EMB8783ANX



PL Piekarnik parowy

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..... 10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 11
7. FUNKCJE ZEGARA..... 15
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... 17
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 18
10. DODATKOWE FUNKCJE..... 22
11. WSKAZÓWKI I PORADY..... 25
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 46
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 50
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 53

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: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu 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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie 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 używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- 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 termosondę zalecaną do 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu , które spełnia wymagania instalacyjne.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- 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 po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- 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 Eksploatacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- 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!
Zagrożenie uszkodzeniem 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 komory 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 lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- 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!
Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem 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!
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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

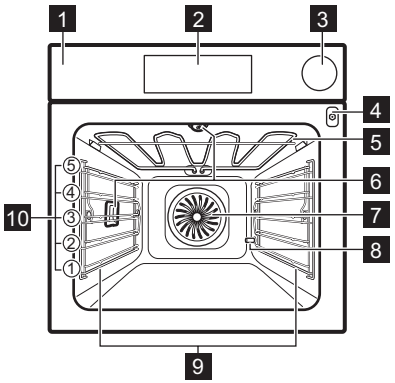
2.8 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

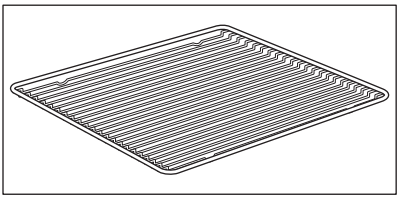
3.1 Informacje ogólne



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

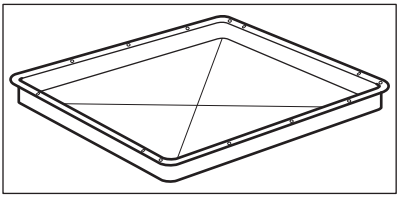
3.2 Akcesoria

Ruszt



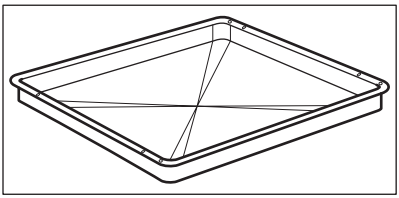
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



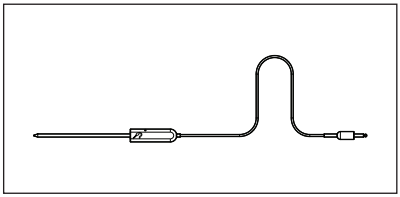
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



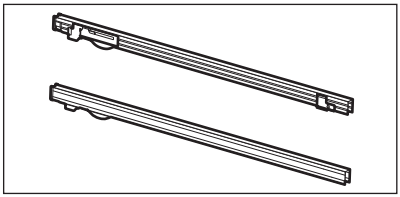
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

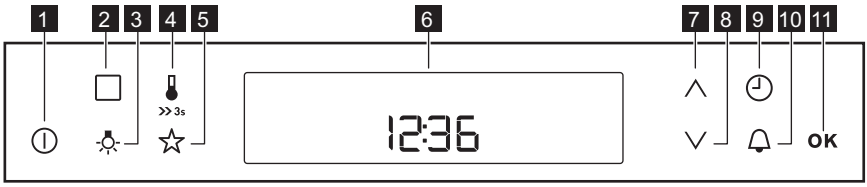
Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

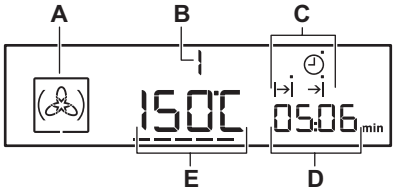
4.1 Sterowanie elektroniczne



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
1		WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
2		OPCJE	Do ustawiania funkcji pieczenia, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego.
3		OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	>>3s	TEMPERATURA / SZYBKIE NAGRZEWANIE	Ustawianie i sprawdzanie temperatury w komorze piekarnika lub temperatury czujki temperatury (jeśli występuje). Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez trzy sekundy powoduje włączenie lub wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania.
5		MÓJ ULUBIONY PROGRAM	Zapisywanie ulubionego programu. Funkcja ta zapewnia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
6	-	WYŚWIETLACZ	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
7		W GÓRĘ	Służy do przemieszczania się w górę menu
8		W DÓŁ	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
10		MINUTNIK	Ustawianie minutnika.
11	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Nazwa	Opis
	Program automatyczny	Pozwala wybrać program automatyczny.
☆	**Mój ulubiony program**	Włączony jest ulubiony program.
h / min	**godz. / min**	Włączona jest funkcja zegara.
___	**Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego**	Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura / szybkie nagrzewanie	Funkcja działa.
	Temperatura	Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Czujka temperatury	Czujka temperatury jest podłączona do gniazda czujki temperatury.
	Minutnik	Uruchomiona jest funkcja minutnika.
	Wskaźnik szuflady na wodę	Pokazuje poziom wody.

