Thinking of you
Electrolux

EOB8956AO

PL PIEKARNIK PAROWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 7
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 8
5. PANEL STEROWANIA 9
6. SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI 10
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA 11
8. GOTOWANIE WSPOMAGANE 19
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 24
10. DODATKOWE FUNKCJE 26
11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 27
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 46
13. CO ZROBIĆ, GDY... 49

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.RegisterElectrolux.com

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję 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

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- 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 jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać tylko wykwalifikowana osoba.

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- 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.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną dla danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

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 dostarczoną wraz z urządzeniem.
- 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.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.

- 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 zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak 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.
- Przy odłączaniu urządzenia 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.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Gdy urządzenie pracuje, 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 na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- 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 ryzyko 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.

Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego. Może dojść do uwolnienia pary.

2.3 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 pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem 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 neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- 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.

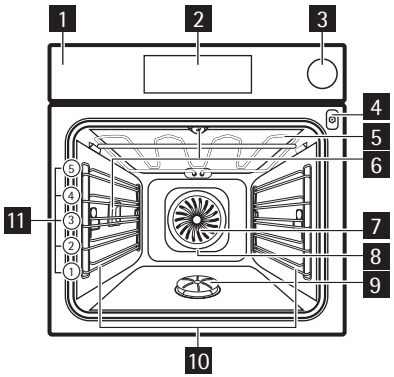
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

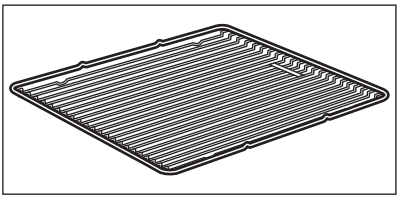
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

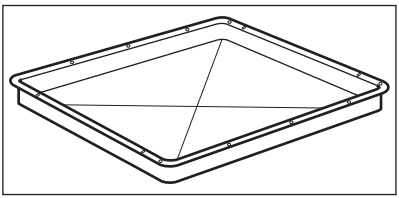


1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Szuflada na wodę
4 Gniazdo termosondy
5 Grzałka
6 Oświetlenie
7 Wentylator
8 Grzałka na tylnej ściance
9 Generator pary z pokrywą
10 Prowadnice blach, wyjmowane
11 Poziomy umieszczenia potraw

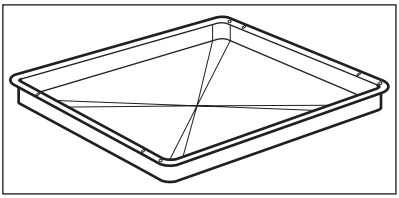
3.1 Akcesoria



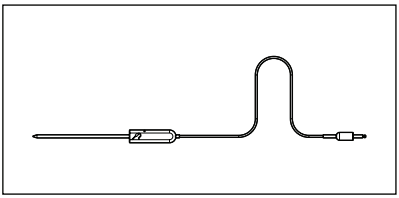
Ruszt
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.



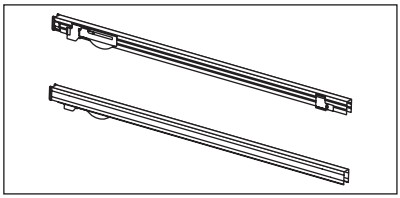
Blacha do pieczenia ciasta
Do pieczenia ciast i ciastek.



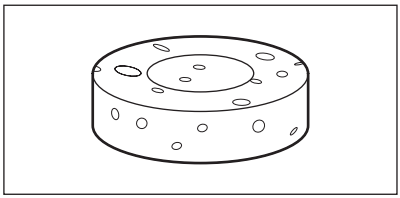
Blacha do pieczenia/opiekania mięsa
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



Czujka temperatury
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.



Prowadnice teleskopowe
Do umieszczania rusztów i blach.



Gąbka
Do usuwania pozostałości wody z generatora pary.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie zawarte w niniejszym produkcie obejmuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY i innymi.
Można wyświetlić wszystkie kopie licencji na ekranie TFT urządzenia, wybierając kolejno następujące pozycje menu: **Ustawienia podstawowe / Serwis / Certyfikat** .
Można również pobrać kod źródłowy oprogramowania open source wykorzystanego w produkcie, klikając hiperłącze na stronie internetowej produktu.

4.3 Pierwsze podłączenie

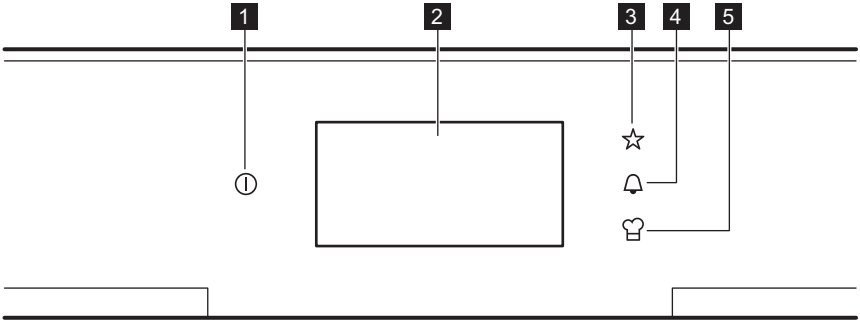
Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić następujące parametry:

- język
- czas
- format godziny
- data
- szybkie nagrzewanie
- filtr zapachu (jeśli jest w wyposażeniu)

Wybraną nazwę lub wartość liczbową można ustawić na dwa sposoby. Przewinąć do wybranej pozycji lub dotknąć wybranej opcji.
Aby zmienić ustawienia, należy przejść do opcji: Ustawienia podstawowe .

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Sterowanie elektroniczne



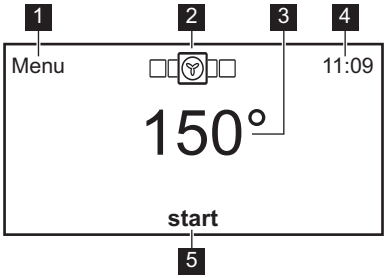
Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	Włączone/Wyłączone	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3	☆	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia stworzoną przez użytkownika.
4	🔔	Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnika.
5	👨‍🍳	Gotowanie wspomagane	Bezpośredni dostęp do Książki kucharskiej i funkcji Szybkiego uruchamiania, gdy urządzenie jest aktywne.

Pola czujnika Ulubione programy, Minutnik i Gotowanie wspomagane są widoczne wyłącznie, gdy urządzenie jest włączone.

