PL

Electrolux
Instrukcja obsługi

CombiSteam Pro
Piekarnik parowy
EOB9956VA

Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 4
3. OPIS URZĄDZENIA..... 7
4. PANEL STEROWANIA..... 9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 10
6. KRÓTKI PRZEWODNIK..... 12
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 13
8. GOTOWANIE WSPOMAGANE..... 26
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 33
10. DODATKOWE FUNKCJE..... 36
11. WSKAZÓWKI I PORADY..... 36
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 65
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 70
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 73

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

ℹ 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 panelem meblowym (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:
  - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.5 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
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.

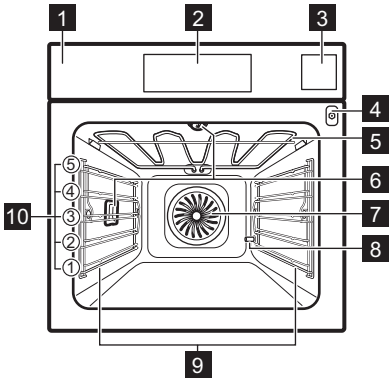
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

2.8 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

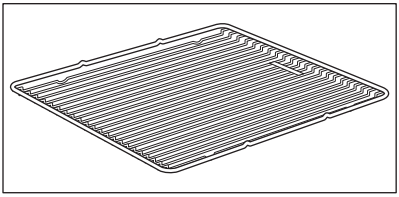
3.1 Widok urządzenia



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

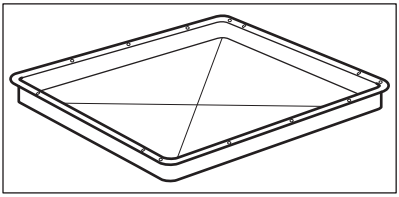
3.2 Akcesoria

Ruszt



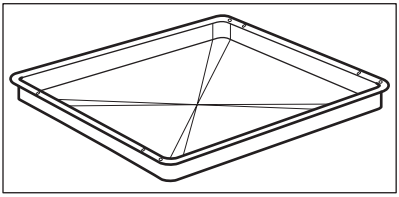
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



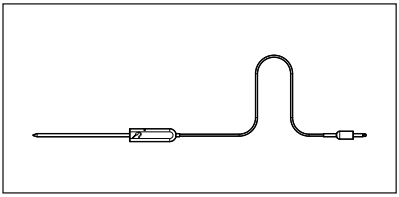
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



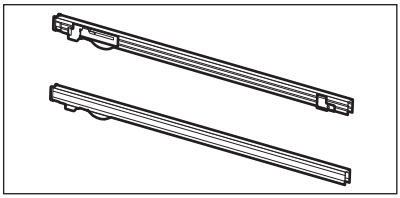
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



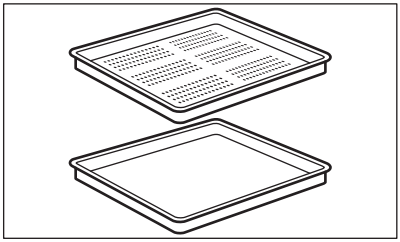
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

Zestaw do gotowania na parze

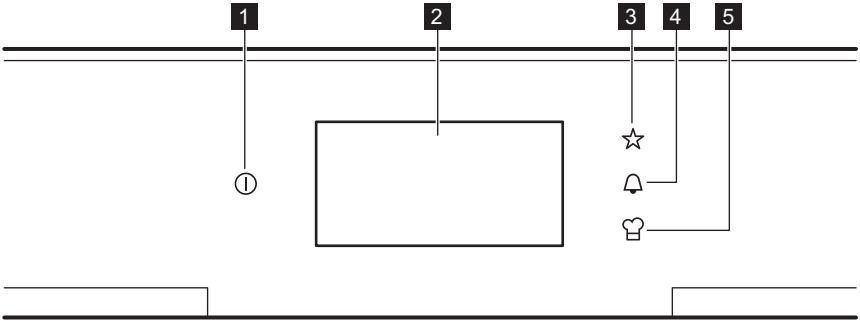


Jeden perforowany i jeden nieperforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się wodę od potraw. Należy z niego korzystać podczas przyrządzania potraw, które nie powinny znajdować się w wodzie podczas gotowania (np. warzywa, ryba w kawałkach, pierś z kurczaka). Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie (np. ryż, kaszka kukurydziana, makaron).

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne



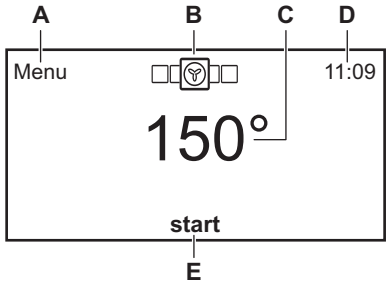
Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

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

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

4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenie wyświetla podstawowy tryb funkcji pieczenia.



A) Powrót do menu
B) Aktualnie ustawiona funkcja pieczenia
C) Aktualnie ustawiona temperatura
D) Zegar
E) Start

Inne wskazania wyświetlacza:

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

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z 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 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.

5.3 Pierwsze podłączenie

Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania należy ustawić następujące parametry:

- język
- czas
- format godziny
- data
- szybkie nagrzewanie

Wybraną nazwę lub wartość liczbową można ustawić na dwa sposoby. Przewinąć do wybranej pozycji lub dotknąć wybranej opcji. Ustawienia można zmienić w menu: Ustawienia podstawowe.

5.4 Ustawianie poziomu twardości wody

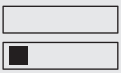
Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

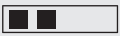
W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody z odpowiadającą im zawartością wapnia (mmol/l) oraz jakością wody.

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

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

1. Wziąć czterokolorowy pasek dołączony do zestawu do gotowania na parze w piekarniku.
2. Zanurzyć wszystkie strefy reagowania paska w wodzie na około 1 sekundę.
   Nie umieszczać paska pod bieżącą wodą!
3. Wstrząsnąć paskiem, aby pozbyć się nadmiaru wody.
4. Po 1 minucie sprawdzić twardość wody według poniższej tabeli.
   Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać po upływie 1 minuty. Nie należy uwzględniać tych zmian podczas pomiaru.
5. Ustawić twardość wody w menu: Ustawienia podstawowe.

Pasek testowy	Twardość wody
	1

Pasek testowy	Twardość wody
	2
	3
	4

Czarne kwadraty w tabeli odpowiadają czerwonym kwadratom na pasku testowym.

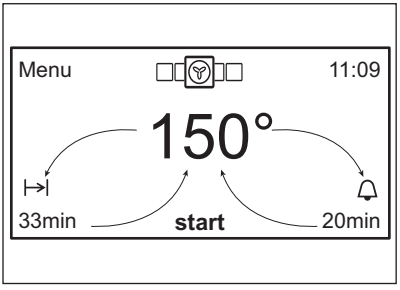
Poziom twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia podstawowe / Twardość wody.

Nie ma potrzeby ponownego ustawiania poziomu twardości wody po wystąpieniu przerwy w zasilaniu.

6. KRÓTKI PRZEWODNIK

6.1 Korzystanie z ekranu dotykowego

- Aby przewijać menu, należy użyć szybkich gestów lub przeciągać palcem po wyświetlaczu.
- Intensywność gestów wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może się zatrzymać samoistnie lub można je przerwać, dotykając ekran.
- Wybrana funkcja jest uaktywniana po oderwaniu palca od wyświetlacza.
- Aby uaktywnić funkcję menu, należy dotknąć wybraną funkcję na wyświetlaczu.
- Po dotknięciu parametru na wyświetlaczu można go modyfikować.
- Aby ustawić wymaganą funkcję, godzinę lub temperaturę, można przewijać listę lub dotknąć wybraną opcję.
- Po włączeniu funkcji pieczenia **Menu** nie jest wyświetlane na wyświetlaczu. Aby ponownie wyświetlić **Menu**, należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu.
- Gdy urządzenie jest włączone, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Po ustawieniu funkcji zostanie wyświetlone wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.
- Wartość temperatury na wyświetlaczu może zamieniać się miejscami z innymi funkcjami znajdującymi się w prawym i lewym dolnym rogu.