4.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia pojawi się wskazanie ___. Paski sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara".

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie".

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Ustawianie twardości wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

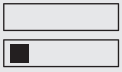
W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającą im zawartością wapnia oraz jakością wody.

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 4-kolorowy 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. Odczekać 1 minutę i sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż 1 minutę po wykonaniu testu.
5. Ustawić twardość wody: menu ustawień.

Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Pasek testowy	Twardość wody
	1
	2
	3
	4

Twardość wody można zmienić w menu ustawień.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg	Do pieczenia na jednym poziomie i do suszenia żywności.Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności.Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.Ustawić temperaturę o 70-100°F niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp), tak aby nadać im chrupkość.
 Turbo grill	Do pieczenia na jednym poziomie większych kawałków mięsa lub drobiu z kością. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotn. Plus	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe.Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominać będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.
 Pieczenie parowe (25/75)	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
 Pieczenie parowe (50/50)	Do potraw z dużą zawartością wody, sosu królewskiego, terrin oraz parzonej ryby.
 Gotowanie na parze	Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych.

W niektórych funkcjach piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie w temperaturze poniżej 60°C.

6.2 Ustawianie funkcji pieczenia

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

2. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika.

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

6.3 Zmiana temperatury

Nacisnąć ∧ lub ∨, aby zmienić temperaturę co: 5°C.
Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.4 Sprawdzanie temperatury

Bieżącą temperaturę piekarnika można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.

1. Nacisnąć »3s.

Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.

2. Nacisnąć OK lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.5 Szybkie nagrzewanie

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

Szybkie nagrzewanie jest dostępne tylko z niektórymi funkcjami piekarnika. Jeśli w menu ustawień włączono dźwięki błędów, emitowany jest sygnał, gdy Szybkie nagrzewanie nie jest dostępne z wybraną funkcją. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania.

Aby włączyć Szybkie nagrzewanie, nacisnąć i przytrzymać »3s przez ponad 3 sekundy.

Jeśli Szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje: migające poziome paski---.

6.6 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.
2. Napełnić szufladę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
   Tyle wody wystarcza na około 50 minut.
   Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Grozi to wyciekiem wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję Czas |→| lub Koniec →|.

Para pojawi się po około 2 minutach.
Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Gdy woda w szufladzie kończy się, rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby kontynuować pieczenie parowe, należy uzupełnić szufladę na wodę według powyższego opisu.
Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Opróżniać szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.

Patrz funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.

UWAGA!
Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

9. Podczas korzystania z funkcji Pieczenie parowe na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie.

W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
🕘	AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony.
|→|	CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
→|	KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika.
|→|→|	OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
🔔	MINUTNIK	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 ⏱	STOPER	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy piekarnika. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. STOPER nie działa, gdy ustawione są funkcje CZAS i KONIEC.

7.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **h** i **12:00**. „**12**” będzie migać.

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

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, dotykać 🕘, aż zacznie migać 🕘.

7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać 🕘, aż |→| zacznie migać.
3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić minuty dla funkcji CZAS.

4. Nacisnąć OK lub funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
5. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić godziny dla funkcji CZAS.
6. Nacisnąć OK. Funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Symbol |→| i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Wyświetlacz wyłączy się.

7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Dotykać ◴, aż →| zacznie migać.
3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić funkcję KONIEC, a następnie potwierdzić OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol →| i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

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

7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Dotykać ◴, aż |→| zacznie migać.
3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Dotknąć OK.
5. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić godziny dla funkcji CZAS.
6. Dotknąć OK, urządzenie przejdzie w tryb ustawiania funkcji KONIEC.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie →|.

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

Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol →| i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

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

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

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Dotknąć 🔔.

Na wyświetlaczu miga 🔔 i wartość „00”.

2. Użyć 🔔 do przełączania między opcjami. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić czas dla MINUTNIKA, a następnie użyć 🔔, aby potwierdzić.
4. Dotknąć OK lub MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać „00:00” i 🔔.

5. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.7 STOPER

1. Aby wyzerować stoper, nacisnąć: ∨ i ∧ jednocześnie.

2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, stoper ponownie zacznie naliczać czas.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Dostępnych jest 9 programów automatycznych. Programy lub przepisy automatyczne należy stosować w sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Wyświetlacz pokazuje domyślne czasy pieczenia dla poszczególnych programów automatycznych.

8.1 Programy automatyczne

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

8.2 Przepisy w Internecie

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

8.3 Programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć □.

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).

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

8.4 Programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.

2. Dotknąć □.
3. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru.

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

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

Urządzenie włączy się.

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

8.5 Programy automatyczne z termosondą (wybrane modele)

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

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

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

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

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

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- temperatura piekarnika (co najmniej 120°C),
- temperatura wewnątrz produktu.

UWAGA!
Należy używać wyłącznie czujki temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

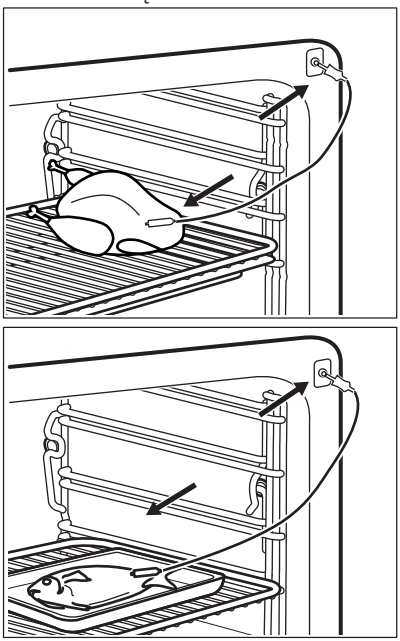
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Czujki temperatury nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia czujka temperatury powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.

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

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę termosondy (z na uchwycie) w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



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

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

Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga symbol . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu nie migał symbol , należy dotknąć »3s i lub , aby ustawić nową wartość.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ---.

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

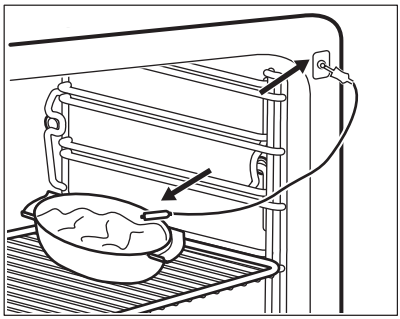
Dotknąć kilkakrotnie »3s, aby wyświetlić trzy inne wskazania temperatury:

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

Gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie zadaną wartość, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

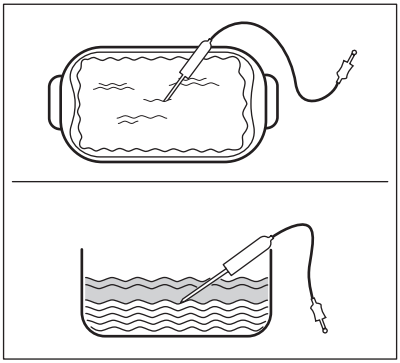
7. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.



Kategoria potraw: zapiekanki

1. Włączyć urządzenie.
2. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
3. Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
5. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.

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

6. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
7. Dotknąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.

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

8. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ____.
Gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie zadaną wartość, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

9. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

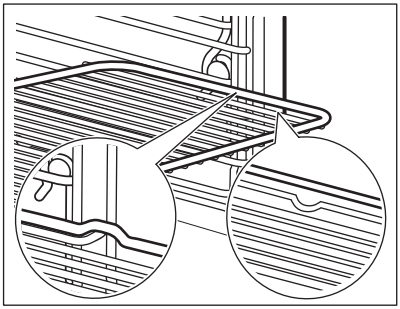
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

9.2 Wkładanie akcesoriów

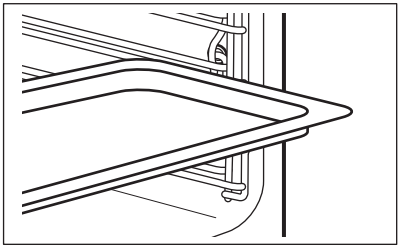
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



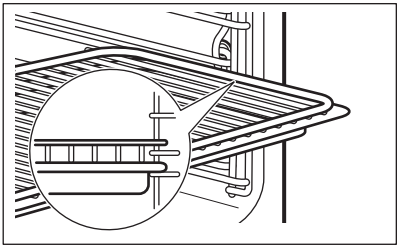
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/ głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/ głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/ głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

