EVY7810AA



PL Piekarnik z funkcją mikrofal

Instrukcja obsługi

Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 5
3. OPIS URZĄDZENIA..... 8
4. PANEL STEROWANIA..... 9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 11
7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ..... 15
8. FUNKCJE ZEGARA..... 20
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... 21
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 22
11. DODATKOWE FUNKCJE..... 23
12. WSKAZÓWKI I PORADY..... 24
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 45
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 46
15. INSTALACJA..... 48

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 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.
- Nie włączać urządzenia, jeśli jego wnętrze jest puste. Metalowe elementy wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki nie zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Tylko wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- Nie należy podgrzewać cieczy ani innej żywności w zamkniętych pojemnikach. Mogą one ulec rozerwaniu.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy doglądać urządzenia, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę i nie otwierać drzwi, aby zdusić płomienie.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może doprowadzić do ich opóźnionego wrzenia. Przy obchodzeniu się z pojemnikiem należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu przed spożyciem oraz aby nie dopuścić do oparzenia.
- Nie wolno gotować jaj w skorupach ani podgrzewać całych ugotowanych jaj w urządzeniu, ponieważ mogą one wybuchnąć, nawet po zakończeniu działania mikrofal.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

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.

- Urządzenia 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 dotyczy to korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej.
  - 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 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.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- 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.

2.5 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.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

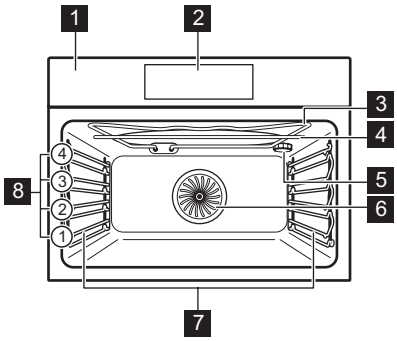
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

2.7 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

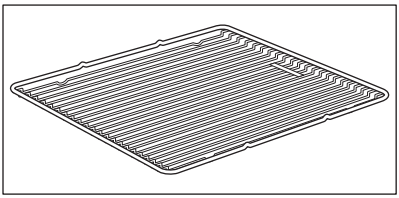
3.1 Widok urządzenia



1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Grzałka
4 Generator mikrofal
5 Oświetlenie
6 Wentylator
7 Prowadnice blach, wyjmowane
8 Poziomy umieszczenia potraw

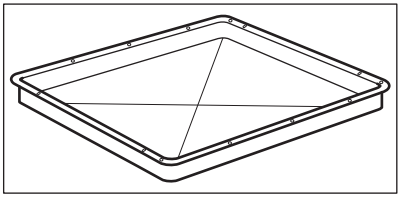
3.2 Akcesoria

Ruszt



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

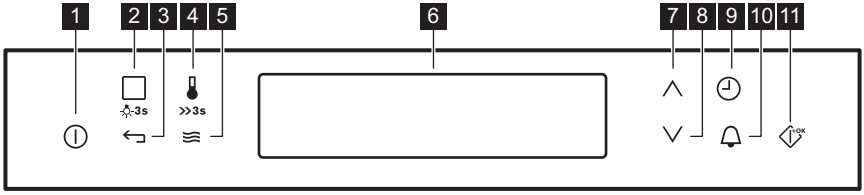
Blacha do pieczenia ciasta



Do pieczenia ciast i ciastek.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

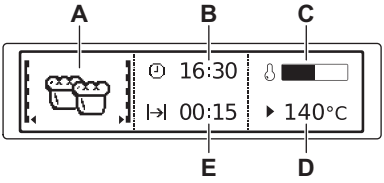


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□ 3s	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia, należy jednokrotnie dotknąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. 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	≋	Funkcja kuchenki mikrofalowej	Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.
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.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
9		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Program ulubiony, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start.
10		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11		OK / Szybkie włączenie kuchenki mikrofalowej	Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualna godzina	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
→|	Koniec	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.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.

Symbol		Funkcja
	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.

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.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Ustawienia podstawowe	Umożliwia konfigurację innych ustawień.