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

6.2 Skrócona instrukcja obsługi menu

Menu	
Funkcje	Funkcje pieczenia
	Specjalne
	Czyszczenie
	Ulubione
Funkcje zegara	Minutnik
	Czas pieczenia
	Czas zakończenia
	Czas rozpoczęcia
	Czas odliczony
Opcje	Oświetlenie
	Blokada uruchomienia
	Blokada ekranu
	Pieczenie+utrzym. temp.
	Ustaw + start
Gotowanie wspomagane	Książka kucharska
	VarioGuide
	Książka kucharska SousVide
	SousVide VarioGuide
Ostatnio i najczęściej używane	Ostatnio używane
	Najczęściej używane

Menu	
Ustawienia podstawowe	Szybkie nagrzewanie
	Przypominanie O Czyszczeniu
	Wyświetlacz
	Dźwięk
	Język
	Godzina i data
	Tryb demonstracyjny
	Twardość wody
	Serwis

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Obsługa urządzenia

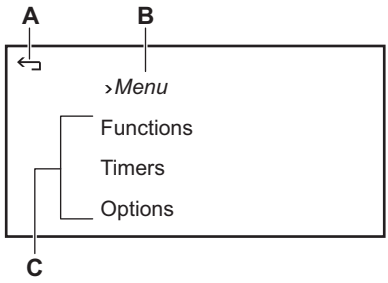
W celu obsługi urządzenia można wybrać:

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

7.2 Obsługa menu

1. Aby włączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻.
2. Dotknąć: **Menu**.
3. Przewinąć menu w celu znalezienia funkcji, która ma zostać włączona.
4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć jej nazwę na wyświetlaczu.
5. Aby powrócić do poprzedniego menu, należy dotknąć: ⮌ lub **Menu**.
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻.

7.3 Przegląd menu

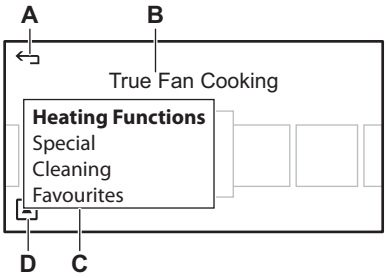


A) Powrót do menu
B) Bieżący poziom menu
C) Lista funkcji

Menu główne

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

7.4 Podmenu opcji: Funkcje



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

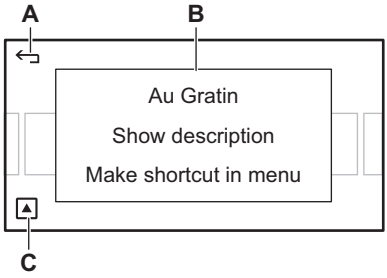
7.5 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Przewinąć funkcje w celu znalezienia odpowiedniej i dotknąć jej nazwę.
2. Aby zmienić ustawienie temperatury, należy dotknąć wskazanie temperatury widoczne na wyświetlaczu i przewinąć listę w celu znalezienia żądanej wartości.
3. Dotknąć wskazanie temperatury, aby ją zatwierdzić.
4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć: **Start**.

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

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

Okno podręczne umożliwia wyświetlenie opisu funkcji pieczenia lub utworzenie funkcji domyślnej. Przytrzymać palcem wybraną funkcję pieczenia przez ponad 2 sekundy. Ustawienie funkcji pieczenia jako funkcji domyślnej sprawia, że jest ona wyświetlana jako pierwsza przy ponownym włączeniu urządzenia.



A) Powrót do menu
B) Okno podręczne
C) Więcej opcji

7.6 Podmenu opcji: Funkcje pieczenia

	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.
	Grill	Do grillowania większych potraw takich jak pieczeń wołowa.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Górna/dolna grzałka	Działają grzałki górna i dolna – do pieczenia i smażenia potraw na jednym poziomie.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie piekarnika potraw z kruchym spodem, takich jak pizza lub quiche. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Górna/dolna grzałka.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie, przy udziale gorącego powietrza. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Termoobieg	Obieg gorącego powietrza do jednoczesnego przyrządzania wielu potraw na maksymalnie trzech poziomach piekarnika. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Górna/dolna grzałka.
	Gotowanie na parze	Do gotowania warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych tylko przy udziale pary.
LOW	Mała wilgotność	Mała wilgotność dzięki połączeniu pary i gorącego powietrza. Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i zapiekanek.

	Średnia wilgotność	Średnia wilgotność. Połączenie pary i gorącego powietrza, przeznaczone do pieczenia duszonego mięsa, chleba oraz słodkich wypieków drożdżowych.
	Duża wilgotność	Wysoka wilgotność do przyrządzania delikatnych potraw, takich jak sosy, tarty, terriny i ryby.
	Pieczenie SousVide	Pieczenie mięsa, ryb, owoców morza, warzyw i owoców przy udziale pary w niskiej temperaturze. Przed użyciem tej funkcji potrawy należy umieścić w woreczkach próżniowych.
	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.
	Grzałka dolna	Do odgrzewania ciast na kruchym spodzie oraz do robienia przetworów.
	Termoobieg + para[1)]	Do energooszczędnego gotowania i pieczenia głównie suchych wypieków oraz zapiekanek w formach piekarniczych na jednym poziomie. Oświetlenie wyłączy się po 30 sekundach. Włączy się ono ponownie po otworzeniu drzwi piekarnika lub po uaktywnieniu odpowiedniej funkcji z poziomu menu.

1) Na podstawie tej funkcji określana jest klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN50304.

7.7 Podmenu opcji: Specjalne

	Suszenie	Służy do suszenia pokrojonych owoców, np. jabłek, śliwek, gruszek oraz warzyw, np. pomidorów, cukinii lub grzybów.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw mrożonych.
	Podtrzymywanie temp.	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	Do kontrolowanego wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.

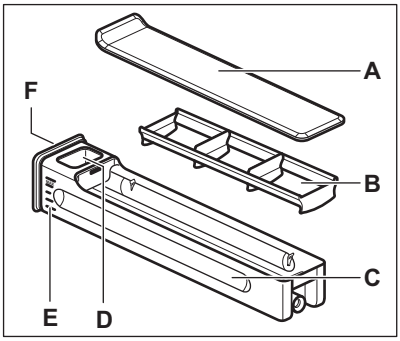
	Funkcja Jogurt	Funkcję tę można wykorzystać do przygotowywania jogurtu. Podczas działania tej funkcji oświetlenie jest wyłączone, aby zapewnić utrzymanie niskiej temperatury.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw, np. ogórków w zalewie w słoikach.

7.8 Podmenu opcji: Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

	Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.
	Odkamienianie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia.
	Czyszczenie parowe	Procedura czyszczenia urządzenia, gdy jest lekko zabrudzone i nie ma w nim przypalonych resztek potraw.
	Czyszczenie parowe Plus	Procedura czyszczenia trudnych do usunięcia zabrudzeń z wykorzystaniem środka do czyszczenia piekarników

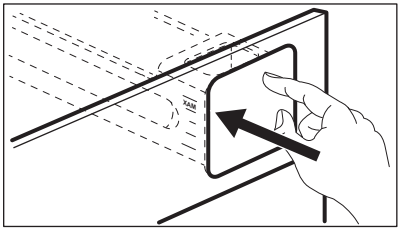
7.9 Szuflada na wodę



A) Pokrywa
B) Pochłaniacz fal
C) Korpus szuflady
D) Otwór do napełniania wodą
E) Skala
F) Przedni przycisk

Szufladę na wodę można wyjąć z urządzenia. Nacisnąć delikatnie przedni przycisk.