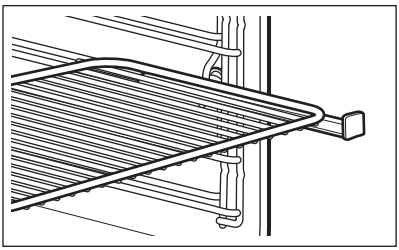
UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Ruszt:

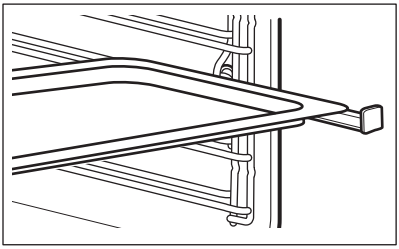
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

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



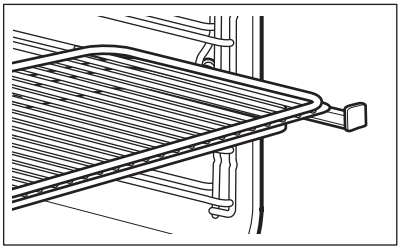
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

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

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

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

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

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

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.

1. Funkcję można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Nie ustawiać funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ⏻.
3. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy 🕘 i ∨.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie SAFE.
Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 3.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

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

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Blokada zaświeci się na wyświetlaczu. Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.

ⓘ Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, piekarnik można wyłączyć. Po wyłączeniu piekarnika blokada panelu wyłącza się.

10.4 Użycie menu ustawień

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

	Opis	Wartość do ustawienia
1	WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
2	DŹWIĘKI PRZYCISKÓW**1)**	KLIK / SYGNAŁ / WYŁĄCZONE
3	DŹWIĘKI BŁĘDÓW	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
4	TRYB DEMO	Kod aktywacji: 2468
5	JASNOŚĆ	NISKA / ŚREDNIA / WYSOKA
6	TWARDOŚĆ WODY	1 - 4
7	PRZYPOMINANIE O CZYSZCZ.	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
8	MENU SERWISOWE	-
9	PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ	TAK / NIE

1) Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola czujnika WŁ. / WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy □.

Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i miga „1”.

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

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć ⏻ lub nacisnąć i przytrzymać □.

10.5 Samoczynne wyłączenie

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

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Termosonda, Oświetlenie, Czas, Koniec, Opóźnienie.

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

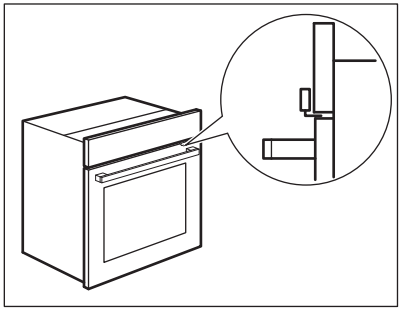
- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - gdy urządzenie jest włączone;
  - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego pola czujnika (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza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

10.7 Wentylator chłodzący

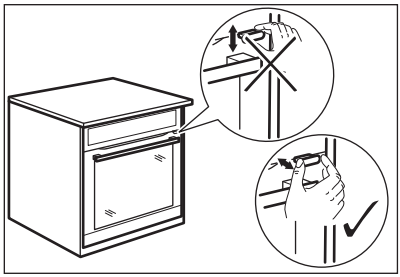
Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

10.8 Mechaniczna blokada drzwi

Mechaniczna blokada drzwi jest wyłączona w chwili zakupu piekarnika.



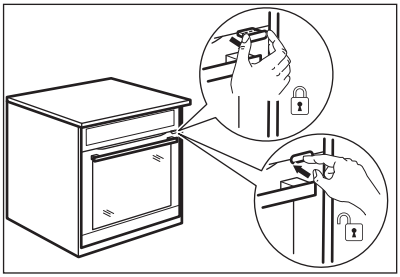
UWAGA!
Mechaniczną blokadę drzwi należy przesuwać tylko w płaszczyźnie poziomej. Nie przesuwać jej w płaszczyźnie pionowej.



UWAGA!
Nie naciskać blokady drzwi po zamknięciu drzwi piekarnika.

