyłączyć wyświetlacz. Dotknąć jednocześnie i przytrzymać i , aż nastąpi wyłączenie wyświetlacza. Ponowne wykonanie tej czynności powoduje włączenie urządzenia.

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



867316957-B-262015

CE