5.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenie wyświetla podstawowy tryb funkcji pieczenia.



1 Powrót do menu
2 Ustawianie funkcji Pieczenia
3 Ustawić pokrętło wyboru
4 Zegar
5 Włączenie

Inne wskaźniki na wyświetlaczu

AAA	Zmiana rozmiaru tekstu.
▲	Więcej opcji.

Termosonda

6. SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

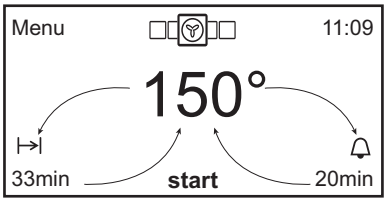
6.1 Korzystanie z ekranu dotykowego

Przydatne informacje na temat korzystania z ekranu dotykowego.

- Aby przewijać menu, należy użyć szybkich gestów lub przeciągać palcem po wyświetlaczu.
- Intensywność gestów wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może się zatrzymać samoistnie lub można je przerwać, dotykając ekran.
- Wybrana funkcja jest uaktywniana po oderwaniu palca od wyświetlacza.
- Aby uaktywnić funkcję menu, należy dotknąć wybraną funkcję na wyświetlaczu.

Przydatne informacje

- Po dotknięciu parametru na wyświetlaczu można go modyfikować.
- Aby ustawić wymaganą funkcję, godzinę lub temperaturę, możesz przewijać listę lub dotknąć wybraną opcję.
- Po uaktywnieniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu nie jest wyświetlany element: **Menu**. Dotknąć wyświetlacza w miejscu wyświetlania elementu: **Menu**.
- Gdy urządzenie jest włączone, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy dotknąć dowolnego miejsca na wyświetlaczu. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Po ustawieniu funkcji zostanie wyświetlone wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.
- Wartość temperatury na wyświetlaczu może zamieniać się miejscami z innymi funkcjami znajdującymi się w prawym i lewym dolnym rogu.



Skrócona instrukcja obsługi menu

Nazwa funkcji		
Menu	Funkcja	Funkcje pieczenia
		Specjalne
		Czyszcz.
		Ulubione
	Funkcje zegara	Minutnik
		Czas pieczenia
		Czas zakończenia
		Czas rozpoczęcia
		Czas odliczony
	Opcje	Oświetlenie
		Zabezpieczenie przed włączeniem przez dzieci
		Blokada ekranu
	Gotowanie wspomagane	Książka kucharska
		Szybkie uruchomienie
	Ostatnio i najczęściej używane	Ostatnio używane
		Najczęściej używane
	Ustawienia podstawowe	Szybkie nagrzewanie
		Pieczenie+utrzym. temp.
		Wyświetlacz
		Dźwięk
		Wybór języka
		Godzina i data
		Serwis

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

W celu obsługi urządzenia można wybrać:

- **tryb ręczny** — ręczne ustawienie funkcji pieczenia, temperatury i czasu pieczenia;
- **programy automatyczne (Gotowanie wspomagane)** — przygotowanie posiłku w przypadku braku wiedzy i doświadczenia w zakresie pieczenia.

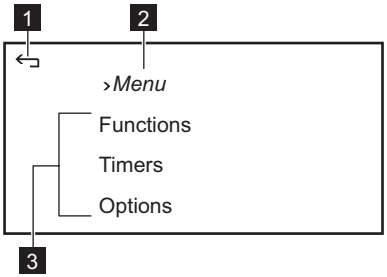
7.1 Obsługa menu

1. Aby włączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻ .
2. Dotknąć: **Menu**.

3. Przewijać menu aż do odnalezienia funkcji, która ma być aktywowana.
4. Aby uaktywnić funkcję, należy dotknąć ją na wyświetlaczu.
5. Aby wrócić do poprzedniego menu, należy dotknąć: ⮌ lub **Menu**.

Aby wyłączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻ .

7.2 Przegląd menu

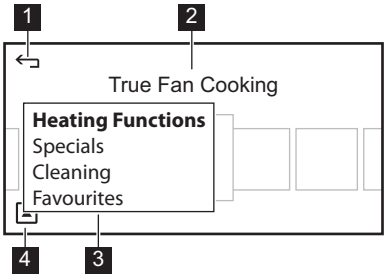


1 Powrót do menu
2 Menu aktualnego poziomu
3 Lista funkcji

Menu główne

Pozycja menu	cyklu
Funkcja	Zawiera listę funkcji pieczenia, funkcji specjalnych, czyszczenia i ulubionych programów.
Funkcje zegara	Zawiera listę funkcji zegara.
Opcje	Zawiera listę innych opcji dla funkcji Oświetlenia i Bezpieczeństwa.
Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
Ostatnio i najczęściej używane	Informuje o tym, która funkcja była ostatnio wykorzystywana, oraz które funkcje są wykorzystywane najczęściej.
Ustawienia podstawowe	Zawiera listę ustawień podstawowych.

7.3 Podmenu dla opcji menu: Funkcja



1 Powrót do menu
2 Lista funkcji pieczenia
3 Lista dostępnych opcji
4 Więcej opcji

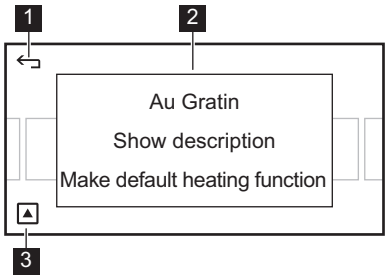
Ustawianie funkcji pieczenia

1. Przewijać funkcje, by znaleźć wymaganą, a następnie ją dotknąć.
2. Aby zmienić temperaturę, dotknąć jej wskazanie na wyświetlaczu i przewijać listę aż do znalezienia wymaganej.
3. Dotknąć wskazanie temperatury, aby potwierdzić.

4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć: **Start**. Aby wrócić do poprzedniego menu, należy dotknąć: **Menu**.

Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się ponownie po zakończeniu pieczenia.

Zostanie wyświetlony opis funkcji pieczenia. Można też utworzyć funkcję domyślną w wyskakującym okienku. Przytrzymać palec na wybranej funkcji pieczenia przez ponad 2 sekundy. Po ustawieniu domyślnej funkcji pieczenia, gdy urządzenie zostanie włączone ponownie, pojawi się ona jako pierwsza funkcja.



