EVY0841VA



PL Piekarnik parowy

Instrukcja obsługi

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..... 11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 12
7. FUNKCJE ZEGARA..... 25
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... 26
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 27
10. DODATKOWE FUNKCJE..... 28
11. WSKAZÓWKI I PORADY..... 30
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 58
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 62
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 65

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registerelectrolux.com



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

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: 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 dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Przeznaczenie

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

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.

- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - 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.

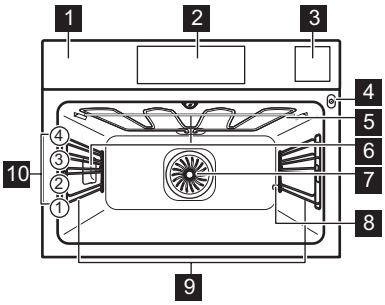
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

2.8 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

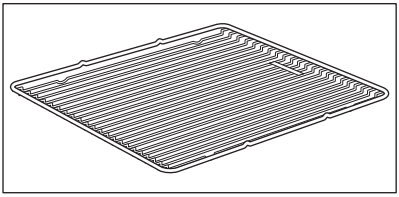
3.1 Widok urządzenia



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

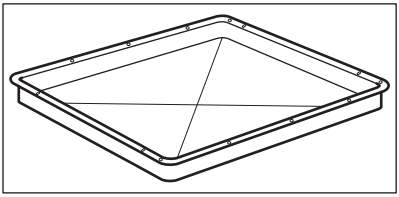
3.2 Akcesoria

Ruszt



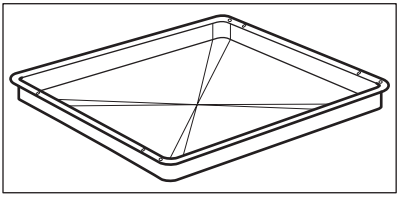
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



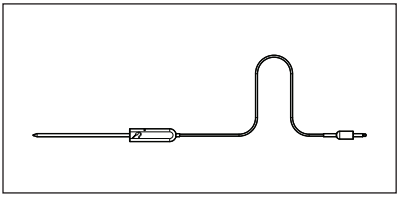
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



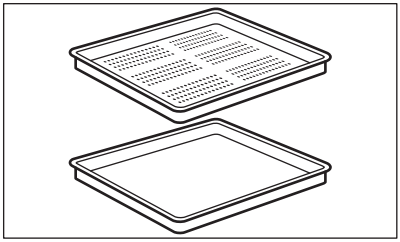
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

Zestaw do gotowania na parze

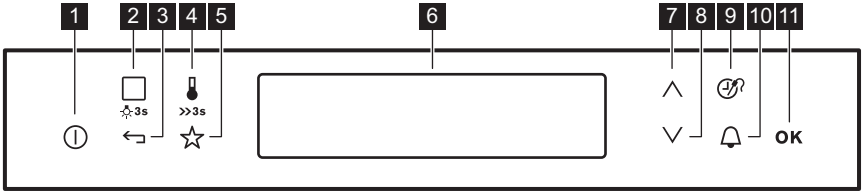


Jeden perforowany i jeden nieperforowany pojemnik na żywność.

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

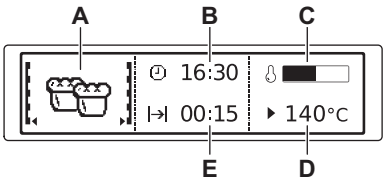


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□ 3s	Funkcje pieczenia lub VarioGuide	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie dotknąć pole czujnika: VarioGuide. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, VarioGuide. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3	⮌	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
4	>>3s	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5	☆	Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
7	∧	Przycisk W górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8	∨	Przycisk W dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp.,Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia termosondy.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
10		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualna godzina	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas trwania	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
→|	Czas zakończenia	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∨ i ∧, aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Urządzenie oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

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 Pierwsze podłączenie

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

1. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

5.3 Ustawianie twardości wody

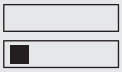
Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

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			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Miękka
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Średnio twarda
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Twarda
4	ponad 21	ponad 3,8	ponad 150	Bardzo twarda

Jeśli twardość wody przekracza wartości podane w tabeli, należy 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
	2

Pasek testowy	Twardość wody
	3
	4

Czarne kwadraty w tabeli odpowiadają czerwonym kwadratom na pasku testowym.