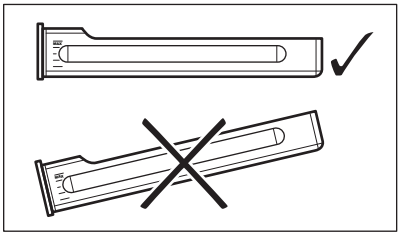
Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z urządzenia.



Szufladę na wodę można napełniać na dwa sposoby:

- zostawić szufladę na wodę w urządzeniu i napełnić ją za pomocą słoika,
- wyjąć szufladę na wodę z urządzenia i napełnić ją z kranu.

Podczas napełniania szuflady z kranu należy trzymać ją poziomo, aby zapobiec rozlaniu wody.



Napełnioną szufladę na wodę należy włożyć w to samo położenie. Nacisnąć przedni przycisk, aż szuflada na wodę znajdzie się w urządzeniu.

Po każdym użyciu szufladę na wodę należy opróżnić.

UWAGA!
Unikać kontaktu szuflady na wodę z gorącymi powierzchniami.

7.10 Pieczenie parowe

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

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć ją z urządzenia.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml).
   Użyć skali na szufladzie na wodę. Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

Jeśli szuflada na wodę jest mokra po napełnieniu, wytrzeć ją miękką szmatką przed włożeniem do urządzenia.

4. Włączyć urządzenie.
5. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
6. Wybrać funkcję pieczenia parowego i ustawić temperaturę.
7. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas lub Czas zakończenia.
   Para pojawi się po około 2 minutach.
   Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

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

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

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

Pozostawić otworzone drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut.

W dolnej części komory może skraplać się para, ograniczając widoczność wnętrza urządzenia. W takim przypadku należy osuszyć komorę, gdy urządzenie ostygnie.

Pod koniec cyklu pieczenia parowego wentylator chłodzący w urządzeniu pracuje ze zwiększoną prędkością w celu skuteczniejszego odprowadzenia nadmiaru pary. Jest to normalne zjawisko.

7.11 Pieczenie SousVide

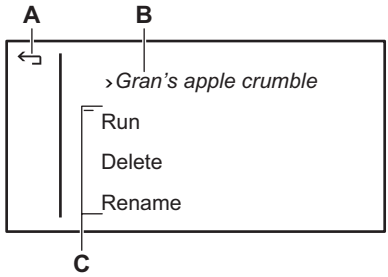
- Dzięki zabezpieczeniu przed uwalnianiem się lotnych aromatów i wilgoci, żywność zachowuje pełen smak
- Delikatna konsystencja mięsa i ryb
- Żywność zachowuje wszystkie witaminy i minerały
- Ponieważ żywność zachowuje naturalny smak, potrzeba mniej przypraw
- Lepsza organizacja pracy w kuchni, ponieważ nie ma konieczności przyrządzania i serwowania potraw w tym samym miejscu i czasie
- Stosowanie niskiej temperatury minimalizuje ryzyko przegotowania potraw
- Porcjowanie żywności ułatwia jej przechowywanie

Przygotowanie potraw

1. Oczyścić i pokroić składniki.
2. Doprawić składniki.
3. Umieścić składniki w odpowiednim worku próżniowym.
4. Zamknąć próżniowo worek, usuwając z niego jak najwięcej powietrza.
5. Jeśli pieczenie nie będzie odbywać się natychmiast, należy umieścić worki w chłodziarce.
6. Kontynuować z użyciem funkcji: Pieczenie SousVide z ustawieniami podanymi w tabeli pieczenia odpowiedniej dla danej potrawy lub według przepisów gotowania wspomaganego.
7. Otworzyć worek i podać potrawę.
8. Opcjonalnie: dokończyć przygotowanie potrawy, poddając ją końcowej obróbce poprzez smażenie lub grillowanie (np. mięso), aby uzyskać odpowiednią chrupkość i aromat właściwy dla pieczeni.

Gotowanie z użyciem tej funkcji powoduje osiadanie wody na workach próżniowych oraz w komorze. Po zakończeniu procesu ostrożnie otworzyć drzwi, aby zapobiec kapaniu wody na meble. Wyjąć worki próżniowe, używając talerza i ręcznika. Osuszyć drzwi, pojemnik na kapiącą wodę w dolnej części oraz komorę piekarnika za pomocą miękkiej szmatki lub gąbki. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut.

7.12 Podmenu opcji: Ulubione



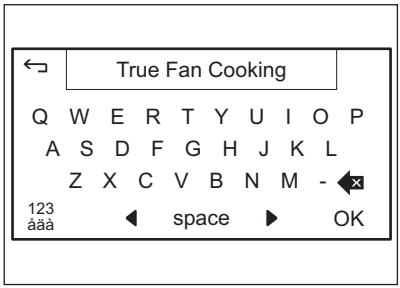
A) Powrót do menu
B) Program ulubiony
C) Lista funkcji

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

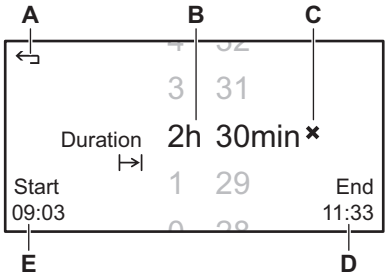
Pozycja menu	Opis
Zastąp	Zastępuje bieżące ustawienia uprzednio zapisanymi ustawieniami.
Usuń	Trwale usuwa uprzednio zapisane ulubione ustawienie.
Zmień nazwę	Pozwala zmienić uprzednio zapisaną nazwę.

7.13 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**.



7.14 Podmenu opcji: Funkcje zegara



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

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

7.15 Ustawianie funkcji zegara

Gdy używana jest termosonda, funkcje Czas oraz Koniec nie działają.

Gdy urządzenie jest włączone, można zmienić ustawienie godziny i daty, dotykając zegar na wyświetlaczu.

1. Przejść do menu: Funkcje pieczenia.
2. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
3. Dotknąć lub przejść do menu: Funkcje zegara.
4. Wybrać funkcję zegara.
5. Przewinąć listę, aby ustawić wymagany czas. Odczekać kilka sekund, aby czas został ustawiony automatycznie, albo w celu potwierdzenia dotknąć: **h** lub **min**. Aby skasować ustawienia, należy dotknąć: **x**.

Po zakończeniu działania funkcji zegara rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Proces można zatrzymać lub wydłużyć.

7.16 Podmenu opcji: Opcje

Dalsze niestandardowe ustawienia dotyczące bezpieczeństwa, wygody i oświetlenia piekarnika.

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

7.17 Pieczenie+utrzym. temp.

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

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

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona jest funkcja pieczenia lub program automatyczny.

- Ustawiona temperatura przekracza 80°C.
- Ustawiona jest funkcja: Czas pieczenia.
- Włączona jest funkcja: Pieczenie +utrzym. temp. w menu: Opcje.
- Wyświetlacz pokazuje: .

Gdy używana jest termosonda, symbol nie jest widoczny na wyświetlaczu.

Naciśnięcie ⏻ powoduje wyłączenie funkcji.

7.18 Ustaw + start

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

Funkcja działa z funkcjami: Czas pieczenia, termosonda.
Funkcja nie działa z funkcją czyszczenia.

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

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

Naciśnięcie ⏻ przed uruchomieniem funkcji powoduje wyłączenie funkcji.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

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

7.19 Blokada uruchomienia

Menu / Opcje / Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie funkcji: Blokada uruchomienia

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

Wyłączanie funkcji: Blokada uruchomienia

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

7.20 Blokada ekranu

Menu / Opcje / Blokada ekranu

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

Włączanie funkcji: Blokada ekranu

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

Urządzenie zostanie zablokowane.

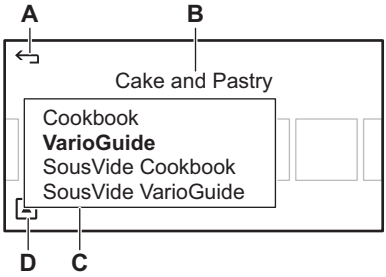
Wyłączenie urządzenia powoduje automatyczne wyłączenie funkcji.

2. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Wyłączanie funkcji: Blokada ekranu

1. Dotknąć wyświetlacz.

7.21 Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane



A) Powrót do menu
B) Kategoria potraw
C) Książka kucharska i VarioGuide
D) Więcej opcji

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

7.22 Podmenu opcji: Ostatnio i najczęściej używane

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

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

7.23 Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Wprowadzone ustawienia pozostaną niezmienione przy każdym włączeniu urządzenia.

Pozycja menu	Opis
Szybkie nagrzewanie Wł. / Wył.	Włącza się funkcja szybkiego nagrzewania i pozostaje włączona podczas działania niektórych funkcji pieczenia. Gdy funkcja jest aktywna, widoczny jest symbol >>.
Przypominanie O Czyszczeniu Wł. / Wył.	Użytkownik może wybrać, czy piekarnik ma przypominać o konieczności włączenia cyklu czyszczenia.
Wyświetlacz Wybrać ustawienia wyświetlacza.	**Jasność** Można wybrać 4 tryby jasności. Ustawić jasność wyświetlacza w trybie włączenia. Nie można ustawić godziny, gdy urządzenie jest wyłączone.
	Tło Wł. / Wył. Wyświetla lub ukrywa tło.
Dźwięk Ustawienia dźwięku.	**Głośność**
	Typ (Sygnał / Klik / Brak sygnału)
Język	Wybór języka.
Godzina i data Pozwala ustawić godzinę i datę oraz inne opcje związane ze sposobem wyświetlania czasu.	**Czas** Ustawianie lub zmiana czasu.
	Data Ustawianie lub zmiana daty.
	Format Wybór formatu wyświetlania godziny: 24-godzinny (GG:MM) lub 12-godzinny (AM/PM).
	Format zegara Definiuje wygląd zegara po wyłączeniu piekarnika.
Tryb demonstracyjny Do wykorzystania wyłącznie w sklepie. Gdy jest aktywny, odłączone jest zasilanie grzałek, a na ekranie widoczne jest wskazanie DEMO.	**Kod aktywacji**: 2468
Twardość wody	Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4).

Pozycja menu	Opis
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.

8. GOTOWANIE WSPOMAGANE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Gotowanie wspomagane

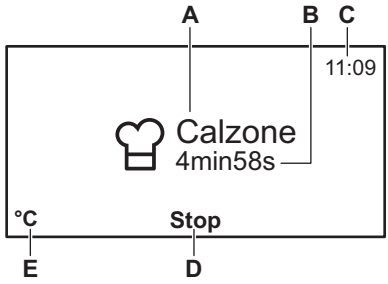
Menu / Gotowanie wspomagane lub dotknąć:

Można skorzystać z funkcji: Książka kucharska lub VarioGuide.

8.2 Włączanie funkcji

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

Po zakończeniu funkcji na wyświetlaczu pojawia się komunikat.



A) Przepis
B) Pozostały czas
C) Zegar
D) Stop
E) Temperatura

8.3 Podmenu opcji: Książka kucharska

Menu / Gotowanie wspomagane / Książka kucharska lub dotknąć:

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

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

Przepisy dla tej funkcji, które są dostępne w urządzeniu, można również znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

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

Kategoria potraw	Produkt	
Ryby i owoce morza	Sztokfisz Filet z ryby Ryba w soli	Filet z łososia Ryba gotowana (pstrąg) Nadziewane kalmary
Drób	Udka kurczaka Nadziewane piersi kurczaka Coq au Vin	Nadziewany kurczak Pieczona kaczka w pomar.
Mięso	Casserole z wołowiną Wołowina marynowana Klops Golonka wieprzowa Łopatka wieprzowa Szwedzka pieczeń świątecz. Gicz cielęca	Ossobuco Nadziewany mostek cielęcy Udziec jagnięcy Królik Królik w musztardzie Dzik
Potrawy z piekarnika	Lasagne Cannelloni Zapiekanka z makaronu Moussaka Zapiekanka ziemniaczana	Kluski frankońskie Casserole z kapusty Zapiekanka z cykorii Pokusa Janssona
Pizza i quiche	Pizza Tarta cebulowa Quiche Lorraine Placek serowy	Pierogi Ciasteczka serowe Placek z koziego sera
Ciasta i ciastka	Ciasto migdałowe Brownies Ciasto cappuccino Ciasto marchewkowe Sernik Placek z wiśniami Ciasto owocowe Tarta owocowa 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	Bułki, słodkie Chleb wiejski Biały chleb	Chałka drożdżowa Chałka maślana
Warzywa	Warzywa śródziemnomorskie Warzywa tradycyjne	Nadziewane pomidory
Sosy i pasztety	Polędwica Royale Placek karmelowy	Budyń kokosowy

Kategoria potraw	Produkt	
Przystawki	Ryż z warzywami Słone kluseczki	Ziemniaki w mundurkach Gotowane ziemniaki
Pieczenie z menu	Menu parowe 1 Menu parowe 2	Menu parowe 3

8.4 Podmenu opcji: Książka kucharska SousVide

Menu / Gotowanie wspomagane / Książka kucharska SousVide lub dotknąć:

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

Kategoria potraw	Produkt
Ryby i owoce morza	Filet z dorady Turbot z fenkułem Krewetki
Drób	Pierś kurczaka
Mięso	Filet wołowy Gotowany filet cielęcy
Warzywa	Marchewki z wanilią
Owoce	Jabłka Gruszki w czerwonym winie
Sosy i pasztety	Krem angielski

8.5 Podmenu opcji: VarioGuide

Menu / Gotowanie wspomagane / VarioGuide lub dotknąć:

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

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

Menu VarioGuide zawiera programy automatyczne, które zapewniają optymalne ustawienia dla różnych rodzajów mięsa.

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

Kategoria potraw: Ryby i owoce morza

Produkt	
Ryba	Gotowana
	Paluszki rybne
	Cienkie filety
	Grube filety
	Filet, mrożony
	Cała ryba, mała
	Cała ryba, na parze
	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Pstrąg
	Filet z łososia
	Łosoś, cały
Krewetki	Świeże krewetki
	Mrożone krewetki
Małże	-

Kategoria potraw: Drób

Produkt	
Filet drobiowy	-
Filet drobiowy	-
Kurczak	Skrzydełka, świeże
	Skrzydełka, mrożone
	Udka, świeże
	Udka, mrożone
	Pierś z wody
	Połowa
	W całości
Kaczka	-
Gęś	-
Indyk	-

Kategoria potraw: Mięso

Produkt	
Wołowina	Gotowana
	Duszona
	Klops
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone
	Średnio wypieczone
	Średnio wypieczone
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone
Wołowina po skandynawsku	Lekko wypieczone
	Średnio wypieczone
	Dobrze wypieczone

Produkt	
Wieprzowina	Chipolatas
	Żeberka
	Gicz, podgotowana
	Szynka
	Schab
	Schab
	Schab wędzony
	Wędzony schab z wody
	Karkówka
	Łopatka
	Pieczeń
	Gotowana szynka
Cielęcina	Golonka
	Schab
	Pieczeń
Jagnięcina	Udziec
	Pieczeń
	Comber
	Średnia
	Średnia
Zając	Udziec
	Comber
	Comber
Sarnina	Udziec
	Comber
Pieczeń z dziczyzny	-
Karczek z dziczyzny	-

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Produkt
Lasagne
Lasagne/Cannelloni mroż.
Makaron zapiekany
Zapiekanka ziemniaczana
Zapiekanka warzywna
Dania słodkie

Kategoria potraw: Pizza i quiche

Produkt	
Pizza	Cienkie ciasto
	Dodatki
	Mrożone
	American, mrożona
	Schłodzone
	Przekąski, mrożone
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska na słono	-
Quiche Lorraine	-
Tarta pikantna	-

Kategoria potraw: Ciasta i ciastka

Produkt	
Kołacz	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Bułeczki maślane	-
Tort biszkoptowy	-