1 Powrót do menu
2 Wyskakujące okienko
3 Więcej opcji

Podmenu dla opcji menu: Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Zapiekanki	Do przyrumieniania potraw takich jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Potrawy mrożone	Do przygotowywania produktów gotowych, takich jak frytki lub ćwiartki, ze złotą i chrupiącą skórką.
	Dolna grzałka	Do odgrzewania ciast na kruchym spodzie oraz do robienia przetworów.
ECO	**Pieczenie ekonomiczne**	Optymalizuje zużycie energii podczas pieczenia. Dlatego nie ma potrzeby wcześniejszego ustawiania czasu pieczenia. Podczas działania tej funkcji oświetlenie jest wyłączone. Jest ono włączane ponownie po uaktywnieniu za pośrednictwem menu lub otwarciu drzwi piekarnika.
	Grill	Do grillowania większych potraw takich jak pieczeń wołowa.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie piekarnika potraw z kruchym spodem, takich jak pizza lub quiche. Ustawić temperaturę piekarnika o 20–40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Pieczenie tradycyjne.
	Pieczenie tradycyjne	Działają grzałki górna i dolna — do pieczenia i smażenia potraw na jednym poziomie.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie, przy udziale gorącego powietrza. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Termoobieg	Dopływ gorącego powietrza do jednoczesnego przyrządzania wielu potraw na maksymalnie trzech poziomach piekarnika. Ustawić temperaturę piekarnika o 20–40°C poniżej temperatury używanej z funkcją Pieczenie tradycyjne.
	Gotow. parowe + nawiew	Do gotowania warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych tylko przy udziale pary.
	Pieczenie parowe (50/50)	Połączenie 50% pary i gorącego powietrza, do przyrządzania gotowanych ryb, sosu królewskiego i terin.
	Pieczenie parowe (25/75)	Połączenie 25% pary i gorącego powietrza, do pieczenia chleba, dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
	Chleb	Do pieczenia chleba z udziałem pary w pierwszej fazie w celu uzyskania chrupiącej skórki.
	Termoobieg (niska temp.)	Powolne pieczenie, do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni.
	Termoobieg + para [1)]	Do energooszczędnego gotowania i pieczenia głównie suchych wypieków oraz zapiekanek w formach piekarniczych na jednym poziomie. Oświetlenie gaśnie po upływie 30 sekund. Jest ono włączane ponownie po uaktywnieniu za pośrednictwem menu lub otwarciu drzwi piekarnika.
	Gotowanie na parze eko	Optymalizuje zużycie energii podczas gotowania na parze. Dlatego nie ma potrzeby wcześniejszego ustawiania czasu pieczenia. Przeznaczone do gotowania warzyw, ryżu, makaronu itp. Podczas działania tej funkcji oświetlenie jest wyłączone. Jest ono włączane ponownie po uaktywnieniu za pośrednictwem menu lub otwarciu drzwi piekarnika.

1) Ta funkcja pozwala na zapewnienie klasy oszczędności energii zgodnej z wymaganiami normy EN50304.

Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

1. Nacisnąć pokrywę, aby otworzyć szufladę na wodę.
2. Wlać do szuflady na wodę około 800 ml wody.

   Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.



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

3. Włączyć urządzenie.
4. Ustawić funkcję pieczenia parowego (patrz tabela „Funkcje pieczenia") i temperaturę.
5. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas lub Czas zakończenia . Para pojawi się po około 2 minutach.

6. 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.

Podmenu dla opcji menu: Specjalne

Suszenie
Służy do suszenia pokrojonych owoców, np. jabłek, śliwek, gruszek oraz warzyw, np. pomidorów, cukinii lub grzybów.

Rozmrażanie
Do rozmrażania potraw mrożonych.

Podgrzewanie
Do utrzymywania temperatury potraw.

Regeneracja
Odgrzewanie uprzednio przygotowanych potraw, umieszczonych na talerzu, przy udziale pary.

Podgrzewanie talerzy
Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.

Wyrastanie ciasta
Kontrolowane wyrastanie ciasta drożdżowego przed wypiekiem.

Pasteryzowanie
Do pasteryzacji warzyw, np. ogórków w zalewie w słoikach.

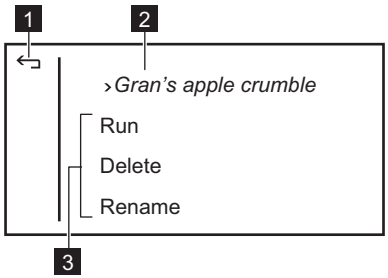
Podmenu dla opcji menu: Czyszcz.

Odwapnianie
Z funkcji tej należy korzystać w celu usunięcia pozostałości wapnia z generatora pary. Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

Czyszczenie parowe
Czyszczenie parowe polega na namoczeniu zabrudzeń znajdujących się w komorze urządzenia, które następnie są usuwane pod koniec cyklu. Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

UWAGA!
Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Podmenu dla opcji menu: Ulubione



1 Powrót do menu
2 Program ulubiony
3 Lista funkcji

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

Zastąp
Zastąpienie poprzednio zapisanego ustawienia ulubionego.

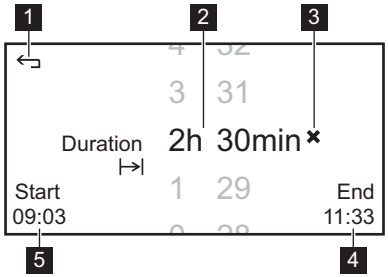
Usuń
Trwale usuwa uprzednio zapisane ustawienie ulubione.

Zmień nazwę
Pozwala zmienić uprzednio zapisaną nazwę.

Zapisywanie programu ulubionego

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

7.4 Podmenu opcji Funkcje zegara



1. Powrót do menu
2. Ustawianie czasu trwania
3. Zerowanie czasu trwania
4. Czas zakończenia
5. Czas rozpoczęcia

Opcje zegara, takie jak minutnik, czas trwania, rozpoczęcia i zakończenia.

Ustawianie funkcji zegara

1. Przejść do menu: Funkcje pieczenia .
2. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
3. Przejść do menu: Funkcje zegara .
4. Wybrać funkcję zegara.
5. Przewinąć listę, aby ustawić wymagany czas. Odczekać kilka sekund, aby czas został ustawiony automatycznie, lub dotknąć, aby potwierdzić: **h** lub **min**. Ustawienia można skasować, dotykając: **x**.

Po zakończeniu funkcji zegara jest emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

Podczas stosowania termosondy funkcje Czas i Koniec nie działają.

Czas i datę można zmienić, dotykając zegara na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest włączone.

Minutnik
Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym, a po zakończeniu odliczania uruchomi się alarm. Zegar nie przerwie pieczenia; funkcji tej można również używać, gdy piekarnik jest wyłączony. Ustawienia wprowadza się za pomocą funkcji przewijania — zegar uruchomi się automatycznie.