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

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ∨ lub ∧, aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć OK, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

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

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Symbol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Pieczenie SousVide	Zawiera funkcję pieczenia oraz listę programów automatycznych.
	Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
	Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Czyszczenie	Zawiera listę programów czyszczenia.
	Ustawienia podstawowe	Umożliwia konfigurację innych ustawień.
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
	VarioGuide	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy odnaleźć odpowiednią potrawę i rozpocząć pieczenie. Podane czasy i temperatury mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Sym-bol	Podmenu	Opis
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
°C»	Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
	Ustaw + start	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, w oknie Wybierz opcje można wybrać funkcję: Ustaw + start.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, w oknie Wybierz opcje można wybrać funkcję: Pieczenie +utrzym. temp..
	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Ustawienie języka	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki blokady	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
dH	Twardość wody	Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4).
	Przypominanie o czyszcz.	Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
DEMO	Tryb DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
i	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Podmenu opcji: Pieczenie SousVide

Ten sposób przygotowywania potraw ma swój początek w technice Sous-vide, która w języku francuskim oznacza „w próżni”. Nazwa odwołuje się do metody pieczenia w szczelnych workach próżniowych w niskiej temperaturze.

Symbol	Pozycja menu	Opis
	Tryb pieczenia SousVide	W tym trybie wykorzystywana jest para do mięsa, ryb, owoców morza, warzyw i owoców. Ustawić temperaturę 50°C - 95°C.
	Przepisy SousVide	Zawiera listę programów automatycznych.
	SousVide VarioGuide	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy odnaleźć odpowiednią potrawę i rozpocząć pieczenie. Podane czasy i temperatury mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

6.4 Podmenu opcji: Czyszczenie

Symbol	Pozycja menu	Opis
	Czyszczenie parowe	Procedura czyszczenia lekkiego zabrudzenia urządzenia, gdy zanieczyszczenia nie są wielokrotnie zapieczone.
	Odkamienianie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia.
	Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.
	Czyszczenie parowe Plus	Procedura czyszczenia trudnych do usunięcia zabrudzeń z wykorzystaniem środka do czyszczenia piekarników.

6.5 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na 2 poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki ćwiartki, sajgonki.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Dolna grzałka	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
	Termoobieg + para	Pozwala zmniejszyć zużycie energii podczas gotowania i pieczenia suchych wypieków. Również do przyrządzania wypieków w foremkach na jednym poziomie. Na podstawie tej funkcji określono klasę energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN50304.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również zapiekanie i przyrumienianie.
	Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominać będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.
	Pieczenie parowe	Można wybrać spośród trzech funkcji pieczenia ręcznego o różnym stopniu wilgotności. Funkcje łączą użycie pary i gorącego powietrza. Pieczenie odbywa się w różnych poziomach dozowania pary.
	Gotow. parowe + nawiew	Do gotowania na parze warzyw, przystawek i ryb.

Podmenu opcji: Pieczenie parowe

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i zapiekanek. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne, soczyste oraz chrupiące na zewnątrz.
	Średnia wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują błyszczącą, chrupiącą skórkę.
	Duża wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, takich jak sosy, placki, terriny i ryby.

6.6 Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Podtrzymywanie temperatury	Do utrzymywania temperatury potraw.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).
	Funkcja Jogurt	Tej funkcji można użyć do przygotowania jogurtu. Podczas działania tej funkcji oświetlenie piekarnika jest wyłączone.
	Wyrastanie ciasta	Nawilżanie parowe poprawia i przyspiesza wyrastanie ciasta, zapobiegając wysychaniu powierzchni i zapewniając elastyczność ciasta.
	Regeneracja	Parowe odgrzewanie potraw zapobiega wysychaniu powierzchni oraz umożliwia delikatny i równomierny przepływ ciepła, wydobywając smak i aromat jak w świeżych potrawach. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.

6.7 Podmenu opcji: VarioGuide

Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza

Produkt	
Ryba	Ryba pieczona
	Paluszki rybne
	Filet rybny, cienki
	Filet rybny, gruby
	Filet rybny, mrożony
	Cała ryba, mała
	Cała ryba, na parze
	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Pstrąg
Łosoś	Filet z łososia
	Łosoś, cały
Krewetki	Krewetki, świeże
	Krewetki, mrożone
Małże	-

Kategoria potraw: Drób

Produkt	
Filet drobiowy	-
Filet drobiowy	-
Kurczak	Skrzydełka kurcz., świeże
	Skrzydełka kurcz., mroż.
	Udka kurczaka, świeże
	Udka kurczaka, mrożone
	Pierś kurczaka, gotowana
	Kurczak, 2 połówki
	Kurczak w całości
Kaczka w całości	-
Gęś w całości	-
Indyk w całości	-