Sym-bol	Pozycja menu	Zastosowanie
☆	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

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.
	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.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
i	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 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: Pieczenie tradycyjne.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi danej funkcji.
	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki ćwiartki, sajgonki.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

6.4 Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do wypieku chleba.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również zapiekanie i przyrumienianie.
	Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).
	Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
	Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

6.5 Włączanie funkcji pieczenia

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

6.6 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Gdy zostaje osiągnięta ustawiona temperatura, rozlega się sygnał dźwiękowy. Wypełniony pasek wskaźnika nagrzewania miga kilkakrotnie, a następnie znika.

6.7 Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

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

6.8 Ciepło resztkowe

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

6.9 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia:

- **Ciepło resztkowe**
  - Gdy działa funkcja lub program pieczenia, grzałki wyłączają się po upływie 90% czasu pieczenia (oświetlenie i wentylator nadal działają). Aby możliwe było działanie tej funkcji, czas pieczenia musi być dłuższy niż 30 minut lub konieczne jest użycie funkcji zegara (Czas, Koniec).
  - Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania temperatury potraw. Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia.
- **Funkcje eko** – patrz „Funkcje pieczenia”.
- Podczas korzystania z **funkcji Eko**, oświetlenie wyłącza się. Aby ponownie włączyć oświetlenie, należy dotknąć i przytrzymać przez 3

sekundy lub otworzyć drzwi urządzenia.

7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

7.1 Kuchenka mikrofalowa

Informacje ogólne:

UWAGA!
Urządzenie nie może pracować, gdy nie ma w nim żywności.

- Po wyłączeniu urządzenia pozostawić w nim żywność na kilka minut. Patrz tabele gotowania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej: czas odczekania.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania potrawy należy usunąć opakowanie z folii aluminiowej, metalową tackę itp.
- Zaleca się, aby podczas korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej umieszczać potrawy tylko na jednym poziomie.
- Jeśli nie podano inaczej, potrawy należy umieszczać na talerzu na dnie komory.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze zamieszać potrawę przed podaniem.

Gotowanie:

- W miarę możliwości należy gotować produkty pod przykryciem w naczyniach odpowiednich do używania w kuchence mikrofalowej. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.
- Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.
- Nie gotować w urządzeniu jajek w skorupkach, ponieważ mogą eksplodować. Przed smażeniem jajek należy nakłuć ich żółtka.
- Przed gotowaniem produktów ze „skórką”, takich jak ziemniaki, pomidory czy kiełbaski, należy kilkakrotnie ponakłuwać je widelcem, aby nie eksplodowały.
- Schłodzoną lub mrożoną żywność należy gotować dłużej.
- Potrawy z sosem wymagają okresowego mieszania.
- Warzywa o zwartej strukturze, takie jak marchew, groszek czy kalafior, muszą być gotowane w wodzie.
- Większe kawałki należy obrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania.
- W miarę możliwości należy pokroić warzywa na kawałki podobnej wielkości.
- Używać płaskich, szerokich naczyń.
- Nie używać naczyń z porcelany, ceramiki lub fajansu z małymi otworami (np. na uchwytach) lub mającymi nieszkliwione dna. Wilgoć znajdująca się w otworach może po podgrzaniu spowodować pęknięcie naczynia.

Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:

- Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, tak aby umożliwić spływanie cieczy powstającej podczas rozmrażania.
- Obrócić produkt po upływie połowy czasu rozmrażania. W miarę możliwości podzielić, a następnie wyjąć kawałki, które zaczęły się rozmrażać.

Rozmrażanie masła, porcji tortu i twarogu:

- Nie rozmrażać tych produktów całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć rozmrażanie w temperaturze pokojowej. Zapewnia to bardziej równomierne efekty. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy usunąć wszystkie metalowe lub aluminiowe elementy opakowania.

Rozmrażanie owoców i warzyw:

- Nie rozmrażać całkowicie w urządzeniu warzyw i owoców, które

będą poddawane dalszej obróbce jako produkty surowe. Dokończyć ich rozmrażanie w temperaturze pokojowej.
- Można użyć wyższej mocy mikrofal, aby gotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania.

Dania gotowe:

- Gotowe dania w metalowych lub plastikowych opakowaniach (z metalowymi pokrywkami) można rozmrażać lub podgrzewać za pomocą mikrofal, jeśli producent wyraźnie zaznaczył, że nadają się one do kuchenek mikrofalowych.
- Należy przestrzegać wskazówek producenta żywności podanych na opakowaniu (np. zdjąć metalową pokrywkę i nakłuć plastikową folię).