10.9 Używanie mechanicznej blokady drzwi

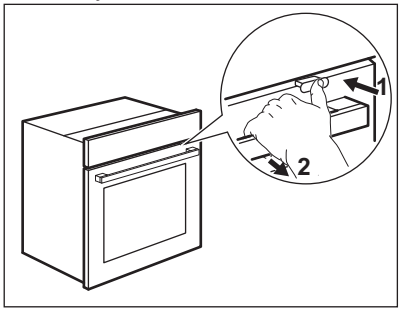
1. Aby włączyć blokadę drzwi, należy wyciągnąć blokadę drzwi do przodu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
2. Aby wyłączyć blokadę drzwi, należy wcisnąć blokadę z powrotem do panelu.



10.10 Otwieranie drzwi z włączoną mechaniczną blokadą drzwi

Gdy włączona jest mechaniczna blokada drzwi, można otworzyć drzwi.

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



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

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 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

11.2 Gotowanie na parze

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

Sterylizacja

Ta funkcja umożliwia przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).

Umieścić czyste naczynia do góry dnem, na środku rusztu, na pierwszym poziomie piekarnika.

Wlać do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

Ta funkcja umożliwia przyrządzanie każdego rodzaju żywności – świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania, podgrzewania, rozmrażania, gotowania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kaszy manny i jajek.

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Należy gotować razem potrawy o wymagające podobnego czasu gotowania. W przypadku jednoczesnego przyrządzania kilku potraw należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę na 99°C, o ile w tabeli poniżej nie zalecono innego ustawienia.

Warzywa

Produkt	Czas (min)
Nadziewane pomidory	10
Brokuły, cząstki[1)]	13 - 15
Warzywa, blanszowane	15
Grzyby krojone	15 - 20
Papryka, paski	15 - 20
Szpinak, świeży	15 - 20
Zielone szparagi	15 - 25
Bakłażany	15 - 25
Cukinia, plastry	15 - 25
Dynia pokrojona w kostkę	15 - 25
Pomidory	15 - 25
Fasola, blanszowana	20 - 25
Roszpunka, cząstki	20 - 25
Kapusta włoska	20 - 25
Seler, kostka	20 - 30
Krążki pora	20 - 30
Groszek	20 - 30
Groszek śnieżny	20 - 30
Słodkie ziemniaki	20 - 30
Białe szparagi	25 - 35
Brukselka	25 - 35
Marchew	25 - 35
Kalafior, cząstki	25 - 35
Koper włoski	25 - 35
Kalarepa, plastry	25 - 35
Biała fasola	25 - 35
Brokuły, całe	30 - 40
Słodka kukurydza na kolbie	30 - 40
Skorzonera	35 - 45
Kalafior, cały	35 - 45
Zielona fasolka	35 - 45
Kapusta biała lub czerwona, paski	40 - 45
Karczochy	50 - 60
Suszona fasola, namaczana (proporcja woda/fasola 2:1)	55 - 65
Bigos	60 - 90
Buraczki	70 - 90

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki/dodatki

Produkt	Czas (min)
Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, świeże	15 - 25
Kasza manna (proporcja mleko/kasza 3,5:1)	20 - 25
Soczewica, czerwona (proporcja woda/soczewica 1:1)	20 - 30
Szpecle	25 - 30
Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1)	25 - 35
Knedle drożdżowe	25 - 35
Ryż jaśminowy (proporcja woda/ryż 1:1)	30 - 35
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	35 - 45
Knedle chlebowe	35 - 45
Knedle ziemniaczane	35 - 45
Ryż (proporcje woda/ryż 1:1)[1)]	35 - 45
Polenta (proporcja płynu 3:1)	40 - 50

Produkt	Czas (min)
Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1)	40 - 55
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	45 - 55
Soczewica, brązowa i zielona (proporcja woda/soczewica 2:1)	55 - 60

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

Owoce

Produkt	Czas (min)
Krojone jabłka	10 - 15
Owoce jagodowe	10 - 15
Roztapianie czekolady	10 - 20
Kompot owocowy	20 - 25

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet z flądry	80	15
Krewetki, świeże	85	20 - 25
Małże	99	20 - 30
Filety z łososia	85	20 - 30
Pstrąg, 0,25 kg	85	20 - 30
Krewetki, mrożone	85	30 - 40
Pstrąg potokowy, 1 kg	85	40 - 45

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Chipolatas	80	15 - 20
Bawarska kiełbasa cielęca (biała kiełbasa)	80	20 - 30
Kiełbasa wiedeńska	80	20 - 30
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35
Szynka gotowana 1 kg	99	55 - 65
Kurczak z wody, 1-1,2 kg	99	60 - 70
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	70 - 90
Cielęcina / schab wieprzowy, 0,8-1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (wołowina gotowana)	99	110 - 120

Jajka

Produkt	Czas (min)
Jajka na miękko	10 - 11
Jajka na półtwardo	12 - 13
Jajka na twardo	18 - 21

11.3 Turbo grill oraz Gotowanie na parze łącznie

Funkcji tych można używać łącznie w celu jednoczesnego przyrządzenia mięsa, warzyw i dodatków.