Kategoria potraw: Mięso

Produkt	
Wołowina	Wołowina gotowana
	Duszone mięso
	Klops
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone
	Średnie
	Średnie
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone

Produkt	
Wołowina po skandynawsku	Lekko wypieczone
	Średnie
	Dobrze wypieczone
Wieprzowina	Chipolatas
	Żeberka
	Golonka wieprz., podgot.
	Pieczeń wieprzowa
	Karczek wieprzowy
	Karczek wieprzowy
	Karczek wieprz., wędz.
	Karczek wieprz., z wody
	Karkówka
	Łopatka wieprzowa
	Pieczeń wieprzowa
	Szynka gotowana
Cielęcina	Gicz cielęca
	Górka cielęca
	Pieczeń cielęca

Produkt	
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Pieczeń jagnięca
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca średnia
	Pieczeń jagnięca średnia
Dziczyzna	Zając • Udziec zajęczy • Comber zajęczy • Comber zajęczy
	Sarnina • Udziec sarni • Comber sarni
	Pieczeń z dziczyzny
	Karczek z dziczyzny

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

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

Kategoria potraw: Pizza/Quiche

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

Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka

Produkt	
Kołacz	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Ptysie z kremem	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Kruche ciasteczka	-
Strucla bożonarodzeniowa	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada biszkoptowa	-
Placek drożdżowy	-
Placek z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Kruchy spód placka
	Spód placka z ciasta ukręcanego
Tarta owocowa	Tarta owocowa na kruchym spodzie
	Tarta owocowa z ciasta ukręcanego
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb/bułki

Produkt	
Bułki	Bułki
	Bułki podpieczone
	Bułki, mrożone
Ciabatta	-

Produkt	
Bagietka	Bagietka podpieczona
	Bagietka mrożona
Chleb	Wieniec drożdżowy
	Biały chleb
	Chałka drożdżowa
	Chleb razowy
	Chleb żytni
	Chleb pełnoziarnisty
	Podpłomyk
	Chleb/bułki mrożone

Kategoria potraw: Warzywa

Produkt	
Brokuły, cząstki	-
Brokuły, całe	-
Kalafior, cząstki	-
Cały kalafior	-
Marchew	-
Cukinia, plastry	-
Szparagi zielone	-
Szparagi białe	-
Papryka, paski	-
Szpinak, świeży	-
Krążki pora	-
Zielona fasolka	-
Grzyby krojone	-
Nadziewane pomidory	-
Brukselka	-
Seler, kostka	-

Produkt	
Groszek	-
Bakłażan	-
Fenkuł	-
Karczochy	-
Buraczki	-
Skorzonera	-
Kalarepa, paski	-
Biała fasola	-
Kapusta włoska	-

Kategoria potraw: Sosy angielskie/ Terriny

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

Kategoria potraw: Przystawki

Produkt	
Frytki, cienkie	-
Frytki, grube	-
Frytki, mrożone	-
Krokiety	-
Pieczone ziemniaki, ćwiartki	-
Zapiekane mięso i ziemniaki	-
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	-

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

Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, użyć ∧ lub ∨, aby ustawić nowe wartości.

6.8 Podmenu opcji: SousVide VarioGuide

Kategoria potraw	Produkt
Ryba/Owoce morza	Filet z dorady
	Filet ze strzępiela
	Sztokfisz
	Filet z pstrąga
	Filet z łososia
	Przegrzebki
	Małże z muszlami
	Krewetki bez skorupek
	Ośmiornica
Drób	Pierś kurczaka, filet
	Pierś kaczki, filet
	Pierś indyka, filet
Mięso	Wołowina • Filet wołowy, śr. wypiecz. • Filet woł., dobrze wypiecz.
	Jagnięcina • Jagnięcina, śr. wypiecz. • Jagnięcina, dobrze wypiecz.
	Dziczyzna • Dzik • Królik bez kości
Warzywa	Marchew
	Cukinia, plastry
	Szparagi zielone
	Szparagi białe
	Papryka, paski
	Krążki pora
	Seler korzeniowy
	Seler
	Bakłażan
	Fenkuł
	Serca karczocha
	Ziemniaki
	Dynia

Kategoria potraw	Produkt
Owoce	Jabłka
	Gruszki
	Brzoskwinie
	Nektaryny
	Śliwki
	Ananas
	Mango

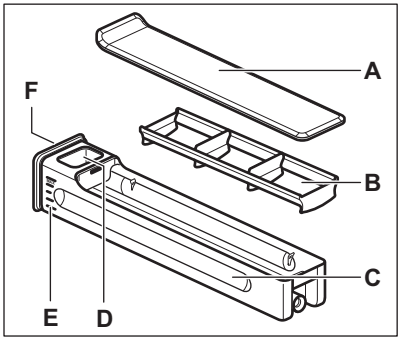
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Ustawić funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Jeśli ustawienia domyślne nie zostaną zmienione, urządzenie uruchomi się automatycznie.