Wskazówki dotyczące korzystania z mikrofal

Rezultat	Środek zaradczy
Nie można znaleźć informacji na temat ilości przyrządzanej potrawy.	Sprawdzić podobny produkt spożywczy. Wydłużyć lub skrócić czas gotowania zgodnie z następującą zasadą: podwójna ilość = prawie podwójna ilość czasu, połowa ilości = połowa czasu.
Zbyt sucha potrawa.	Ustawić krótszy czas gotowania lub wybrać niższą moc mikrofal.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawić dłuższy czas gotowania lub wybrać wyższą moc mikrofal. Należy pamiętać o tym, że wyższe potrawy potrzebują więcej czasu.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest za gorąca przy brzegu, a w środku jeszcze nie gotowa.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas. W połowie gotowania, np. zupy, należy wymieszać potrawę.

Odpowiednie naczynia i materiały
X odpowiednie -- nieodpowiednie

Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grillowanie
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Gotowanie	♥♥♥♥
Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę (bez metalowych elementów, np. Pyrex, szkło żaroodporne)	X	X	X	X
Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę[1)]	X	--	--	--
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę (np. Arcoflam), ruszt grilla	X	X	X	X
Ceramika[2)], fajans[2)]	X	X	X	--

Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grillowanie ♥♥♥♥
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Gotowanie	
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C[3)]	X	X	X	--
Karton, papier	X	--	--	--
Folia spożywcza	X	--	--	--
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych[3)]	X	X	X	--
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	--	--	--	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową[3)]	--	--	--	X
Blacha do pieczenia ciasta	--	--	--	X
Naczynia do przyrumieniania, np. talerz Crisp lub Crunch	--	X	X	--
Potrawy gotowe w opakowaniach[3)]	X	X	X	X

1) Bez srebrnych, złotych i platynowych elementów oraz metalowych dekoracji

2) Bez kwarcowych lub metalowych elementów oraz szkliwa z zawartością metalu

3) Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury.

O czym jeszcze należy pamiętać…

- Artykuły spożywcze mają różny kształt i właściwości. Przygotowuje się je w różnych ilościach. Dlatego czas rozmrażania, podgrzewania lub gotowania może być różny. Jako ogólną wskazówkę można przyjąć prawidłowość: **podwójna ilość = blisko podwójna ilość czasu.**
- Kuchenka mikrofalowa powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Dlatego nie wszystkie miejsca rozgrzewają się w tym samym czasie. Z tego względu zwłaszcza podczas podgrzewania większych potraw należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest czas **odczekania**. Potrawę należy pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza nim, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.
- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.

7.2 Funkcje kuchenki mikrofalowej

Funkcje	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.
Kombi	Jednoczesne włączanie funkcji pieczenia i kuchenki mikrofalowej. Umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie z jednoczesnym ich przyrumienianiem.
Szybkie uruchomienie	Pozwala jednym dotknięciem symbolu włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej z ustawieniem maksymalnej mocy. Czas działania: 30 sekund.

7.3 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej.
3. Dotknąć . Funkcja: Czas zostanie ustawiona na 30 sekund i zacznie działać kuchenka mikrofalowa.

Każde dotknięcie powoduje wydłużenie czasu działania funkcji kuchenki mikrofalowej o 30 sekund. Czas.

Jeśli nie dotknięto , urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.

4. Dotknąć , aby ustawić funkcję: Czas. Patrz „Ustawianie funkcji zegara”.

Gdy czas funkcji: Czas jest dłuższy niż 7 minut, moc mikrofal jest zmniejszana do 600 W.

Maksymalne ustawienie czasu funkcji: Czas wynosi 90 minut.

Można zmienić moc mikrofal (dotknąć , a następnie lub) oraz funkcji: Czas w każdej chwili, gdy funkcja kuchenki mikrofalowej jest włączona.

5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję kuchenki mikrofalowej, należy dotknąć .

Dotknięcie lub otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby wznowić jej działanie, należy dotknąć .

7.4 Ustawianie funkcji Kombi

1. Włączyć funkcję pieczenia. Patrz „Włączanie funkcji pieczenia”.
2. Dotknąć i wykonać te same czynności co podczas włączania funkcji kuchenki mikrofalowej.