Produkt	
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Ptysie	-
Ciasteczka z ciasta franc.	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Ciasteczka kruche	-
Strucla bożonarodzeniowa	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada biszkoptowa	-
Ciasto drożdżowe	-
Placek z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód placka	Ciasto kruche
	Ciasto ukręcane
Tarta owocowa	Ciasto kruche
	Ciasto ukręcane
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb i bułki

Produkt	
Bułki	Bułki
	Bułki podpieczone
	Bułki, mrożone
Ciabatta	-
Bagietka	Bagietka podpieczona
	Bagietka mrożona
Chleb	Wieniec drożdżowy
	Biały chleb
	Chałka drożdżowa
	Chleb razowy
	Chleb żytni
	Chleb pełnoziarnisty
	Podpłomyk
	Chleb, mrożony

Kategoria potraw: Warzywa

Produkt
Brokuły, cząstki
Całe brokuły
Kalafior, różyczki
Cały kalafior
Marchew
Cukinia, plastry
Zielone szparagi
Białe szparagi
Papryka, plastry
Szpinak, świeży
Krążki pora
Zielona fasolka
Grzyby krojone

Produkt
Nadziewane pomidory
Brukselka
Seler pokrojony w kostkę
Groszek
Bakłażan
Koper
Karczochy
Buraczki
Skorzonera
Kalarepa, plastry
Biała fasola
Kapusta włoska

Kategoria potraw: Sosy i pasztety

Produkt	
Polędwica Royale	-
Placek karmelowy	-
Pasztety	-
Jajka	Na miękko
	Na półtwardo
	Na twardo
	Jajka zapiekane

Kategoria potraw: Przystawki

Produkt
Frytki cienkie
Frytki grube
Frytki, mrożone
Krokiety
Ćwiartki
Zapiekane mięso i ziemniaki
Gotow. ziemniaki, ćwiartki
Gotowane ziemniaki

Produkt
Ziemniaki w mundurkach
Knedle ziemniaczane
Knedle chlebowe
Knedle drożdżowe na słono
Knedle drożdż. na słodko
Ryż
Tagliatelle, świeże
Polenta

Funkcja Automatyczna termosonda

Funkcja Automatyka wagowa

8.6 Podmenu opcji: SousVide VarioGuide

Menu / Gotowanie wspomagane / SousVide VarioGuide lub dotknąć:

Kategoria potraw	Produkt
Ryby i owoce morza	Filet z dorady
	Filet ze strzępiela
	Sztokfisz
	Małże
	Małże z muszlami
	Krewetki bez skorupy
	Ośmiornica
	Filet z pstrąga
	Filet z łososia
Drób	Pierś kurczaka, filet
	Pierś kaczki, filet
	Pierś indyka, filet

Kategoria potraw	Produkt
Mięso	Wołowina • Średnio wypieczone • Dobrze wypieczone
	Jagnięcina • Średnio wypieczone • Dobrze wypieczone
	Dzik
	Królik bez kości
Warzywa	Zielone szparagi
	Białe szparagi
	Cukinia
	Por
	Bakłażan
	Dynia
	Pieprz
	Seler
	Marchew
	Seler korzeniowy
	Koper
	Ziemniaki
	Serca karczocha

Kategoria potraw	Produkt
Owoce	Jabłka
	Gruszki
	Brzoskwinie
	Nektaryny
	Śliwki
	Ananas
	Mango

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

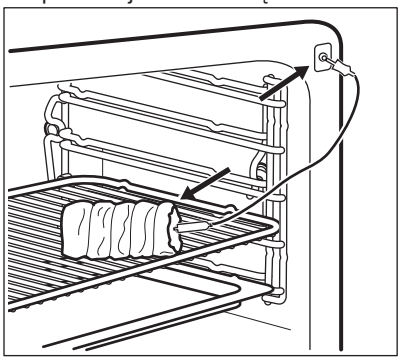
Do ustawienia są dwie wartości temperatur: temperatura piekarnika oraz temperatura wewnątrz produktu.

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

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

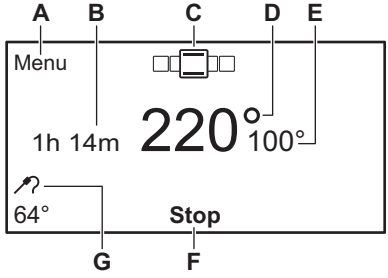
Podczas pieczenia termosonda musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy .

4. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu, należy dotknąć wskazanie temperatury na wyświetlaczu.



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

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

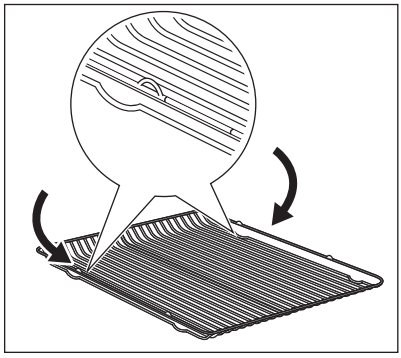
6. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

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

9.2 Wkładanie akcesoriów

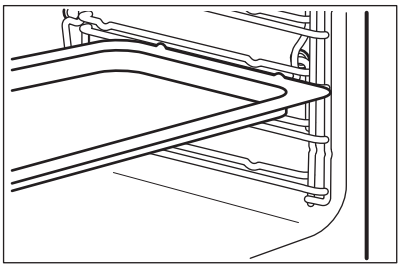
Ruszt:

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



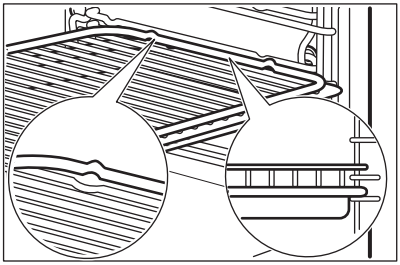
Głęboka blacha:

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.

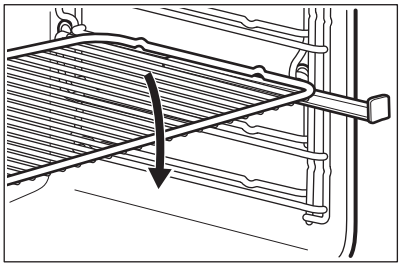
9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

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

Ruszt:

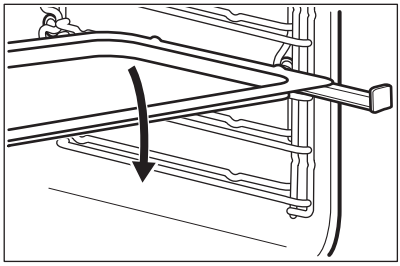
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

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



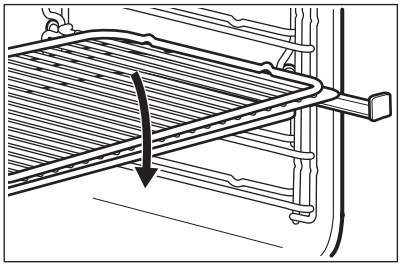
Blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha:

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 Samoczynne wyłączenie

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

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

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

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. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

11.1 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

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. 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. Umieścić ciasto w naczyniu odpowiednio dużym do wyrastania. Nie ma potrzeby przykrywania go. Umieścić ruszt na pierwszej półce i postawić na nim naczynie. Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

Rozmrażanie

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

11.3 Pieczenie SousVide

Podczas używania tej funkcji temperatura jest niższa niż podczas normalnego pieczenia. W celu zapewnienia lepszej jakości potraw należy obchodzić się z produktami z odpowiednią ostrożnością.