6.9 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.

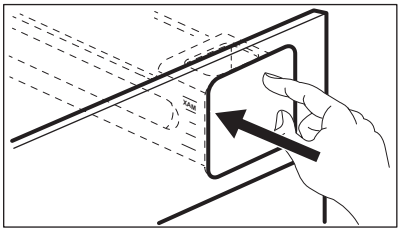
6.10 Szuflada na wodę



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.

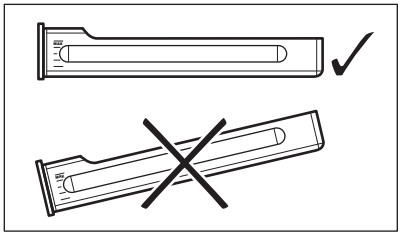
Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z urządzenia.



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.

6.11 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

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

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć ją z urządzenia.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml).
   Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
   Użyć skali na szufladzie na wodę.
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. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
5. Włączyć urządzenie.
6. Wybrać funkcję pieczenia parowego i ustawić temperaturę.
7. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas trwania |→| 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 zagrożenie poparzeniem. 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.

6.12 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.

Włączanie funkcji: Tryb pieczenia SousVide

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Pieczenie SousVide.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję: Tryb pieczenia SousVide.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

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.

6.13 Wskaźnik rozgrzania

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

6.14 Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

6.15 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pokazywany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

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

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

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

7.2 Ustawianie funkcji zegara

- Przed użyciem funkcji: Czas trwania, Czas zakończenia należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Można jednocześnie użyć funkcji: Czas trwania i Czas zakończenia, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.
- Funkcje: Czas trwania i Czas zakończenia nie działają podczas korzystania z termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

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

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

Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

7.4 Wydłużenie czasu

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

Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

2. Nacisnąć, aby włączyć lub, aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK .

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy w Internecie

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

8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

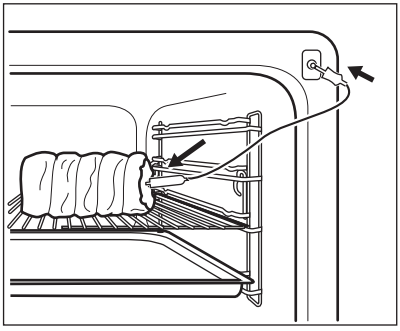
Do ustawienia są dwie wartości temperatur: temperatura piekarnika oraz temperatura wewnątrz produktu.

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

UWAGA!
Należy używać wyłącznie termosondy w zestawie 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. Nacisnąć ∧ lub ∨ w ciągu maksymalnie 5 sekund, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia różni się w zależności od ilości żywności, ustawionej temperatury piekarnika (minimum 120°C) oraz trybu pracy. Urządzenie oblicza czas zakończenia pieczenia w ciągu około 30 minut.

6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, należy nacisnąć .

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

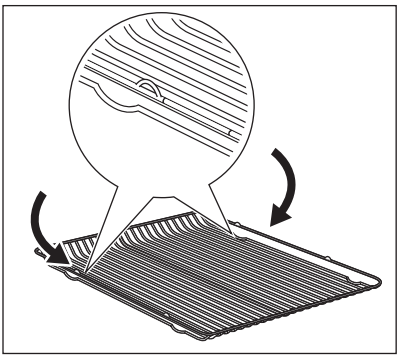
7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

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

9.2 Wkładanie akcesoriów

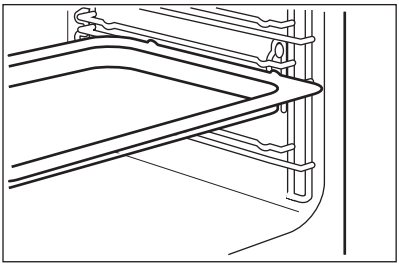
Ruszt:

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



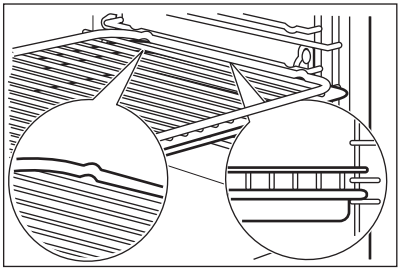
Głęboka blacha:

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.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Ulubione

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

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy ⏱, aż na wyświetlaczu pojawi się: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu.