Czas pieczenia
Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym. Po zakończeniu odliczania piekarnik wyłączy się oraz uruchomi się alarm.
Ustawić odliczanie czasu. Maksymalny czas, jaki można ustawić to 23 godziny i 59 min.

Czas zakończenia
Ustawianie czasu wyłączenia dla bieżących ustawień.

Czas rozpoczęcia
Ustawianie czasu włączenia dla bieżących ustawień.

Czas odliczony
Pozwala wyświetlić, ukryć lub wyzerować zegar po naciśnięciu przycisku „start". Funkcja ta jest dostępna, tylko gdy piekarnik jest włączony.

7.5 Podmenu opcji Opcje

Kolejne niestandardowe ustawienia dotyczące bezpieczeństwa i oświetlenia piekarnika .

Oświetlenie Wł. Wył. /

Blokada uruchomienia Wył. / wył.
Po uaktywnieniu funkcji ekran i wszystkie przyciski są blokowane. Pozostają one zablokowane zarówno w stanie włączenia, jak i wyłączenia urządzenia. Aby odblokować ekran, należy dotknąć dowolnego przycisku lub wyświetlacza i postępować zgodnie z instrukcjami.

Blokada ekranu
Blokada ekranu pozwala tymczasowo „zablokować" ekran dotykowy oraz wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Aby odblokować ekran, należy dotknąć dowolnego przycisku lub wyświetlacza i postępować zgodnie z instrukcjami.

Zabezpieczenie przed włączeniem przez dzieci

Menu / Opcje / Blokada uruchomienia
Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie funkcji: Zabezpieczenie przed włączeniem przez dzieci

1. Ustawić funkcję: Blokada uruchomienia do pozycji: Wł. .
2. Wyłączyć urządzenie.

Wyłączanie funkcji: Zabezpieczenie przed włączeniem przez dzieci

1. Włączyć urządzenie.
2. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Blokada ekranu

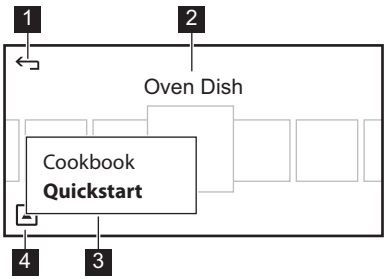
Menu / Opcje / Blokada ekranu
Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą funkcji pieczenia. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Włączanie funkcji: Blokada ekranu

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

Blokada ekranu wyłącza się automatycznie, gdy urządzenie jest wyłączone.

7.6 Podmenu dla opcji menu Gotowanie wspomagane



1. Powrót do menu
2. Kategoria potraw
3. Książka kucharska i Szybkie uruchomienie
4. Więcej opcji

Książka kucharska zawierająca inspirujące, automatyczne przepisy oraz funkcja szybkiego uruchamiania z zalecanymi przez nas ustawieniami dla poszczególnych potraw. Wystarczy wyszukać odpowiednią potrawę i nacisnąć przycisk „start". Czas i temperaturę można zmieniać w podanym zakresie.

7.7 Podmenu dla opcji menu Ostatnio i najczęściej używane

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

Ostatnio używane Wyświetla 5 ostatnio użytych funkcji.	
Najczęściej używane Wyświetla 5 najczęściej używanych funkcji.	

7.8 Podmenu dla opcji menu Ustawienia podstawowe

Wprowadzone ustawienia pozostają aktywne po każdym uruchomieniu urządzenia.

Szybkie nagrzewanie wł. / wył. Funkcja szybkiego nagrzewania jest włączana i pozostaje włączona w przypadku niektórych funkcji pieczenia. Jeśli jest aktywna, jest widoczna na ekranie z oznaczeniem >>.	
Pieczenie+utrzym. temp. wł. / wył. Piekarnik nie wyłączy się samoczynnie, lecz będzie utrzymywał temperaturę potraw.	
Wyświetlacz Wybór ustawień wyświetlacza.	**Jasność** Można wybrać 4 tryby jasności. Ustawić jasność wyświetlacza. Nie można ustawić godziny, gdy urządzenie jest WYŁĄCZONE.
	Tło wł. / wył. Pozwala włączyć lub wyłączyć obraz wyświetlany w tle.
Dźwięk Ustawienia dźwięku.	**Sygnał**
	Klik
	Brak sygnału
Wybór języka Wybór języka.	
Godzina i data Pozwala ustawić godzinę i datę oraz inne opcje związane ze sposobem wyświetlania czasu.	**Suszenie na czas** Ustawianie lub zmiana czasu.
	Data Ustawianie lub zmiana daty.
	Format Wybór formatu wyświetlania godziny: zegar 14-godzinny (GG:MM) lub 12-godzinny (AM/PM).

Serwis Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.	**Wersja oprogramowania** Wyświetla informacje o wersji oprogramowania piekarnika.
	Ustawienia fabryczne Przywracanie ustawień fabrycznych.
	Certyfikat Wyświetla licencję w języku angielskim.

Funkcja Pieczenie+utrzym. temp.

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

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Ustawiona jest funkcja Czas.

7.9 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia:

- **Ciepło resztkowe:**
  – Gdy działa funkcja lub program pieczenia z wyborem czasu (Czas, Koniec), grzałki wyłączają się po upływie 90% czasu pieczenia (oświetlenie i wentylator nadal działają). Aby ta funkcja mogła działać, należy ustawić czas dłuższy niż 30 minut.
  – Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania temperatury potraw.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** — wyłączyć oświetlenie w menu: Opcje .
- **Funkcje ekonomiczne** — oświetlenie jest wyłączane po uaktywnieniu.

  Oświetlenie włącza się ponownie po uaktywnieniu w menu lub otwarciu drzwi urządzenia.
- **Termoobieg + para** — oświetlenie wyłącza się po 30 sekundach.

  Oświetlenie włącza się ponownie po uaktywnieniu w menu lub otwarciu drzwi urządzenia.

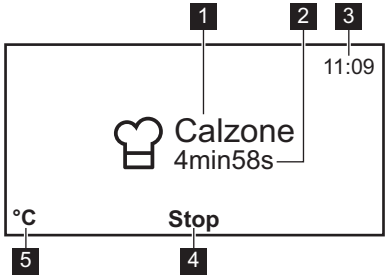
8. GOTOWANIE WSPOMAGANE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Menu / Gotowanie wspomagane lub dotknąć:
Można skorzystać z funkcji: Książka kucharska lub Szybkie uruchomienie .