- Wybrać funkcję: Turbo grill, aby upiec mięso.
- Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 90°C. W tym celu można uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.

Produkt	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodanie warzyw)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa 1 kg Brukselka, polenta	180	60 - 70	mięso: 1	99	40 - 50	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń wieprzowa 1 kg, Ziemniaki, warzywa, sos pieczeniowy	180	60 - 70	mięso: 1	99	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń cielęca 1 kg, Ryż, warzywa	180	50 - 60	mięso: 1	99	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3

11.4 Pieczenie parowe (50/50)

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Jajka zapiekane	90 - 110	15 - 30
Małe ryby do 0,35 kg	90	20 - 30
Gruby filet rybny	90	25 - 35

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Całe ryby do 1 kg	90	30 - 40
Budyń/ flan w miseczkach	90	35 - 45
Kluseczki z piekarnika	120 - 130	40 - 50
Terrina	90	40 - 50

11.5 Pieczenie parowe (25/75)

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bagietki gotowe do pieczenia 40-50 g	200	20 - 30
Bułki gotowe do pieczenia	200	20 - 30
Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone 40-50 g	200	25 - 35
Klops, surowy 0,5 kg	180	30 - 40
Bułki 40-60 g	180 - 210	30 - 40
Makaron zapiekany	190	40 - 50
Chleb 0,5-1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55
Kurczak 1 kg	180 - 200	50 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Wędzony karczek wieprzowy 0,6-1 kg	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kaczka 1,5-2 kg	180	70 - 90
Pieczeń cielęca 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa 1 kg	160 - 180	90 - 100

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gęś 3 kg	170	130 - 170	1

11.6 Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 110°C.

Produkt	Czas (min)
Dania na jednym talerzu	10 - 15
Makaron	10 - 15
Ryż	10 - 15
Kluseczki	15 - 25

11.7 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

- 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. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

11.8 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

11.9 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / brioszka	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód placka – ciasto kruche	Termoobieg	170 - 180 **1)**	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Górna/dolna grzałka	160 - 180 **1)**	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Górna/dolna grzałka	1. 230 **1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210 **1)**	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	Górna/dolna grzałka	180 - 200 **1)**	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210 **1)**	20 - 30	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) **2)**	Termoobieg	150	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) **2)**	Górna/dolna grzałka	170	35 - 55	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180 1)	40 - 80	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj/bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta franc.	Termoobieg	170 - 180 1)	20 - 30	3
Bułki	Termoobieg	160 1)	10 - 25	3
Bułki	Górna/dolna grzałka	190 - 210 1)	10 - 25	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.10 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

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.11 Termoobieg wilgotn. Plus

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na cieście ukręcanym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Biały chleb	190 - 200	55 - 70	3

11.12 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.13 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. Funkcja ta nie jest odpowiednia do 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	120	120 - 150	1
Filet wołowy	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Pieczeń cielęca	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steki	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)	210 - 230**1)2)**	15 - 25	2
Pizza (z wieloma dodatkami)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	210 - 230**1)**	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180**1)**	45 - 55	2
Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	210 - 230**1)**	15 - 25	2
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200**1)**	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.15 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

Obrócić pieczeń po 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.

Aby mięso było bardziej soczyste:
- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

11.16 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200**1)**	5 - 6	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190**1)**	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180**1)**	8 - 10	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka / karkówka / szynka	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet / żeberka	1 - 1.5	Turbo grill	170 - 180	60 - 90	1
Klops	0.75 - 1	Turbo grill	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	Turbo grill	150 - 170	90 - 120	1

Cielęcina

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

Jagnięcina

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

Dziczyzna

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber / udziec zajęczy	do 1	Górna/dolna grzałka	230 **1)**	30 - 40	1
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	210 - 220	35 - 40	1
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2-0,25 każdy	Turbo grill	200 - 220	30 - 50	1
Połówka kurczaka	po 0,4-0,5 każdy	Turbo grill	190 - 210	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1.5	Turbo grill	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	1.5 - 2	Turbo grill	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3.5 - 5	Turbo grill	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2.5 - 3.5	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1
Indyk	4 - 6	Turbo grill	140 - 160	150 - 240	1