Pierwsza litera będzie migać.

7. Dotknąć ∨ lub ∧, aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK.

Zacznie migać następna litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

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

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

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

Nacisnąć ☆, aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć jednocześnie 𝒟 i ☆, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Blokada panelu

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

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

Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć 𝒟. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie 𝒟, a następnie OK w celu potwierdzenia.

Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

10.4 Ustaw + start

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie 𝒟, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas trwania.
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie 𝒟, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ⏻), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

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

10.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja pieczenia, a żadne ustawienia 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: Lekki, Czujka temperatury,Czas zakończenia, Czas trwania.

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

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

10.7 Wentylator chłodzący

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

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 temperatury

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	2
Filet wołowy, dobrze wypieczony	4 cm	800	65	90 - 100	2
Filet cielęcy, średnio wypieczony	4 cm	800	60	110 - 120	2
Filet cielęcy, dobrze wypieczony	4 cm	800	65	90 - 100	2

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	2
Jagnięcina, średnio wypieczona	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2
Dzik	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Królik, filet	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2

Drób

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

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	2
Filet ze strzępiela	4 filety o grubości 1 cm	500	70	25	2
Sztokfisz	2 filety o grubości 2 cm	650	65	70 - 75	2
Małże	duże	650	60	100 - 110	2
Małże z muszlami		1000	95	20 - 25	2
Krewetki bez skorupy	duże	500	75	25 - 30	2
Ośmiornica		1000	85	100 - 110	2
Filet z pstrąga**1)**	2 filety o grubości 1,5 cm	650	65	55 - 65	2

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet z łososia[1)]	3 cm	800	65	100 - 110	2

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	2
Białe szparagi	w całości	700 - 800	90	50 - 60	2
Cukinia	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2
Por	paski lub krążki	600 - 700	95	40 - 45	2
Bakłażan	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2
Dynia	kawałki o grubości 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	2
Pieprz	paski lub ćwiartki	700 - 800	95	35 - 40	2
Seler	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2
Marchew	plastry o grubości 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Seler korzeniowy	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Koper	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Ziemniaki	plastry o grubości 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2
Serca karczocha	pokrojone na ćwiartki	400 - 600	95	45 - 55	2

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	2
Śliwka	pokrojona na połówki	600 g	90	10 - 15	2
Mango	pokrojone w kostkę 2 x 2 cm	2 owoce	90	10 - 15	2
Nektaryna	pokrojona na połówki	4 owoce	90	20 - 25	2
Ananas	plastry o grubości 1 cm	350 g w każdym worku	90	20 - 25	2
Jabłko	pokrojone na ćwiartki	4 owoce	95	25 - 30	2
Gruszka	pokrojona na połówki	4 owoce	90	15 - 30	2
Krem waniliowy	350 g w każdym worku	700 g	85	20 - 22	2

11.8 Gotow. parowe + nawiew

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	1
Bakłażany	99	15 - 25	1
Cały kalafior	99	35 - 45	1
Kalafior, cząstki	99	25 - 35	1
Brokuły, całe	99	30 - 40	1
Brokuły, cząstki[1)]	99	13 - 15	1
Grzyby krojone	99	15 - 20	1
Groszek	99	20 - 30	1
Fenkuł	99	25 - 35	1
Marchew	99	25 - 35	1
Kalarepa, plastry	99	25 - 35	1
Papryka, paski	99	15 - 20	1
Por, krążki	99	20 - 30	1
Zielona fasolka	99	35 - 45	1
Roszpunka, cząstki	99	20 - 25	1
Brukselka	99	25 - 35	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Buraczki	99	70 - 90	1
Skorzonera	99	35 - 45	1
Seler, kostka	99	20 - 30	1
Szparagi zielone	99	15 - 25	1
Szparagi białe	99	25 - 35	1
Szpinak, świeży	99	15 - 20	1
Pomidory bez skórki	99	10	1
Biała fasola	99	25 - 35	1
Kapusta włoska	99	20 - 25	1
Cukinia, plastry	99	15 - 25	1
Fasola, blanszowana	99	20 - 25	1
Warzywa, blanszowane	99	15	1
Suszona fasola, namaczana (proporcja woda/fasola 2:1)	99	55 - 65	1
Groszek śnieżny	99	20 - 30	1
Kapusta biała lub czerwona, paski	99	40 - 45	1
Dynia pokrojona w kostkę	99	15 - 25	1
Kapusta kiszona	99	60 - 90	1
Słodkie ziemniaki	99	20 - 30	1
Pomidory	99	15 - 25	1
Słodka kukurydza na kolbie	99	30 - 40	1