Funkcja kuchenki mikrofalowej uruchomi się po osiągnięciu w urządzeniu ustawionej temperatury.

Funkcje niedostępne z funkcją Kombi: Program ulubiony, Koniec, Ustaw + start, Pieczenie+utrzym. temp..

7.5 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienia

1. W razie potrzeby dotknąć ⏻, aby wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć OK, aby włączyć funkcję szybkiego uruchomienia.

Każde dotknięcie OK powoduje wydłużenie czasu działania funkcji Czaso 30 sekund.

Można zmienić moc mikrofal (patrz „Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej").

3. Dotknąć 🕘, aby ustawić czas funkcji: Czas. Patrz „Ustawianie funkcji zegara".

7.6 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy	Przeznaczenie
• Moc 1000 W • Moc 900 W • Moc 800 W • Moc 700 W	• Podgrzewanie płynów • Podgotowanie na początku procesu pieczenia • Gotowanie warzyw • Rozpuszczanie żelatyny i masła
• Moc 600 W • Moc 500 W	• Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych • Podgrzewanie potraw na talerzach • Duszenie gulaszu • Gotowanie produktów z jaj
• Moc 400 W • Moc 300 W • Moc 200 W	• Dalsze gotowanie potraw • Gotowanie delikatnych produktów spożywczych • Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt • Pęcznienie ryżu • Podgrzewanie delikatnych potraw • Roztapianie sera
• Moc 100 W	• Rozmrażanie mięsa, ryb, chleba • Rozmrażanie sera, śmietany, masła • Rozmrażanie owoców i ciast (tortów śmietanowych) • Wspomaganie wyrastania ciasta drożdżowego • Podgrzewanie zimnych potraw i napojów

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 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	Służy do ustawiania czasu pracy urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
→|	Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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

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

8.2 Ustawianie funkcji zegara

- Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.

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.

8.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

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

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

Funkcję można włączyć 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 , aby potwierdzić.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

8.4 Wydłużenie czasu

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

Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa.

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 .

9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 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.

9.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

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

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

Podczas używania funkcji: Wybór ręczny w urządzeniu stosowane są ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

9.3 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć , aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Dotknąć lub , aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Rozpocznie się program automatyczny.

5. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby zmienić ciężar produktu.
6. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Korzystając z niektórych programów należy po 30 minutach obrócić potrawę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

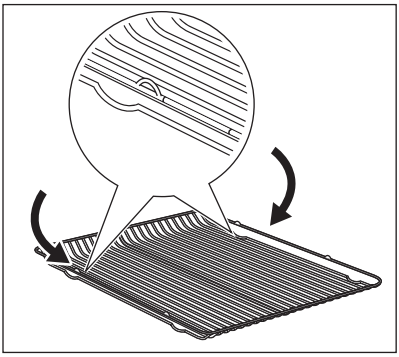
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

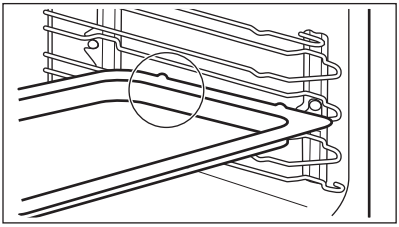
Ruszt:

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



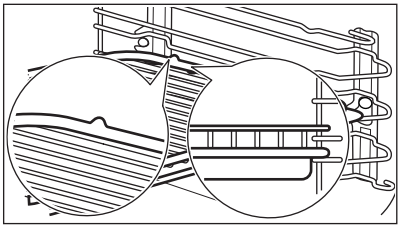
Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę między prowadnice prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta 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.

11. DODATKOWE FUNKCJE

11.1 Program ulubiony

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

Funkcji kuchenki mikrofalowej oraz funkcji trybu łączonego nie można zapisać jako programy ulubione.

Zapisywanie programu

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

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

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

Pierwsza litera będzie migać.

7. Dotknąć lub, aby zmienić literę.
8. Nacisnąć.

Zacznie migać następna litera.

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

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

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

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

11.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

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

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

11.3 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, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć, aby potwierdzić.

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

Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

11.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w

później szym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

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

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

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.

11.5 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: Oświetlenie piekarnika, Koniec, Czas.

11.6 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.