Zalecenia dotyczące bezpiecznego przyrządzania potraw:

- Stosować wysokiej jakości surowe produkty.
- Zawsze stosować możliwie jak najświeższe surowe produkty.
- Zawsze przechowywać surowe produkty w odpowiednich warunkach.
- Zawsze myć żywność przed upieczeniem.
- W celu zachowania bezpieczeństwa i uzyskania dobrych efektów pieczenia należy zawsze sprawdzać wartości podane w tabelach pieczenia. Należy sprawdzać czas pieczenia, temperaturę i wielkość porcji.
- W celu zachowania bezpieczeństwa nie należy przez dłuższy czas trzymać żywności w temperaturze poniżej 60°C.
- Stosować niskie temperatury tylko dla żywności, którą można spożywać na surowo i tylko przez krótki czas.
- Potrawy przyrządzone przy zastosowaniu metody Sous-vide smakują najlepiej bezpośrednio po zakończeniu pieczenia. Jeśli potrawa nie będzie spożywana bezpośrednio po zakończeniu pieczenia, należy szybko obniżyć jej temperaturę. W tym celu należy umieścić potrawę w kąpieli lodowej lub w chłodziarce. Potrawę można przechowywać w chłodziarce przez 2 - 3 dni.
- Nie należy używać funkcji Pieczenie sous-vide do odgrzewania pozostałości potraw.
- Podczas przyrządzania i pieczenia żywności nie należy dopuszczać do kontaktu surowej i upieczonej żywności.
- Nie należy używać tych samych przyborów do różnych produktów bez ich uprzedniego dokładnego umycia.
- Przy przepisach, w których wykorzystywane są surowe jajka, nie należy dopuszczać do kontaktu białka lub żółtka z zewnętrzną częścią skorupki jajka.

Wskazówki i porady dotyczące pakowania próżniowego:

- Niezbędnym wyposażeniem do korzystania z funkcji Pieczenie sous-vide jest pakowarka próżniowa i worki próżniowe.
- Zalecany typ pakowarki próżniowej: komorowa pakowarka próżniowa. Tylko pakowarka tego typu może być używana do płynów.
- Należy używać worków próżniowych odpowiednich do korzystania z funkcji Pieczenie sous-vide.
- Nie używać ponownie raz użytych worków próżniowych.
- Wkładać żywność do jednej warstwy worków próżniowych, aby uzyskać równomierne efekty pieczenia.
- Aby uzyskać efekt szybszego i bardziej równomiernego pieczenia, podczas pakowania należy ustawić najwyższy możliwy poziom próżni.
- Aby zapewnić szczelne zamknięcie worka próżniowego, należy upewnić się, że jego zgrzewane powierzchnie są czyste.

Ogólne wskazówki i porady dla funkcji Pieczenie SousVide:

- Aby nie wypuszczać pary wytwarzającej się podczas działania funkcji Pieczenie sous-vide, nie należy otwierać drzwi urządzenia.
- Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia ze względu na obecność nagromadzonej wewnątrz pary.
- Zależnie od upodobań do przyrządzanej żywności można dodać oleju i przypraw. Olej zapobiega przywieraniu żywności do worków foliowych.
- Ponieważ aromat nie ulatnia się, potrawy wystarczy lekko przyprawić na początku.
- Aby odparować alkohol, podgrzać płyn do wrzenia przed zamknięciem próżniowym.

- Surowy czosnek można zastąpić czosnkiem w proszku.
- Oliwę można zastąpić neutralnym olejem.
- Aby uzyskać efekt szybszego i bardziej równomiernego pieczenia, podczas pakowania należy stosować najwyższe możliwe ustawienie poziomu próżni (99,9%).
- Podane czasy pieczenia mają charakter ogólnych zaleceń i można je zmienić zależnie od własnych preferencji.
- Czasy pieczenia podane w tabelach pieczenia odnoszą się do dań przeznaczonych dla 4 osób. Dla większej ilości produktów czas pieczenia może być dłuższy.
- Jeśli wielkość porcji różni się od tej podanej w tabeli, czas pieczenia może ulec zmianie.
- Podczas korzystania z większej liczby worków próżniowych należy ułożyć je na ruszcie tak, aby nie zachodziły na siebie.

11.4 Pieczenie SousVide: Mięso

- Należy korzystać ze wskazówek zawartych w tabelach, aby uniknąć przegotowania potraw. Nie używać porcji mięsa o większej grubości niż podano w tabelach.
- Czasy pieczenia podane w tabeli są wymaganymi minimalnymi czasami. Czas pieczenia można wydłużyć zależnie od indywidualnych preferencji.
- Używać wyłącznie mięsa bez kości, aby uniknąć uszkodzenia worków próżniowych.
- Aby zapewnić lepszy smak filetów drobiowych, należy obsmażyć je po stronie skóry przed zapakowaniem w worek próżniowy, a także po wyjęciu z worka.

Wołowina

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet wołowy, średnio wypieczony	4 cm	800	60	110 - 120	3
Filet wołowy, dobrze wypieczony	4 cm	800	65	90 - 100	3
Filet cielęcy, średnio wypieczony	4 cm	800	60	110 - 120	3
Filet cielęcy, dobrze wypieczony	4 cm	800	65	90 - 100	3

Jagnięcina / Dziczyzna

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Jagnięcina, lekko wypieczona	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Jagnięcina, średnio wypieczona	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Dzik	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Królik, filet	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Drób

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierś kurczaka, filet	3 cm	750	70	70 - 80	3
Pierś kaczki, filet	2 cm	900	60	140 - 160	3
Pierś indyka, filet	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 Pieczenie SousVide: Ryby i owoce morza

- Należy korzystać ze wskazówek zawartych w tabeli, aby uniknąć niedogotowania potraw. Nie używać porcji mięsa o większej grubości niż podano w tabeli.
- Przed umieszczeniem filetów z ryby w worku próżniowym należy osuszyć je papierowym ręcznikiem.
- Podczas gotowania małży należy wlać do worka próżniowego szklankę wody.

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet z dorady	4 filety o grubości 1 cm	500	70	25	3
Filet ze strzępiela	4 filety o grubości 1 cm	500	70	25	3
Sztokfisz	2 filety o grubości 2 cm	650	65	70 - 75	3
Małże	duże	650	60	100 - 110	3
Małże z muszlami		1000	95	20 - 25	3
Krewetki bez skorupy	duże	500	75	26 - 30	3

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ośmiornica		1000	85	100 - 110	3
Filet z pstrąga **1)**	2 filety o grubości 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Filet z łososia**1)**	3 cm	800	65	100 - 110	3

1) Aby zapobiec degradacji białka, należy namoczyć rybę przez 30 min w 10% roztworze wody z solą (100 g soli na 1 litr wody), a następnie osuszyć ją papierowym ręcznikiem przed umieszczeniem w worku próżniowym.

11.6 Pieczenie SousVide: Warzywa

- W razie potrzeby obrać warzywa.
- Niektóre warzywa zmieniają kolor po obraniu i ugotowaniu ich w worku próżniowym. W celu uzyskania lepszych efektów należy przystąpić do pieczenia bezpośrednio po przygotowaniu produktów.
- Aby zachować kolor karczochów, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zielone szparagi	w całości	700 - 800	90	40 - 50	3
Białe szparagi	w całości	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukinia	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Por	paski lub krążki	600 - 700	95	40 - 45	3
Bakłażan	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Dynia	kawałki o grubości 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Pieprz	paski lub ćwiartki	700 - 800	95	35 - 40	3
Seler	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Marchew	plastry o grubości 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Seler korzeniowy	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Koper	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Ziemniaki	plastry o grubości 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Serca karczocha	pokrojone na ćwiartki	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 Pieczenie SousVide: Owoce i dania słodkie

- Obrać owoce i w razie potrzeby usunąć nasiona i gniazda nasienne
- Aby zachować kolor jabłek i gruszek, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.
- W celu uzyskania lepszych efektów należy przystąpić do pieczenia bezpośrednio po przygotowaniu produktów.