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki/dodatki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Knedle drożdżowe	99	25 - 35	1
Knedle ziemniaczane	99	35 - 45	1
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	99	45 - 55	1
Ryż (proporcje woda/ryż 1:1)[1)]	99	35 - 45	1
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	99	35 - 45	1
Knedle chlebowe	99	35 - 45	1
Tagliatelle, świeże	99	15 - 25	1
Polenta (proporcja płynu 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1)	99	25 - 35	1
Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1)	99	15 - 20	1
Szpecle (niemiecki rodzaj klusek)	99	25 - 30	1
Ryż jaśminowy (proporcja woda/ryż 1:1)	99	30 - 35	1
Soczewica, czerwona (proporcja woda/ soczewica 1:1)	99	20 - 30	1
Soczewica, brązowa i zielona (proporcja woda/ soczewica 3:1)	99	55 - 60	1
Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1)	99	40 - 55	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kasza manna (proporcja mleko/kasza 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Krojone jabłka	99	10 - 15	1
Owoce jagodowe	99	10 - 15	1
Kompot owocowy	99	20 - 25	1
Roztapianie czekolady	99	10 - 20	1

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pstrąg, ok. 250 g	85	20 - 30	1
Krewetki, świeże	85	20 - 25	1
Krewetki, mrożone	85	30 - 40	1
Filet z łososia	85	20 - 30	1
Pstrąg potokowy, ok. 1000 g	85	40 - 45	1
Małże	99	20 - 30	1
Filet z flądry	80	15	1

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Szynka gotowana 1000 g	99	55 - 65	1
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35	1
Kurczak, z wody, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Górka cielęca / schab wieprzowy bez kości, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	70 - 90	1
Tafelspitz (wołowina gotowana)	99	110 - 120	1
Chipolatas	80	15 - 20	1
Bawarska kiełbasa cielęca (biała kiełbasa)	80	20 - 30	1
Kiełbasa wiedeńska	80	20 - 30	1

Jajka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Jajka na twardo	99	18 - 21	1
Jajka na półtwardo	99	11 - 12	1
Jajka na miękko	99	10 - 11	1

11.9 Kolejno Termoobieg i Gotow. parowe + nawiew

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

- Aby wstępnie podpiec potrawę, należy użyć funkcji: Termoobieg .
- Umieścić przygotowane warzywa i dodatki w żaroodpornych naczyniach. Włożyć do piekarnika z pieczenią.
- 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: Gotow. parowe + nawiew. Piec wszystkie potrawy, aż będą gotowe.

Maksymalna ilość wody wynosi 650 ml.

11.10 Pieczenie parowe - Duża wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Budyń / flan w miseczkach[1)]	90	35 - 40	1

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

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	1
Bułki	180 - 200	25 - 35	1
Pieczywo słodkie	160 - 170	30 - 45	1
Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180	20 - 35	1
Dania słodkie z piekarnika	160 - 180	45 - 60	1
Duszone mięso	140 - 150	100 - 140	1
Żeberka	140 - 150	75 - 100	1
Pieczony filet z ryby	170 - 180	25 - 40	1
Pieczona ryba	170 - 180	35 - 45	1

11.12 Pieczenie parowe - Mała wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wieprzowa 1000 g	160 - 180	90 - 100	1

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

11.13 Regeneracja

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania na jednym talerzu	110	10 - 15	1
Makaron	110	10 - 15	1
Ryż	110	10 - 15	1
Kluseczki	110	15 - 25	1

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	1
Jogurt gęsty	42	7 - 8	1

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.**

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	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 lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	1
Spód placka – ciasto kruche[1)]	Termoobieg	150 - 160	20 - 30	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1
Sernik na blasze**2)**	Górna/dolna grzałka	160 - 170	70 - 90	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia ciasta

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	1
Strucla bożonarodzeniowa**1)**	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	1
Chleb (żytni)**1)**	Górna/dolna grzałka			1
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Ptysie / eklery**1)**	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa**1)**	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	2
Maślane ciasto migdałowe / ciasta cukrowe**1)**	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	2
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym)**2)**	Termoobieg	150 - 170	30 - 55	2
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym)**2)**	Górna/dolna grzałka	170	35 - 55	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	2
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)[1]	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 80	2

[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	2
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	2
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane[1]	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	2
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	2
Ciasteczka z ciasta franc.[1]	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	2
Bułki[1]	Termoobieg	160	10 - 25	2
Bułki[1]	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Ciasteczka[1]	Termoobieg	160	20 - 35	2
Small cakes / Ciasteczka[1]	Górna/dolna grzałka	170	20 - 35	2

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ptysie / eklery[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / małe ciasteczka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 4
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

11.21 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. 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 termosondy (patrz tabela dla termosondy).