11.7 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.

12. 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.

12.1 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

Wyrastanie ciasta

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Umieścić ciasto w naczyniu odpowiednio dużym do wyrastania i przykryć wilgotnym ręcznikiem lub folią plastikową. Umieścić ruszt na pierwszej półce i postawić na nim naczynie. Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

12.2 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.

12.3 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.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.**
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej 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.

12.4 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	2
Babka piaskowa / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Spód placka – ciasto kruche[1)]	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
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)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik, blacha do ciasta **2)**	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	2
Strucla bożonarodzeniowa **1)**	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	2
Chleb (żytni) **1)**	Pieczenie tradycyjne			2
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Ptysie z kremem / Eklery **1)**	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa **1)**	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasta cukrowe **1)**	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym) **2)**	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym)2)	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	1
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)1)	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 80	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane1)	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego1)	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	3
Bułki1)	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Ciasteczka1)	Termoobieg	160	20 - 35	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Small cakes / Ciasteczka[1)]	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 35	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

12.5 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna[1)]	Turbo grill			1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

12.6 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 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 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. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.).

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1000-1500 g	150	120 - 150	1
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

12.8 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)[1)]	200 - 230	15 - 20	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (z dużą ilością dodatków)[2]	180 - 200	20 - 30	3
Tarty	180 - 200	40 - 55	3
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	3
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	3
Sernik	140 - 160	60 - 90	3
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	3
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	3
Podpłomyk[1]	230	10 - 20	3
Zapiekanka z ciasta francuskiego[1]	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen[1]	230	12 - 20	3
Pierogi (rosyjska wersja calzone)[1]	180 - 200	15 - 25	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

12.9 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.

12.10 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	Pieczenie tradycyjne	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Klops	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Gicz cielęca	Turbo grill	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Turbo grill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Drób

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	Turbo grill	po 200 - 250 g	200	200 - 220	20 - 35	1
Połówki kurczaka	Turbo grill	po 400 - 500 g	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurczak, pularda	Turbo grill	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Kaczka	Turbo grill	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Pieczenie tradycyjne	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Potrawy

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania słodkie	Termoobieg	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Dania pikantne z gotowanymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termoobieg	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Dania pikantne z surowymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termoobieg	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.

- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

UWAGA!
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

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

Szybki grill

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / Hamburgery	9 - 13	8 - 10	3
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	2
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	-	2

12.12 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	3
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	3
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	3
Frytki cienkie **1)**	210 - 230	20 - 30	3
Frytki grube **1)**	210 - 230	25 - 35	3
Ćwiartki / krokiety **1)**	210 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Skrzydełka kurczaka	190 - 210	20 - 30	3

1) Obrócić 2-3-krotnie podczas smażenia.

Tabela Gotowe mrożone dania

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza **1)**	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Frytki **2)** (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Bagietki **3)**	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Ciasto owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia.

3) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

12.13 Rozmrażanie

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

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

12.14 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.

12.15 Suszenie

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

12.16 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	180 - 200	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Brioszki	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70	2
Ciemny chleb	180 - 200	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Tabele gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej

Rozmrażanie mięsa

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Uwagi
Mięso w całości	200	500	10 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Stek	200	200	3 - 5	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.
Mięso mielone mieszane	200	500	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.
Gulasz	200	500	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.

Rozmrażanie drobiu

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Kurczak	200	1000	25 - 30	10 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Pierś kurczaka	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Udka kurczaka	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Kaczka	200	2000	45 - 60	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.

Rozmrażanie ryb

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	100	500	10 - 15	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu.
Filety rybne	100	500	10 - 12	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie kiełbasy

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Kiełbasa w plastrach	100	100	2 - 4	20 - 40	Obrócić po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie produktów mleczarskich

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Twarożek	100	250	10 - 15	25 - 30	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Masło	100	250	3 - 5	15 - 20	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Ser	100	250	3 - 5	30 - 60	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Śmietana	100	200	7 - 12	20 - 30	Usunąć aluminiowe wieczko, zamieszać po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie ciast / ciastek