Włączanie funkcji:

1. Przewijać listę kategorii potraw i dotknąć wybraną.
2. Przewijać listę kategorii potraw i dotknąć wybraną.
3. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć: **Start**.



1 Przepis
2 Pozostały czas
3 Zegar
4 Stop
5 Temperatura

Po zakończeniu funkcji na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

8.1 Podmenu dla opcji menu Książka kucharska

Menu / Gotowanie wspomagane / Książka kucharska lub dotknąć:
Dla tej funkcji jest dostępna lista przepisów z optymalnymi ustawieniami urządzenia. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.
Na wyświetlaczu pojawiają się składniki i sposób przygotowania dla poszczególnych przepisów.

Aby powrócić do pozycji Składniki lub Sposób przygotowania po uaktywnieniu przepisu, należy dotknąć jego nazwy.

Przepisy dla tej funkcji dotyczące danego urządzenia można również znaleźć na naszej stronie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

Urządzenie wykorzystuje ustawienia automatyczne w przypadku korzystania z funkcji: Książka kucharska .

Kategoria potraw		Produkt
Ciasta, placki i ciasteczka	Ciasto migdałowe Brownies Ciasto cappuccino Ciasto marchewkowe Sernik Placek serowy Ciasteczka serowe Placek z wiśniami Ciasto z owocami Tarta owocowa Placek z koziego sera	Ciasto z pieczonych jabłek Biszkopt cytrynowy Babeczki Knedle ze śliwkami Kołacz Ciasto Savarin Biszkopt Strucla Ciasto szwedzkie Słodka tarta Szwajcarskie ciasto marchewkowe
Chleb i bułki	Chleb wiejski Chałka maślana	Biały chleb Chałka drożdżowa
Warzywa	Warzywa śródziemnomorskie	Warzywa tradycyjne
Sosy i pasztety	Budyń kokosowy Polędwica Royale	Placek karmelowy
Przystawki	Ryż	Słone kluseczki
Kilka dań	Menu parowe 1 Menu parowe 2	Menu parowe 3
Ryba	Sztokfisz Filet rybny Ryba w soli	Ryba na parze Nadziewane kalmary Nadziewana ryba (pstrąg)
Drób	Udka kurczaka Coq au Vin	Pieczona kaczka w pomar. Nadziewany kurczak
Mięso	Casserole z wołowiną Udziec jagnięcy Wołowina marynowana Klops Królik w musztardzie Ossobuco Golonka wieprzowa	Łopatka wieprzowa Królik Nadziewany mostek cielęcy Szwedzka pieczeń świątecz. Gicz cielęca Dzik

Kategoria potraw	Produkt	
Potrawy z piekarnika	Casserole z kapusty Cannelloni Zapiekanka z cykorii Kluski frankońskie Pokusa Janssona	Lasagne Moussaka Zapiekanka z makaronu Zapiekanka ziemniaczana
Pizza, placki i quiche	Tarta cebulowa Pierogi	Pizza Quiche Lorraine

8.2 Podmenu dla opcji menu: Szybkie uruchomienie

Menu / Gotowanie wspomagane / Szybkie uruchomienie lub dotknąć:

- Podane temperatury i czas pieczenia mają wyłącznie charakter informacyjny i mają na celu zapewnienie lepszych rezultatów pieczenia. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników. Nastawy czasu i temperatury można zmieniać wyłącznie w zakresie dopuszczalnym przez ustawienia funkcji: Szybkie uruchomienie .

  Aby sprawdzić ustawioną temperaturę i czas, dotknąć (wg nazw potraw): .

- Aby zmienić nastawę temperatury lub czasu, dotknąć wartości minut lub temperatury na wyświetlaczu.

- Funkcja Szybkie uruchomienie obejmuje programy automatyczne z optymalnymi ustawieniami dla poszczególnych rodzajów mięsa.

Programy mięsne z funkcją Automatyka wagowa — ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, konieczne jest wprowadzenie ciężaru potrawy. Czas zostanie ustawiony automatycznie. Aby to zrobić, należy dotknąć wskazania minut pod nazwą potrawy i wprowadzić prawidłową wartość.

Programy mięsne z funkcją Automatyczna temperatura wewnętrzna — ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Kategoria potraw	Produkt	
Podgrzewanie	Kluseczki Dania na jednym talerzu	Makaron
Ryba	Ryba • Gotowana (1–1,5 kg) • Mała (250–500 g) • Grube filety • Cienkie filety • W całości, grillowane • W całości, grillowane (1–1,5 kg) • W całości, duszona • Filet, mrożony	Świeże krewetki Mrożone krewetki Małże Łosoś • Filety • Pstrąg • W całości (do 2 kg)

Kategoria potraw	Produkt	
Drób	Filet drobiowy Drób bez kości (1–1,5 kg) Kurczak • Pierś z wody • Połowa (po 400–500 g) • W całości • Skrzydełka, świeże • Skrzydełka, mrożone • Udka, świeże • Udka, mrożone	Kaczka Gęś Indyk
Mięso	Wołowina • Gotowana (1–1,5 kg) • Duszona Chipolatas Gotowana szynka Zając • Udko (1–1,5 kg) • Comber • Comber (do 1kg) Jagnięcina • Udko (1–1,5 kg) • Pieczeń • Comber (1–1,5 kg) • Średnia • Średnia (do 2 kg) Klops (750–1000 g) Wieprzowina • Szynka (1–1,5 kg) • Gicz, podgotowana • Schab • Schab • Karkówka (1–1,5 kg) • Pieczeń • Łopatka (1–1,5 kg) Schab wędzony (do 1,5 kg)	Wędzony schab z wody Pieczeń wołowa • Ustawienie • Ustawienie • Lekko wypieczona • Lekko wypieczona • Dobrze wypieczona • Dobrze wypieczona Pieczeń z dziczyzny Wołowina po skandynawsku • Ustawienie • Lekko wypieczona • Dobrze wypieczona Żeberka (1–1,5 kg) Cielęcina • Golonka (1,5–2 kg) • Schab • Pieczeń Dziczyzna • Udziec (1,5–2 kg) • Comber (1,5–2 kg)
Potrawy z piekarnika	Lasagne Lasagne, mrożona Makaron zapiekany	Zapiekanka ziemniaczana Dania słodkie Zapiekanka warzywna