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 termosondę 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	150	120 - 150	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet wołowy	1000-1500 g	150	90 - 110	1
Pieczeń cielęca	1000-1500 g	150	120 - 150	1
Stek	200-300 g	120	20 - 40	1

11.22 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)**1)**	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (z dużą ilością dodatków)**2)**	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Sernik	140 - 160	60 - 90	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk**1)**	210 - 230	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego**1)**	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen**1)**	210 - 230	15 - 25	2
Pierogi (rosyjska wersja calzone)**1)**	180 - 200	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	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	Górna/dolna grzałka	1-1,5 kg	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone[1)]	Turbo grill	na każdy cm grubości	190 - 200	5-6 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	Turbo grill	na każdy cm grubości	180 - 190	6–8 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	Turbo grill	na każdy cm grubości	170 - 180	8-10 na cm grubości	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1-1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Kotlet, żeberka	Turbo grill	1-1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Klops	Turbo grill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Cielęcina

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

Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Turbo grill	1-1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Comber jagnięcy	Turbo grill	1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Dziczyzna

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber zajęczy, udziec zajęczy **1)**	Turbo grill	do 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Comber sarni	Górna/ dolna grzałka	1,5-2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Udziec z sarny	Górna/ dolna grzałka	1,5-2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, młody kurczak	Turbo grill	po 200–250 g	200 - 220	30 - 50	1
Połówki kurczaka	Turbo grill	po 400-500 g	190 - 210	40 - 50	1
Kawałki drobiu	Turbo grill	1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	Turbo grill	1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Turbo grill	1-1,5 kg	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 grillowania (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet wołowy, średnio wypieczony	230	20 - 30	20 - 30	1
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas grillowania (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Cała ryba, 500-1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Szybkie grillowanie

Produkt	Czas grillowania (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / Hamburgery	9 - 13	8 - 10	3
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	3
Kiełbaski	10 - 12	6 - 8	3
Steki wołowe, steki cielęce	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Grzanki	1 - 3	1 - 3	3
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	3

11.26 Potrawy mrożone

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.
- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

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	2
Frytki, grube	190 - 210	20 - 30	2
Ćwiartki / Krokiety	190 - 210	20 - 40	2
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	2

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

Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Frytki[1)] (300 - 600 g)	Górna/dolna grzałka lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Bagietki	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Ciasto owocowe	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	2
Papryka	60 - 70	5 - 6	2
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6	2
Grzyby	50 - 60	6 - 8	2
Zioła	40 - 50	2 - 3	2
Śliwki	60 - 70	8 - 10	2
Morele	60 - 70	8 - 10	2
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	2
Gruszki	60 - 70	6 - 9	2

11.29 Pieczenie chleba

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	190 - 210	40 - 60	1
Bagietka	200 - 220	35 - 45	1
Brioszki	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Chleb żytni	190 - 210	50 - 70	1
Ciemny chleb	190 - 210	50 - 70	1
Chleb pełnoziarnisty	190 - 210	40 - 60	1
Bułki	200 - 220	25 - 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
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

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Gotow. parowe + nawiew.

Produkt	Naczynie (Gastronorm)	Ilość (g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Brokuły[1)]	1 x 1/2 perforowane	300	2	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły[1)]	1 x 1/2 perforowane	maks.	2	99	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Mrożony groszek	1 x 1/2 perforowane	1500	2	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.

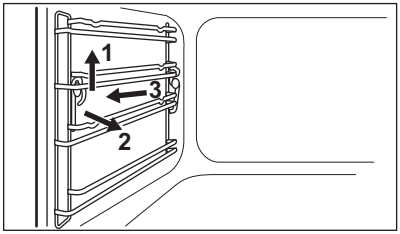
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.electrolux.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

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.

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

Podczas działania funkcji czyszczenia parowego 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 pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.

   Czyszczenie parowe Plus – czas trwania funkcji wynosi około 75 minut.
   a) Równomiernie rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na częściach emaliowanych i stalowych w komorze piekarnika. Przed uruchomieniem procedury czyszczenia sprawdzić, czy urządzenie wystygło.
   b) Włączyć funkcję. Po około 50 minutach, po zakończeniu pierwszej części programu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
   c) Nacisnąć OK.