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Ciasto drożdżowe	100	1 kawałek	2 - 3	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Sernik	100	1 kawałek	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto (tort)	100	1 kawałek	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Suche ciasto (np. ciasto ucierane)	100	1 kawałek	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto owocowe	100	1 kawałek	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Chleb	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Chleb krojony	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Bułki	100	4 bułki	5 - 8	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Truskawki	100	300	8 - 12	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele	100	250	8 - 10	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Pieczenie / roztapianie

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Czekolada / Polewa czekoladowa	600	150	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Masło	200	100	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie – podgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach	300	200 g	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu, sprawdzić temperaturę.
Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę.
Produkty gotowe	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mrożone dania gotowe	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mleko	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:15 - 1:45	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Zużycie wody	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:30 - 2	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Sos	600	200 ml	1 - 2	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Zupa	600	300 ml	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

Tabela pieczenia

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	500	500 g	8 - 10	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.
Filety rybne	500	500 g	6 - 8	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.
Warzywa, krótki czas gotowania, świeże[1)]	600	500 g	12 - 16	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone[1)]	600	500 g	14 - 18	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Warzywa, długi czas gotowania, świeże[1)]	600	500 g	14 - 20	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, długi czas gotowania, mrożone[1)]	600	500 g	18 - 24	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ziemniaki w mundurkach	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ryż	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Położyć popcorn na talerzu, na dolnym poziomie.

1) Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.

Tabela dla funkcji Kombi

- Tylko wybrane modele.
- Użyć funkcji: Grill i Kuchenka mikrofalowa.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
2 połówki kurczaka (2 x 600 g)	Szklane naczynie z sitkiem	300	220	40	2	Obrócić po 20 min, czas odczekania: 5 min.
zapiekane ziemniaki (1 kg)	Naczynie do zapiekanki	300	200	40	2	Czas odczekania: 10 min.
Pieczeń wieprzowa z karkówki (1100 g)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	Obracać w trakcie, czas odczekania: 10 min.

13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

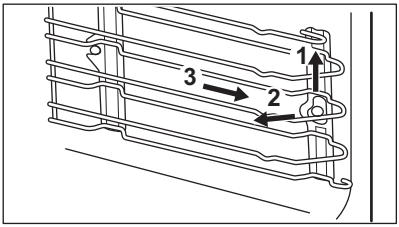
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać delikatnego środka czyszczącego.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.
- Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.
- 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.
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

13.2 Demontaż prowadnic blach

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

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć prowadnice blach.

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



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

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

13.3 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.

UWAGA!
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

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. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300 °C).
4. Zamontować klosz.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
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 procesu pieczenia.

14.2 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)	.....

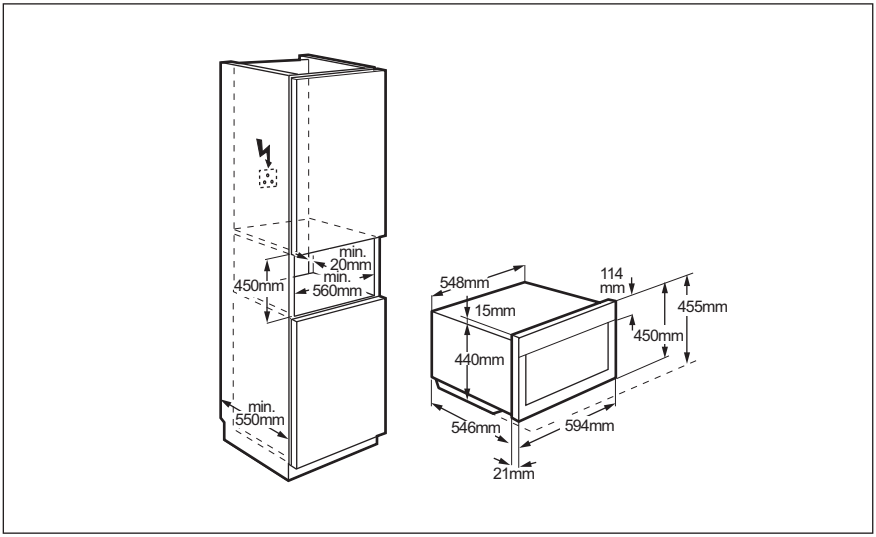
Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Numer seryjny (S.N.)	.....