Kategoria potraw	Produkt	
Pizza, placki i quiche	Bagietki z serem Flammkuchen Pizza • American, mrożona • Schłodzone • Dodatki • Mrożonki • Przekąski, mrożone • Cienkie ciasto	Quiche Lorraine Tarta pikantna
Ciasta, placki i ciasteczka	Ciasto migdałowe Szarlotka przykryta Szarlotka Szarlotka mrożona Ciasto na blasze • Ciasto biszkoptowe • Ciasto drożdżowe Bułeczki maślane Ciastka Sernik w foremce Sernik na blasze Strucla bożonarodzeniowa Ptysie Placek z kruszonką Eklery Spód placka • Ciasto kruche • Ciasto ukręcane	Tarta owocowa • Ciasto kruche • Ciasto ukręcane • Ciasto drożdżowe Makaroniki Tort biszkoptowy Ciasta przekładane Ciasteczka z ciasta franc. Kołacz Ciasteczka kruche Biszkopt Ciasto cukrowe Tarta szwajcarska Rolada biszkoptowa Tarty Ciasto drożdżowe
Chleb i bułki	Chleb pełnoziarnisty Bagietka Bagietki mrożone Bagietki podpieczone Wieniec drożdżowy Ciabatta Chleb razowy	Warkocz drożdżowy Bułki Bułki podpieczone Chleb żytni Podpłomyk Biały chleb
Warzywa	Karczochy Zielone szparagi Białe szparagi Buraczki Skorzonera Brokuły, cząstki Całe brokuły Brukselka Kalarepa, plastry Marchew Kalafior, różyczki Cały kalafior Seler pokrojony w kostkę	Cukinia, krojona Bakłażan Koper Zielona fasolka Krążki pora Grzyby krojone Groszek Nadziewane pomidory Papryka, plastry Kapusta włoska Świeży szpinak Biała fasola

Kategoria potraw	Produkt	
Sosy i pasztety	Jajka zapiekane Sosy Jajka • na twardo • na półtwardo • na miękko	Placki Pasztety
Przystawki	Gotowane ziemniaki Gotow. ziemniaki, ćwiartki Knedle chlebowe Krokiety Frytki cienkie Frytki grube Świeże Tagliatelle	Zapiekane mięso i ziemniaki Polenta Knedle ziemniaczane Ziemniaki w mundurkach Ryż Ćwiartki Knedle drożdżowe

Funkcja Automatyczna temperatura wewnętrzna.

Funkcja Automatyka wagowa.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

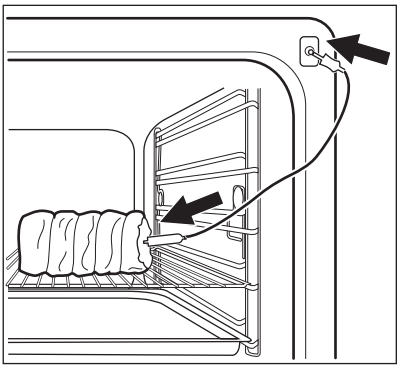
Do ustawienia są dwie wartości temperatury:

- Temperatura piekarnika
- Temperatura wewnątrz produktu

Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem lub odpowiednich części zamiennych.

Korzystanie z termosondy:

1. Umieścić końcówkę termosondy wewnątrz mięsa.
2. Włączyć urządzenie.
3. Włożyć wtyczkę czujnika temperatury do gniazda znajdującego się na przedniej ściance urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy .

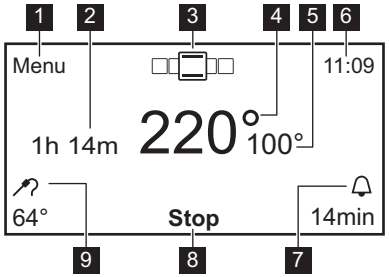
4. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję piekarnika i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

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

6. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyjąć termosondę z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

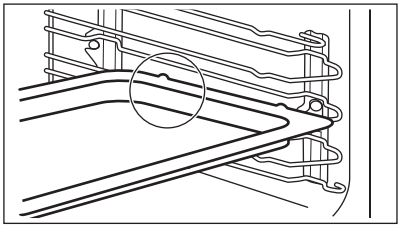
Aby zmienić temperaturę wewnętrzną, należy dotknąć wskazania temperatury na wyświetlaczu.

OSTRZEŻENIE!
Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy.

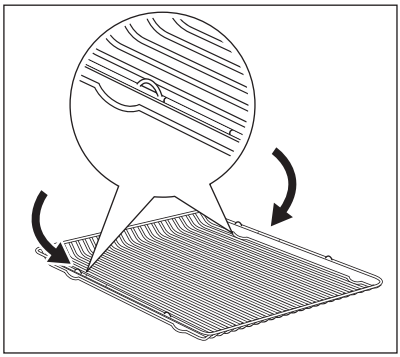


1. Powrót do menu
2. Czas działania funkcji
3. Ustawianie funkcji Pieczenia
4. Ustawić pokrętło wyboru
5. Aktualna temperatura w piekarniku
6. Zegar
7. Pozostały czas
8. Wyłączenie
9. Nastawa temperatury termosondy

9.2 Wkładanie akcesoriów



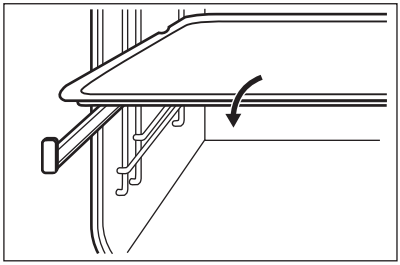
Blacha do pieczenia ciasta (jeśli dotyczy):
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



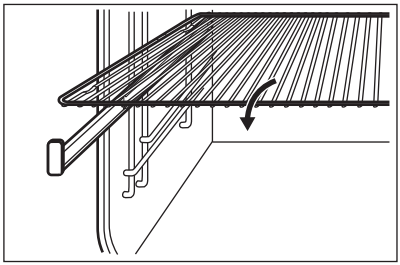
Ruszt:
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

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

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



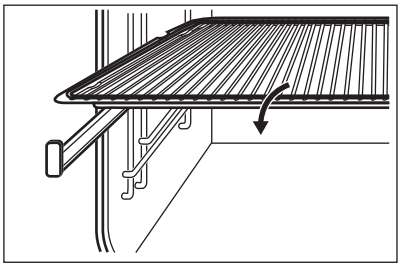
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



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.

9.4 Jednoczesne wkładanie rusztu i głębokiej blachy



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

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- Jeśli działa funkcja pieczenia.
- jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

temperatura	Czas wyłączenia
30°C–115°C	12,5 godz.
120°C–195°C	8,5 godz.
200°C–230°C	5,5 godz.