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

   d) Przetrzeć wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, delikatną gąbką. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody i środka do czyszczenia piekarników.
   e) Nacisnąć OK. 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 czyszcz.

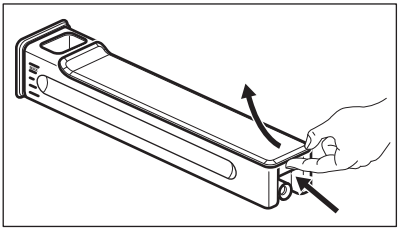
Funkcja przypomina o konieczności czyszczenia oraz uruchomienia funkcji: Czyszczenie parowe Plus.

Można włączyć/wyłączyć funkcję: Przypominanie o czyszcz. 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.

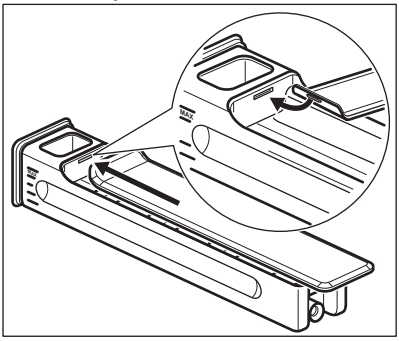


2. Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.
3. Umyć ręcznie części szuflady na wodę. Użyć zwykłej wody z dodatkiem mydła.

   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 obecnością wapnia w wodzie. Może to mieć negatywny wpływ na jakość działania funkcji parowych, wydajność generatora pary oraz jakość potraw. Aby temu zapobiec, należy usunąć osad 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.

Podczas działania tej funkcji oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

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

Spowoduje to uruchomienie pierwszej części procedury: Odkamienianie.

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

7. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.
8. Nacisnąć OK.
9. Napełnić szufladę świeżą wodą. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka czyszczącego.
10. Umieścić szufladę na wodę w urządzeniu.
11. Nacisnąć OK.

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

Czas trwania tej części procedury wynosi około 35 minut.

Po zakończeniu procedury wyjąć głęboką blachę.

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

Jeśli urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy je wytrzeć suchą szmatką. Pozostawić otwarte 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 wyłączenia urządzenia.

Wstępne przypomnienie jest zaleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

Właściwe przypomnienie jest poleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

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

12.9 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.

Podczas działania tej funkcji oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Nacisnąć OK.
3. Napełnić szufladę świeżą wodą.
4. Nacisnąć OK.

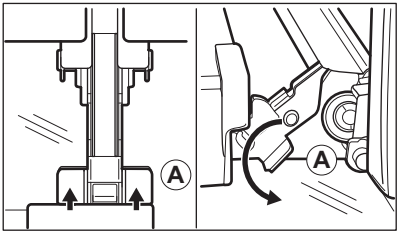
Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia.

12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

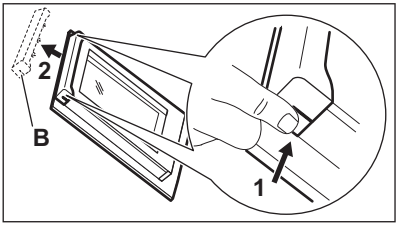
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu urządzenia.

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

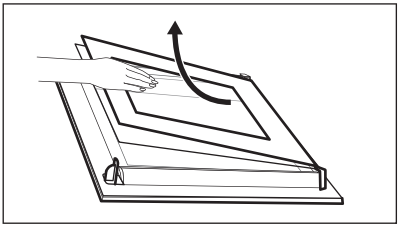
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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

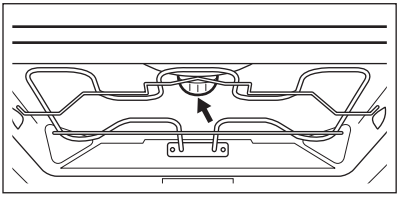
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

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	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczkę termosondy nieprawidłowo włożono do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.	Nie zdemontowano pokrywy szuflady na wodę i absorbera fal.	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 głębokiej blasze.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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	EVY0841VAX

Klasa efektywności energetycznej	94.5
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.85 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	43 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Ciężar	35.2 kg

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

14.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

- **Ogólne porady**
  - Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.
  - Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
  - Jeśli to możliwe, 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.
  - Należy wykorzystać ciepło resztkowe do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Ciepło resztkowe**
  - Gdy w niektórych funkcjach piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas trwania, Czas zakończenia), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 90% 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.
- Podczas używania funkcji: **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



867316654-B-332015

CE