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Brzoskwinia	pokrojona na połówki	4 owoce	90	20 - 25	3
Śliwka	pokrojona na połówki	600 g	90	10 - 15	3
Mango	pokrojone w kostkę 2 x 2 cm	2 owoce	90	10 - 15	3
Nektaryna	pokrojona na połówki	4 owoce	90	20 - 25	3
Ananas	plastry o grubości 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Jabłko	pokrojone na ćwiartki	4 owoce	95	25 - 30	3
Gruszka	pokrojona na połówki	4 owoce	95	15 - 30	3
Krem waniliowy	350 g w każdym worku	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Gotowanie na parze

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

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. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. 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
Karczochy	99	50 - 60	2
Bakłażany	99	15 - 25	2
Cały kalafior	99	35 - 45	2
Kalafior, różyczki	99	25 - 35	2
Całe brokuły	99	30 - 40	2
Brokuły, cząstki[1)]	99	13 - 15	2
Grzyby krojone	99	15 - 20	2
Groszek	99	20 - 30	2
Koper	99	25 - 35	2
Marchew	99	25 - 35	2
Kalarepa, plastry	99	25 - 35	2
Papryka, plastry	99	15 - 20	2
Por, krążki	99	20 - 30	2
Zielona fasolka	99	35 - 45	2
Roszpunka, cząstki	99	20 - 25	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Brukselka	99	25 - 35	2
Buraczki	99	70 - 90	2
Skorzonera	99	35 - 45	2
Seler pokrojony w kostkę	99	20 - 30	2
Zielone szparagi	99	15 - 25	2
Białe szparagi	99	25 - 35	2
Świeży szpinak	99	15 - 20	2
Nadziewane pomidory	99	10	2
Biała fasola	99	25 - 35	2
Kapusta włoska	99	20 - 25	2
Cukinia, krojona	99	15 - 25	2
Fasola, blanszowana	99	20 - 25	2
Warzywa, blanszowane	99	15	2
Suszona fasola, namaczana (proporcja woda/fasola 2:1)	99	55 - 65	2
Groszek śnieżny	99	20 - 30	2
Kapusta biała lub czerwona, paski	99	40 - 45	2
Dynia pokrojona w kostkę	99	15 - 25	2
Kapusta kiszona	99	60 - 90	2
Słodkie ziemniaki	99	20 - 30	2
Pomidory	99	15 - 25	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Słodka kukurydza na kolbie	99	30 - 40	2

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki / dodatki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Knedle drożdżowe	99	25 - 35	2
Knedle ziemniaczane	99	35 - 45	2
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	99	45 - 55	2
Ryż (proporcje woda/ryż 1:1)**1)**	99	35 - 45	2
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	99	35 - 45	2
Knedle chlebowe	99	35 - 45	2
Tagliatelle, świeże	99	15 - 25	2
Polenta (proporcja płynu 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1)	99	15 - 20	2
Szpecle (niemiecki rodzaj klusek)	99	25 - 30	2
Ryż jaśminowy (proporcja woda/ryż 1:1)	99	30 - 35	2
Soczewica, czerwona (proporcja woda/soczewica 1:1)	99	20 - 30	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Soczewica, brązowa i zielona (proporcja woda/soczewica 2:1)	99	55 - 60	2
Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1)	99	40 - 55	2
Kasza manna (proporcja mleko/kasza 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Krojone jabłka	99	10 - 15	2
Owoce jagodowe	99	10 - 15	2
Kompot owocowy	99	20 - 25	2
Roztapianie czekolady	99	10 - 20	2

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pstrąg, ok. 250 g	85	20 - 30	2
Krewetki, świeże	85	20 - 25	2
Krewetki, mrożone	85	30 - 40	2
Filet z łososia	85	20 - 30	2
Pstrąg potokowy, ok. 1000 g	85	40 - 45	2
Małże	99	20 - 30	2
Filet z flądry	80	15	2

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gotowana szynka 1000 g	99	55 - 65	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35	2
Kurczak, z wody, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Górka cielęca / schab wieprzowy bez kości, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	70 - 90	2
Tafelspitz (wołowina gotowana)	99	110 - 120	2
Chipolatas	80	15 - 20	2
Bawarska kiełbasa cielęca (biała kiełbasa)	80	20 - 30	2
Kiełbasa wiedeńska	80	20 - 30	2

Jajka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Jajka na twardo	99	18 - 21	2
Jajka na półmiękko	99	12 - 13	2
Jajka na miękko	99	10 - 11	2

11.9 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.

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

11.10 Pieczenie parowe - Duża wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Budyń / flan w miseczkach[1)]	90	35 - 45	2
Jajka zapiekane[1)]	90 - 110	15 - 30	2
Pasztet[1)]	90	40 - 50	2
Cienki filet z ryby	85	15 - 25	2
Gruby filet z ryby	90	25 - 35	2
Małe ryby do 350 g	90	20 - 30	2
Całe ryby do 1000 g	90	30 - 40	2
Kluseczki z piekarnika	120 - 130	40 - 50	2

1) Kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

11.11 Pieczenie parowe - Średnia wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Różne rodzaje chleba 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bułki	180 - 200	25 - 35	2
Pieczywo słodkie	160 - 170	30 - 45	2
Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180	20 - 35	2
Dania słodkie z piekarnika	160 - 180	45 - 60	2
Duszone mięso	140 - 150	100 - 140	2
Żeberka	140 - 150	75 - 100	2
Pieczony filet z ryby	170 - 180	25 - 40	2
Pieczona ryba	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Pieczenie parowe - Mała wilgotność

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 (moczyć 2 godziny)	160 - 180	60 - 70	2
Kurczak, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kaczka, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gęś, 3000 g	170	130 - 170	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	2
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20	2
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g, mrożone	200	25 - 35	2

11.13 Regeneracja

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

11.14 Funkcja Jogurt

Tej funkcji można użyć do przygotowania jogurtu.

Składniki:

- 1 l mleka
- 250 g naturalnego jogurtu

Sposób przygotowania:

Wymieszać jogurt z mlekiem i przelać do słoików.

Jeśli użyte jest mleko surowe, podgrzać je do zagotowania i schłodzić do 40°C. Następnie wymieszać jogurt z mlekiem i przelać do słoików.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Jogurt kremowy	42	5 - 6	2
Jogurt gęsty	42	7 - 8	2

11.15 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.

11.16 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.

11.17 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / Bułeczki maślane	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	150 - 160**1)**	20 - 30	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
Warkocz drożdżowy / 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 (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 - 170	30 - 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	15 - 25	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.

11.18 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	170 - 190	15 - 35	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.

11.19 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 bułeczki maślane	160 - 170	50 - 70	1
Plecionka drożdżowa / 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

11.20 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
Kruche ciasteczka	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.

11.21 Termoobieg (niska temp.)

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

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w

przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.

Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie piekarnika.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.) 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

11.22 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)	210 - 230 **1)2)**	15 - 25	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
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	210 - 230 **1)**	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 **1)**	45 - 55	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	210 - 230[1)]	15 - 25	2
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.23 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.

11.24 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	150 - 170	90 - 120	1
Kotlet / Żeberka	1 - 1,5 kg	Turbo grill	170 - 190	30 - 60	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)	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 / Udziec zajęczy	do 1 kg	Turbo grill	180 - 200 1)	35 - 55	1

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber sarni	1,5 - 2 kg	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90	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	40 - 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	Turbo grill	180 - 200	30 - 50	1

11.25 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 / Tosty[1)]	1 - 3	1 - 3	5
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	4

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.26 Potrawy mrożone

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ćwiartki / Krokiety	190 - 210	20 - 40	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydełka kurczaka	180 - 200	40 - 50	2

Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Temperatura (°C)
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.

11.27 Pasteryzowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania 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.
- Umieścić na blasze do pieczenia 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 wystarczającą wilgotność 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.