Ryba (gotowanie na parze)

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

11.17 Grill

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

UWAGA!
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

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

Szybki grill

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

11.18 Potrawy mrożone

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Ćwiartki/krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydełka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

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

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.20 Suszenie

Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa
W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.21 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

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

11.22 Tabela Termosonda

Wołowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Polędwica wołowa	45	60	70

Wołowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86

Wieprzowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka, Pieczeń	80	84	88

Wieprzowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kotlet (comber), Schab wędzony, Wędzony schab z wody	75	78	82

Cielęcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90

Baranina / jagnięcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Udziec jagnięcy, Pieczeń jagnięca	65	70	75

Dziczyzna	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy, Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy, Zając cały, Udziec sarni	70	75	80

Drób	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak (cały / połowa / pierś)	80	83	86
Kaczka (cała / połowa), Indyk (cały / pierś)	75	80	85
Kaczka (pierś)	60	65	70

Ryba (łosoś, pstrąg, sandacz)	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba (cała / duża / na parze), Ryba (cała / duża / pieczona)	60	64	68

Zapiekanki – podgotowane warzywa	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z cukinii, Zapiekanka z brokułów, Zapiekanka z fenkułu	85	88	91

Zapiekanki – pikantne	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni, Lasagne, Makaron zapiekany	85	88	91

Zapiekanki – słodkie	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z białego chleba z owocami / bez owoców, Zapiekanka z płatków ryżowych z owocami / bez owoców, Zapiekanka z makaronu na słodko	80	85	90

11.23 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normami EN 60350-1:2013 i IEC 60350-1:2011.

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

Pieczenie na jednym poziomie. Ciastka
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	160**1)**	20 - 30
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150**1)**	20 - 35
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170**1)**	20 - 30

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150**1)**	23 - 40	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Grill
Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Produkt	Funkcja	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tosty	Grill	1 - 3	5

Produkt	Funkcja	Czas (min)	Poziom piekarnika
Befsztyk	Grill	24 - 30[1)]	4

[1)] Obrócić po upływie połowy czasu.

Szybki grill
Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Produkt	Czas (min)	
	1. strona	2. strona
Hamburgery	8 - 10	6 - 8
Tosty	1 - 3	1 - 3

11.24 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

Produkt	Naczynie (Gastronorm)	Ilość (g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Brokuły[1)]	1 x 1/2 perforowane	300	3	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły[1)]	2 x 1/2 perforowane	2 x 300	2 i 4	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły[1)]	1 x 1/2 perforowane	maks.	3	99	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Produkt	Naczynie (Gastro-norm)	Ilość (g)	Poziom piekarni-ka	Tempe-ratura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Mrożony groszek	2 x 1/2 per-forowane	2 x 1300	2 i 4	99	Aż tem-peratura w naj-chłod-niejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierw-szym pozio-mie piekar-nika.

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

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. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

12.2 Zalecane środki czyszczące

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

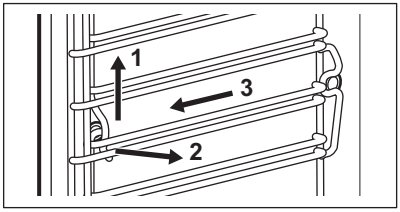
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.electrolux.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

12.3 Demontaż prowadnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, 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 Podmenu opcji: Czyszczenie

Aby uzyskać dostęp do podmenu z funkcjami czyszczenia, należy nacisnąć pole czujnika ☐.

Symbol	Pozycja menu	Opis
S1	Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.
S2	Czyszczenie parowe	Czyszczenie urządzenia za pomocą pary.
S3	Odkamienianie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia.
S4	Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

12.5 Włączanie funkcji czyszczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Kilkakrotnie dotknąć ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się S1. W niektórych modelach można także wybrać S2, S3, S4.
3. Dotknąć ∧ lub ∨, aby wybrać funkcję czyszczenia.
4. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

12.6 Opróżnianie zbiornika – S1

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Funkcja czyszczenia usuwa resztki wody z szuflady na wodę. Należy z niej skorzystać po użyciu funkcji pieczenia parowego.

Czas działania funkcji wynosi około 6 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Włączyć funkcję opróżniania zbiornika – S1. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.
3. Dotknąć OK.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.7 Czyszczenie parowe – S2

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

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

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory urządzenia.

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

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

Gdy funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał

dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

2. Włączanie funkcji czyszczenia parowego – S2. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.
   Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.
   Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy.
3. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
4. Przetrzeć wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, delikatną gąbką. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody.

Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi urządzenia otwarte przez około 1 godz. Poczekać, aż urządzenie wyschnie. Pozostawić otworzone drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można zamknąć drzwi i ogrzewać urządzenie, używając funkcji Termoobieg w temperaturze 150°C przez około 15 minut. Najlepszy efekt działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc urządzenie ręcznie tuż po zakończeniu jej działania. Przy dużym zabrudzeniu piekarnika należy powtórzyć procedurę.

12.8 Przypominanie o czyszcz.

Funkcja przypomina o konieczności czyszczenia oraz uruchomienia funkcji: S2.

Funkcję tę można włączyć/wyłączyć w menu ustawień.

12.9 System wytwarzania pary – Odkamienianie – S3

Podczas pracy generatora pary dochodzi do osadzania się kamienia wewnątrz układu, co jest spowodowane zawartością wapnia w wodzie. Może to mieć negatywny wpływ na jakość działania funkcji parowych, wydajność generatora pary oraz jakość potraw. Aby temu zapobiec, należy usunąć osady kamienia z układu generatora pary.

Wybrać funkcję w menu: ☐.

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Wyjąć wszystkie akcesoria.
2. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. W razie potrzeby włączyć funkcję opróżniania zbiornika – S1.
3. Umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
5. Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
   Czas trwania procedury wynosi około 1 godzinę i 40 minut.
6. Włączyć funkcję odkamieniania – S3. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.
7. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić blachę do ciasta i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.
8. Włączyć funkcję płukania. Patrz „System wytwarzania pary – Płukanie – S4”.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do ciasta.

Jeśli funkcja odkamieniania nie zostanie uruchomiona we właściwy sposób, na wyświetlaczu pojawi się komunikat, aby uruchomić ją ponownie.

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

12.10 Przypomnienie o odkamienianiu

Wyświetlane są dwa przypomnienia dotyczące użycia funkcji: Odkamienianie. To przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu urządzenia. Gdy przypomnienie jest włączone, na wyświetlaczu miga S3.

- 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.

12.11 Układ wytwarzania pary – Płukanie – S4

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Napełnić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
3. Włączenie funkcji płukania – S4. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.

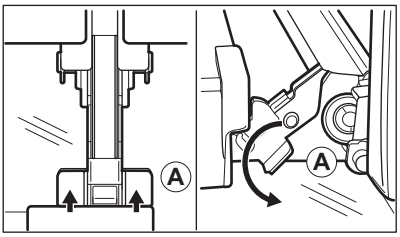
Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do ciasta.

12.12 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

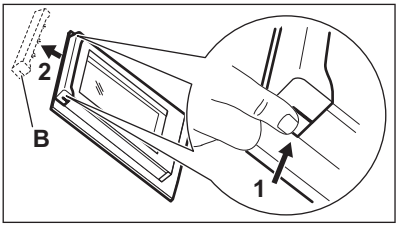
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Drzwi są ciężkie.

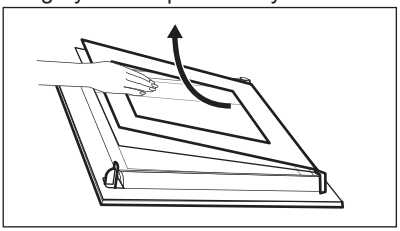
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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 piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
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 płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

OSTRZEŻENIE!
Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

12.13 Wymiana oświetlenia

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

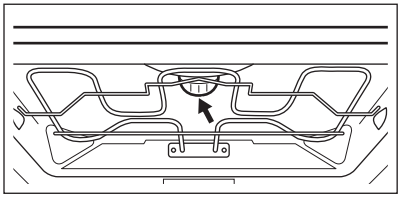
1. Wyłączyć piekarnik.

Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie 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 wkręty.
6. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy…

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
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.
Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody.	W urządzeniu rozpylono za 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 za wysoka.	Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie **"Demo"**.	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

13.2 Informacje serwisowe

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

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

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	EMB8783ANX
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0
Klasa efektywności energetycznej	A+

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.68 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	70 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	38.5 kg

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

14.2 Oszczędzanie energii

Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady
Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem
Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe
W przypadku niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Termoobieg wilgotn. Plus
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Wyłączanie wyświetlacza
Wyświetlacz można wyłączyć.

Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać ⏲ i ∧. Aby włączyć, powtórzyć czynność.

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



867344297-A-192018

CE