Funkcja samoczynnego wyłączenia działa ze wszystkimi funkcjami piekarnika z wyjątkiem funkcji: Czas , Koniec oraz Termosonda.

10.2 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.

11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

11.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

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

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

11.2 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

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

Podgrzewanie talerzy

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

Wyrastanie ciasta

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

11.3 Gotowanie na parze

Naczynia do gotowania na parze

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

Poziomy umieszczania potraw

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

Ogólne wskazówki

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

Uwagi dotyczące tabel gotowania na parze

- Tabele zawierają dane dotyczące typowych potraw.
- Podane temperatury i czasy mają jedynie orientacyjny charakter i zależą od rodzaju, wielkości i ilości potrawy oraz użytych naczyń.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy użyć najbardziej zbliżonego przepisu.
- Jeśli dane w tabelach nie wskazują inaczej, należy rozpoczynać gotowanie w zimnym urzadzeniu.

- Gotując ryż, należy stosować proporcje wody do ryżu 1,5:1 – 2:1 ze względu na jego zdolność pochłaniania wody.

11.4 Tabela wody do gotowania na parze

Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas[1] (min)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

1) Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

11.5 Gotow. parowe + nawiew/ Pieczenie parowe eko

OSTRZEŻENIE!
Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Ta funkcja jest odpowiednia do każdego typu żywności — świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania/pieczenia, podgrzewania, rozmrażania, gotowania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kukurydzy, kaszy manny i jajek.
Przyrządzanie posiłków: za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Aby prawidłowo ugotować/upiec wszystkie potrawy, należy dobierać je w taki sposób, aby miały jak najbardziej zbliżony czas gotowania/pieczenia. Dodać ilość wody odpowiednią dla tej z przyrządzanych potraw, która wymaga jej najwięcej. Umieścić potrawy w odpowiednich naczyniach, a następnie na rusztach piekarnika. Rozmieścić odpowiednio naczynia, aby zapewnić swobodny obieg pary.

Sterylizacja

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

Warzywa

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

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (ºC)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas[1] (min)
Paski papryki	2	96	400	20 - 25
Krążki pora	2	96	500	25 - 35
Zielona fasolka	2	96	550	35 - 45
Liście roszpunki	2	96	450	20 - 25
Brukselka	2	96	550	30 - 40
Buraczki	2	96	800 + 400	70 - 90
Skorzonera	2	96	600	35 - 45
Seler pokrojony w kostkę	2	96	500	25 - 35
Zielone szparagi	2	96	500	25 - 35
Białe szparagi	2	96	600	35 - 45
Szpinak	2	96	350	15
Nadziewane pomidory	2	96	350	15
Biała fasola	2	96	500	30 - 40
Kapusta włoska	2	96	400	20 - 25
Krojona cukinia	2	96	350	15 - 20

1) Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

Przystawki/dodatki

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

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

1) Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

Ryba

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

1) Czas podano jedynie orientacyjnie.

Mięso

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

1) Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

Jaja

Produkt	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Woda w szufladzie na wodę (ml)	Czas[1] (min)
Jajka na twardo	2	96	500	18 - 21
Jajka na półmiękko	2	96	450	13 - 16
Jajka na miękko	2	96	400	11 - 12

1) Podany czas ma jedynie orientacyjny charakter.

11.6 Kolejno Turbo grill i Gotow. parowe + nawiew

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

- Aby wstępnie podpiec potrawę, należy użyć funkcji Turbo grill.
- Umieścić przygotowane warzywa i dodatki w odpowiednich naczyniach i umieścić je w piekarniku wraz z podpieczonym mięsem.
- Zmniejszyć temperaturę w piekarniku do około 80°C. Aby szybciej schłodzić piekarnik, należy uchylić jego drzwi do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Włączyć funkcję Gotow. parowe + nawiew i gotować wszystkie potrawy, aż będą gotowe.
- Maksymalna ilość wody wynosi 800 ml.

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

11.7 Pieczenie parowe (50/50)

Rodzaj potrawy	Pieczenie parowe (50/50) (ilość wody: około 300 ml)		
	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Budyń/flan w miseczkach[1]	2	90	40 - 45
Jajka zapiekane [1]	2	90	35 - 45
Pasztet [1]	2	90	40 - 50

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

1) kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

Odgrzewanie

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

11.8 Pieczenie parowe (25/75)

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

Rodzaj potrawy	Pieczenie parowe (25/75) 1)		
	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bułki gotowe do pieczenia	2	200	10 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia 40–50 g	2	200	20 - 30
Bagietki gotowe do pieczenia 40–50 g, mrożone	2	200	25 - 35

1) Ilość dodanej wody zależy od czasu gotowania.

11.9 Pieczenie ciast

Ogólne wskazówki

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

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

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

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

11.10 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 płynu.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.

11.11 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Warkocz drożdżowy / Wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	3	170 - 190	30 - 40
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chleb (żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Pieczenie tradycyjne	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Ptysie z kremem / Eklery	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rolada biszkoptowa	Pieczenie tradycyjne	3	180 - 200 1)	10 - 20
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Maślane ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 1)	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) 2)	Termoobieg	3	150	35 - 55
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) 2)	Pieczenie tradycyjne	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	Termoobieg	3	160 - 170	40 - 80
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wypieki i zapiekanki

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

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bagietki posypane serem	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	40 - 60
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	30 - 60

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Termoobieg + para

Rodzaj potrawy	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka makaronowa	2	180 - 200	45 - 60
Lazania	2	180 - 200	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	2	190 - 210	55 - 80
Dania słodkie	2	180 - 200	45 - 60
Kołacz lub babka drożdżowa	1	160 - 170	50 - 70
Plecionka drożdżowa/wieniec drożdżowy	2	170 - 190	40 - 50
Ciasto z kruszonką (suche)	3	160 - 170	20 - 40
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	2	160 - 170	20 - 40

11.12 Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka/small cakes/ciastka/drożdżówki/bułki

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.13 Termoobieg (niska temp.)

Funkcji tej należy używać do pieczenia delikatnego, chudego mięsa i ryb przy ustawieniu temperatury wewnątrz produktu poniżej 65°C. Funkcja Termoobieg (niska temp.) nie jest odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujnika temperatury (patrz tabela dla czujnika temperatury).
W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać automatycznej funkcji Termoobieg (niska temp.) do pieczenia drobiu.

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

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

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

Rodzaj pieczonej potrawy	Ciężar (g)	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Filet wołowy	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Pieczeń cielęca	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steki	200 - 300	3	120	20 - 40

11.14 Pizza

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.15 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 piekarniku mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.