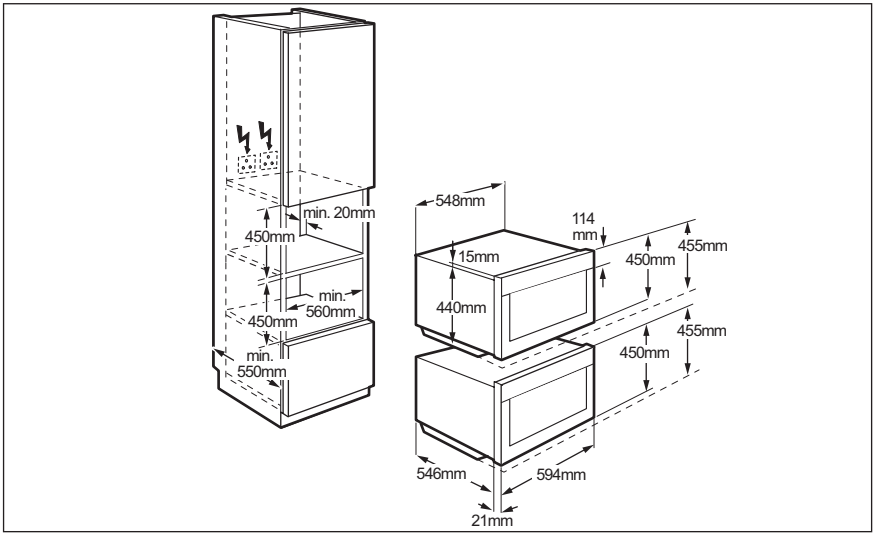
15. INSTALACJA

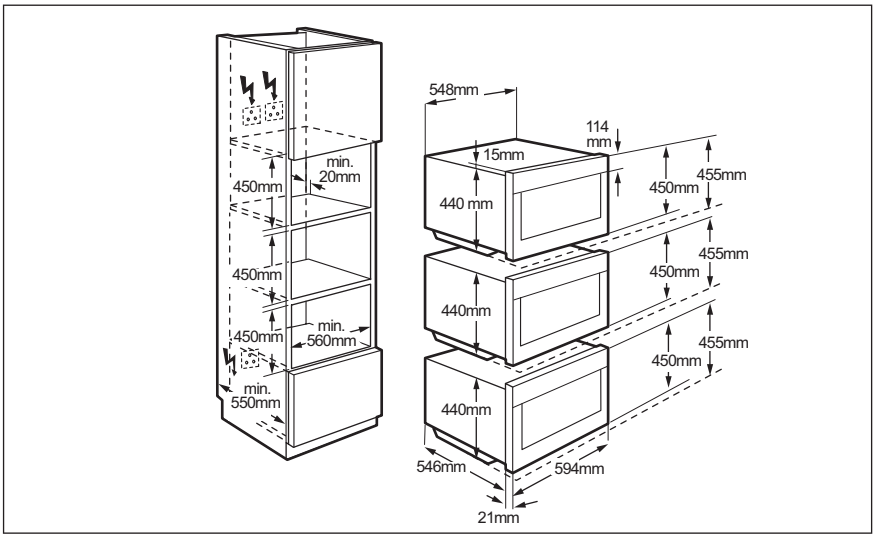
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