11.28 Suszenie

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 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

11.29 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

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

11.30 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

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

11.31 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Produkt	Naczynie (Gastro-norm)	Ilość (g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Brokuły[1)]	1 x 1/2 perforowane	300	3	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły[1)]	2 x 1/2 perforowane	2 x 300	2 i 4	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły[1)]	1 x 1/2 perforowane	maks.	3	99	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Mrożony groszek	2 x 1/2 perforowane	2 x 1300	2 i 4	99	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

[1)] Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód 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.
- Do usunięcia osadu z kamienia z dolnej części można użyć kilku kropel octu.
- 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 Zalecane środki czyszczące

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

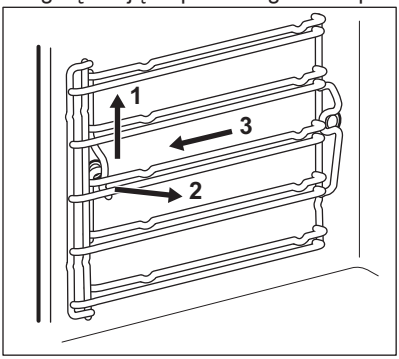
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.electrolux.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

12.3 Demontaż 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.

12.4 Czyszczenie parowe

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

Akcesoria i prowadnice blach można wymontować, aby wyczyścić ścianki boczne.

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory urządzenia.

W celu zapewnienia większej wydajności należy włączyć funkcję czyszczenia, gdy urządzenie jest chłodne.

Funkcja zajmuje określoną ilość czasu, w który nie jest wliczone czyszczenie komory przez użytkownika.

Gdy funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.
2. Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: Czyszczenie.
   Czyszczenie parowe – czas trwania funkcji wynosi około 30 minut.
   a) Włączyć funkcję.
   b) Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy.
   c) Dotknąć wyświetlacz, aby wyłączyć sygnał.
   Czyszczenie parowe Plus – czas trwania funkcji wynosi około 75 minut.
   a) Równomiernie rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na częściach emaliowanych i stalowych w komorze piekarnika. Przed uruchomieniem procedury czyszczenia sprawdzić, czy urządzenie wystygło.
   b) Włączyć funkcję.
   Po około 50 minutach, po zakończeniu pierwszej części programu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

To nie jest koniec procedury czyszczenia. Aby zakończyć czyszczenie, należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

c) Przetrzeć wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, delikatną gąbką. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody i środka do czyszczenia piekarników.

d) Rozpocznie się końcowa część procedury. Czas trwania tego etapu wynosi około 25 minut.

3. Przetrzeć wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, delikatną gąbką. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody.
4. Usunąć pozostałość wody z szuflady na wodę.

Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi urządzenia otwarte przez około 1 godz. Poczekać, aż urządzenie wyschnie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut. Najlepszy efekt działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc urządzenie ręcznie tuż po zakończeniu jej działania.

12.5 Przypominanie O Czyszczeniu

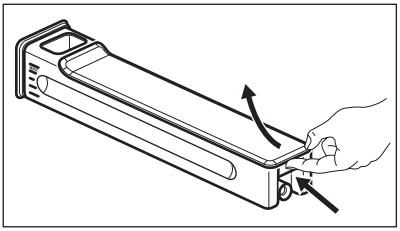
Funkcja przypomina o konieczności czyszczenia oraz uruchomienia funkcji: Czyszczenie parowe Plus.

Można włączyć/wyłączyć funkcję: Przypominanie O Czyszczeniu w menu: Ustawienia podstawowe.

12.6 Czyszczenie szuflady na wodę

Wyjąć szufladę na wodę z urządzenia.

1. Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.

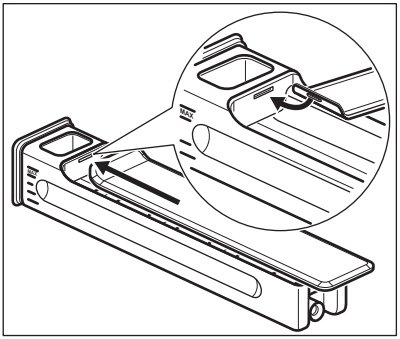


2. Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.
3. Umyć ręcznie części szuflady na wodę. Użyć zwykłej wody z dodatkiem mydła.

Nie należy stosować szorstkiej gąbki. Nie myć szuflady na wodę w zmywarce.

Po umyciu części szuflady na wodę, ponownie złożyć je.

1. Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.
2. Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.



3. Włożyć szufladę na wodę do urządzenia.
4. Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzaśnięcia.

12.7 Układ wytwarzania pary – Odkamienianie

Podczas pracy generatora pary dochodzi do osadzania się kamienia wewnątrz układu, co jest spowodowane zawartością wapnia w wodzie. Może to

mieć negatywny wpływ na jakość działania funkcji parowych, wydajność generatora pary oraz jakość potraw. Aby temu zapobiec, należy usunąć osady kamienia z układu generatora pary.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

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

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
3. Dolać wody do szuflady, aby uzupełnić ją do maksymalnego poziomu.
4. Umieścić szufladę na wodę w urządzeniu.
5. Uruchomić procedurę

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

6. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić blachę do pieczenia ciasta i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.
7. Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę.
   Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka czyszczącego.
8. Umieścić szufladę na wodę w urządzeniu.
9. Uruchomić drugą część procedury, aby przepłukać układ generatora pary.

Czas trwania tej części procedury wynosi około 35 minut.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

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

Jeśli urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy je wytrzeć suchą szmatką. Pozostawić otworzone drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie.

12.8 Przypomnienie o odkamienianiu

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

Wstępne przypomnienie jest zaleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

Właściwe przypomnienie jest poleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

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

12.9 Układ wytwarzania pary – Płukanie

Wyjąć wszystkie akcesoria.

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

Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę.
3. Włączyć funkcję.

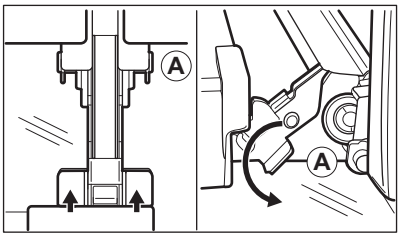
Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

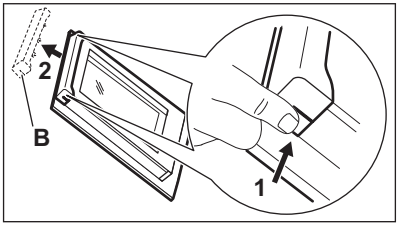
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu urządzenia.

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

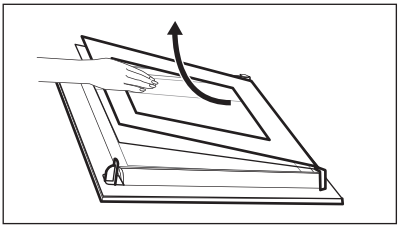
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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.

12.11 Wymiana oświetlenia

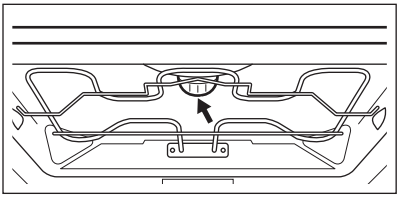
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

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
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie „F.....”	Błąd układu elektronicznego.	Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
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.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po włożeniu.	Pokrywę szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywę szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Pokrywę szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywę szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Absorber fal założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć absorber fal w korpusie szuflady na wodę.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po wepchnięciu jej.	Nie wepchnięto korpusu szuflady na wodę do końca.	Włożyć korpus szuflady na wodę do urządzenia i wepchnąć ją do samego końca.
Problem z czyszczeniem szuflady na wodę.	Pokrywy szuflady na wodę i absorbera fal nie zdemontowano.	Patrz „Czyszczenie szuflady na wodę”.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania nie ma wody w blasze do pieczenia.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Blacha do pieczenia znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody.	W urządzeniu rozpylono zbyt dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia.	Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była zbyt wysoka.	Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżać wydajność.	Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto akcesoriów z urządzenia przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one zaburzać cykl parowy i obniżać wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.

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	EOB9956VAX
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	71 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Ciężar	44.0 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.
  - Podczas 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**
  - Gdy dla niektórych funkcji piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 10% ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal pracują.
- **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.

- **Termoobieg + para** – oświetlenie wyłącza się po upływie 30 sekund. W razie potrzeby można włączyć je ponownie.

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



867303205-C-112015

CE