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

11.16 Pieczenie z funkcją Turbo grill

Wołowina

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

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

Cielęcina

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

Jagnięcina

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

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

Dziczyzna

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

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

Ryba (gotowanie na parze)

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

11.17 Grill

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

UWAGA!
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

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

Szybki grill

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.18 Produkty gotowe

Termoobieg

Produkty gotowe	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza mrożona	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American mrożona	2	190 - 210	20 - 25
Pizza chłodna	2	210 - 230	13 - 25
Pizza Snacks mrożone	2	180 - 200	15 - 30
Frytki cienkie	3	200 - 220	20 - 30
Frytki grube	3	200 - 220	25 - 35
Ćwiartki/krokiety	3	220 - 230	20 - 35
Zapiekane mięso i ziemniaki	3	210 - 230	20 - 30

Produkty gotowe	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Lasagne/Cannelloni świeże	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/cannelloni mroż.	2	160 - 180	40 - 60
Ser zapiekany w piekarniku	3	170 - 190	20 - 30
Skrzydełka kurczaka	2	190 - 210	20 - 30

Gotowe mrożone dania

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

1) Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia

11.19 Rozmrażanie

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

Umieścić produkt na pierwszym poziomie piekarnika od dołu.

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Śmietana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort, 1400 g	60	60	-

11.20 Pasteryzowanie

O czym należy pamiętać:

- Należy stosować wyłącznie słoiki do wekowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- Korzystając z 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

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa/groch/szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.21 Suszenie

Przykryć ruszty papierem do pieczenia.

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy wyłączyć urządzenie w połowie procesu suszenia. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać aż urządzenie

ostygnie. Następnie należy dokończyć proces suszenia.

Warzywa

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

Owoce

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

11.22 Chleb

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

11.23 Tabela temperatur dla czujki temperatury

Wołowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Stek z rostbefu/polędwicy: lekko wypieczony	45 - 50

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

Wieprzowina

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

Cielęcina

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

Baranina/jagnięcina

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

Dziczyzna

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

Ryba

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

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia:

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepła 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. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić je 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.

12.1 Czyszczenie parowe

Menu / Funkcje / Czyszczenie

1. Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

UWAGA!
W celu zapewnienia większej wydajności należy uaktywnić funkcję Czyszczenie parowe , gdy urządzenie jest schłodzone. Sprawdzić, czy występuje ciepło resztkowe.
Wymontować prowadnice blach, aby wyczyścić boczne ścianki.

2. Wlać 400 ml wody zmieszanej z 3 łyżkami stołowymi octu bezpośrednio do generatora pary.
3. Ustawić funkcję Czyszczenie parowe . Czas trwania funkcji wynosi około 33 minuty.
4. Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Przetrzeć powierzchnię wewnętrzną urządzenia miękką gąbką. Można użyć ciepłej wody z generatora pary.

Nie używać gąbki będącej na wyposażeniu urządzenia.

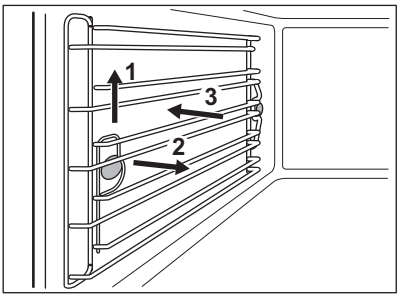
6. Usunąć pozostałą wodę z generatora pary.
7. Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi urządzenia otwarte przez około 1 godz. Poczekać, aż urządzenie wyschnie.

Najlepszy efekt działania funkcji Czyszczenie parowe można uzyskać, czyszcząc urządzenie ręcznie tuż po zakończeniu jej działania.
Gdy funkcja Czyszczenie parowe jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.
Po zakończeniu pieczenia parowego należy zawsze użyć funkcji Czyszczenie parowe .
W przypadku dużego zanieczyszczenia należy użyć funkcji Czyszczenie parowe dwukrotnie. Przed ponownym uruchomieniem cyklu pokrywy należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.

12.2 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Ostrożnie pociągnąć prowadnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
2. Lekko przesunąć prowadnice do wewnątrz na przednim zaczepie.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.3 Odwapnianie generatora pary

Menu / Funkcje / Czyszczenie

1. Wlać 250 ml wody zmieszanej z 3 łyżkami stołowymi octu bezpośrednio do generatora pary.
2. Włączyć funkcję Odwapnianie w menu Czyszczenie wspomagane . Wyświetlacz wskaże czas działania funkcji.

3. Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
4. Usunąć pozostałość wody z generatora pary.
5. Aby całkowicie wysuszyć urządzenie, należy pozostawić otwarte drzwi na około godzinę.

12.4 Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie porażeniem prądem.
Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

UWAGA!
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.
Użyć żarówki tego samego typu.

Wymiana żarówki oświetlenia w górnej ściance komory:

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.

Wymiana żarówki oświetlenia po lewej stronie komory:

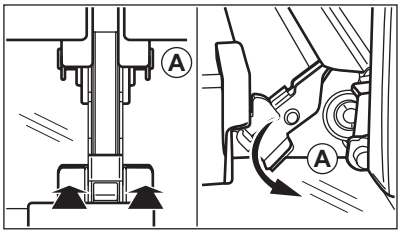
1. Wyjąć prowadnicę blach po lewej stronie.
2. Do demontażu klosza użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Zdjąć i wyczyścić metalowe obramowanie i uszczelkę.
4. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
5. Założyć metalowe obramowanie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

12.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

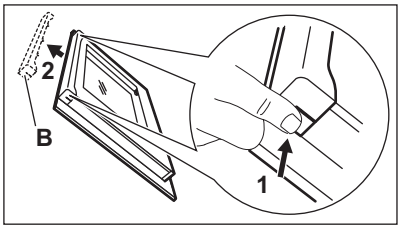
Demontaż drzwi i szyb

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

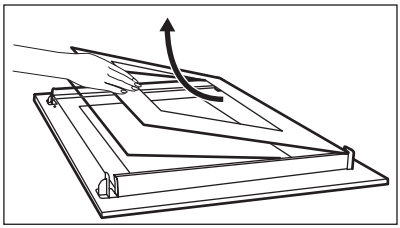
OSTRZEŻENIE!
Podczas demontażu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Całkowicie 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.

Montaż drzwi i szyb

Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

13. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić ustawienia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia”.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Czujka temperatury wewnętrznej nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Włożyć wtyczkę czujki temperatury jak najgłębiej do gniazda.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

14. 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



892960365-A-382013

CE