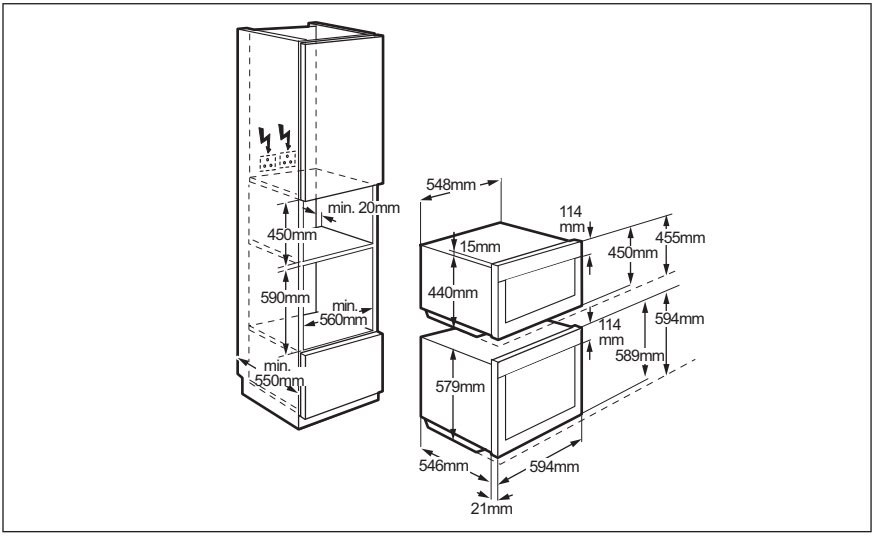
15.1 Zabudowa

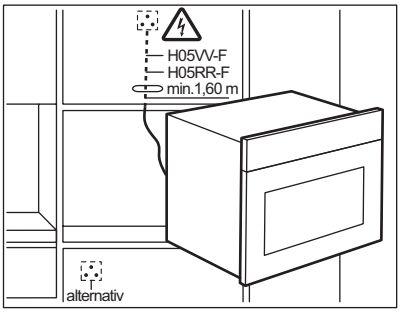
Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

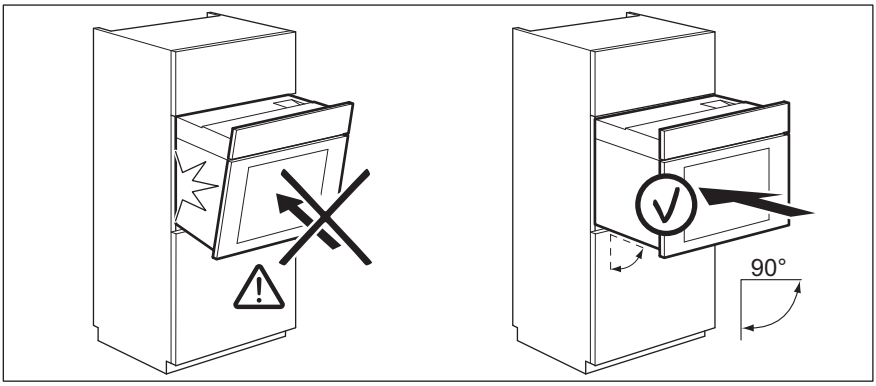


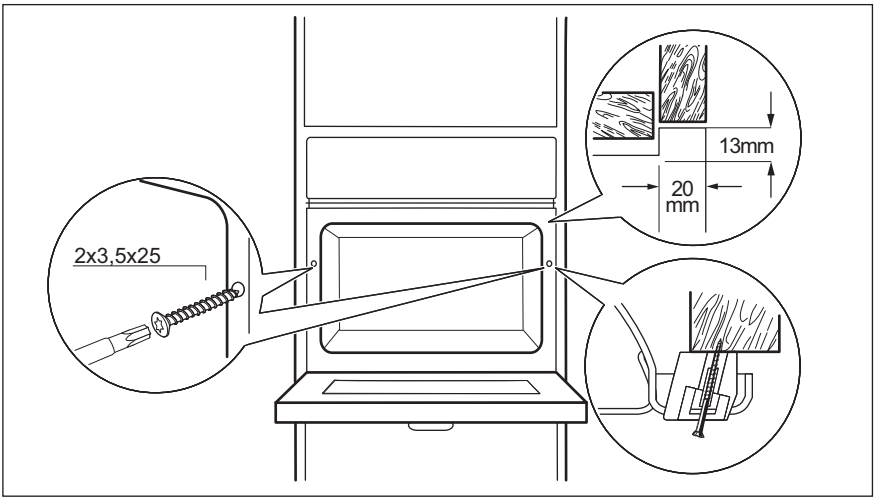

min. 20mm
450mm
min.
560mm
450mm
min.
550mm
548mm
114
mm
15mm
440mm
450mm
455mm
455mm
450mm
546mm
594mm
21mm


min.
20mm
450mm
450mm
450mm
min.
560mm
min.
550mm
548mm
114
mm
15mm
440 mm
440mm
440mm
450mm
455mm
450mm
455mm
450mm
455mm
546mm
594mm
21mm


548mm
114
mm
15mm
455mm
450mm
440mm
min. 20mm
450mm
590mm
min.
560mm
114
mm
594mm
589mm
min.
550mm
579mm
546mm
594mm
21mm


H05VV-F
H05RR-F
min.1,60 m
alternativ


90°



16. 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



867326150-A-392015

CE