

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.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. FUNKCJE ZEGARA.....	15
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	17
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	18
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	22
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	24
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	49
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	54
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	57

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:



Uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/support



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Informacje te 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 dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu 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 do 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 urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- 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 dołączonej 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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymagania dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm

Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 25 mm

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 ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i 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 różnicowoprądowe (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 wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.
- 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.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplać 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!

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 detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

2.5 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.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

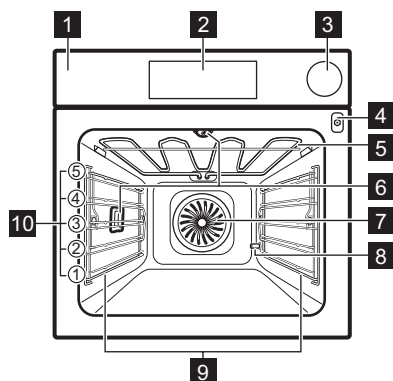
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

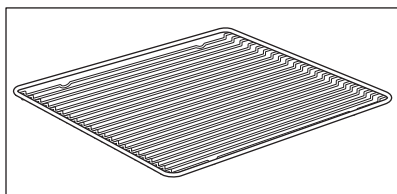
3.1 Widok urządzenia



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

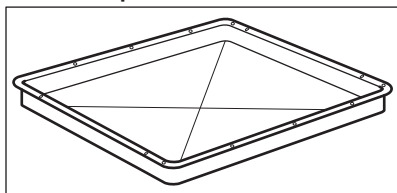
3.2 Akcesoria

Ruszt



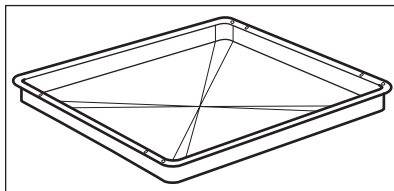
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



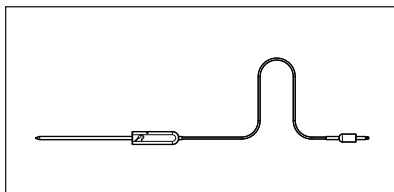
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha

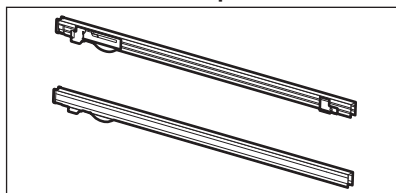


Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



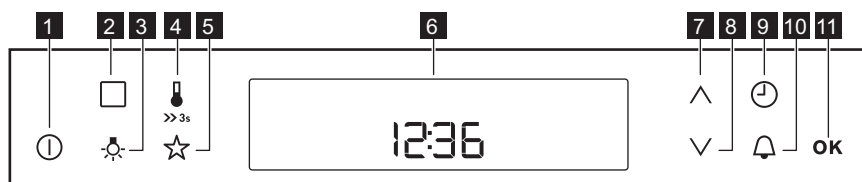
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

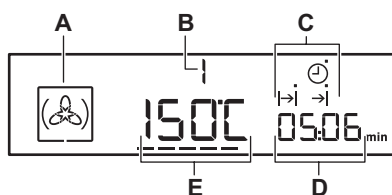


Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
2	Opcje	Do ustawiania funkcji pieczenia, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego.
3	Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	Temperatura / Szybkie nagrzewanie	Ustawianie lub sprawdzanie temperatury. Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5	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.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
9 	Zegar	Ustawianie funkcji zegara.
10 	Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnik.
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 ustaloną 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 poczynkowym 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 napęlniać 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 umieszczają 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 jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 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 większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz 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 wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, 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. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłączą się automatycznie po 30 sekundach.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprzeczane 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.
 Mała wilgotność	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
 Duża wilgotność	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.



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

6.2 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą ①. 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 pieczenia ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

6.3 Jak ustawić: Temperatura

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę co: 5°C.

Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.4 Jak sprawdzić: Temperatura

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

1. Nacisnąć .
Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.
2. Nacisnąć **OK** lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.5 Jak ustawić: Szybkie nagrzewanie

Nie wkładać potraw do piekarnika, gdy działa funkcja szybkiego nagrzewania.

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

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

Aby włączyć szybkie nagrzewanie, należy nacisnąć i przytrzymać  przez ponad 3 sekundy.
Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.

6.6 Jak ustawić: 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. Maksymalnie napełnić szufladę zimną wodą (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 wyciekami 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. Opróżnić 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.

Pozostawić w pełni otworzone drzwi piekarnika, aby umożliwić jego wyschnięcie.

W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobiegi (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 rozpoczęcia programu	Połączenie działania funkcji 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. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stoper nie włącza się, jeśli ustawiono funkcje Czas i Koniec. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.

7.2 Jak ustawić: Aktualna godzina

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

1. Nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć OK.
3. Nacisnąć  lub  ustawić minuty.

4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

7.3 Jak ustawić: Czas

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.

3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić minuty dla funkcji Czas.
4. Nacisnąć OK lub Czas uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
5. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godziny dla funkcji Czas.
6. Nacisnąć OK lub Czas uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.
7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Jak ustawić: Koniec

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć $\odot$, aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć piekarnik.

7.5 Jak ustawić: Opóźnienie rozpoczęcia programu

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć $\odot$, aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić minuty dla funkcji Czas.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godziny dla funkcji Czas.
6. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie $\rightarrow|$.

7. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działać przez ustawiony Czas i zakończy pracę o godzinie ustawionej dla funkcji Koniec. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi

migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

8. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyłączyć piekarnik.



Gdy zostanie włączona funkcja Opóźnienie rozpoczęcia programu, na wyświetlaczu pojawi się symbol funkcji pieczenia $\rightarrow|$ z kropką i $\rightarrow|$. Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

7.6 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć $\odot$.
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie $\odot$ i „00”.
2. Nacisnąć $\odot$, aby przełączyć opcje. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję Minutnik, a następnie $\odot$, aby potwierdzić.
4. Nacisnąć OK lub Minutnik uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie 00:00 i $\odot$.

5. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

7.7 Jak ustawić: Stoper

1. Aby wyzerować Stoper, należy kilkakrotnie nacisnąć ∇ i jednocześnie $\wedge$.

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 Lista programów automatycznych

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

8.2 Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych 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 Sposób użycia: programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć $\square$.
Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).
3. Dotknąć $\wedge$ 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 $\rightarrow$ zacznie migać.
6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

8.4 Sposób użycia: programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć $\square$.
3. Dotknąć $\wedge$ lub ∇ , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru. Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas $\rightarrow$, 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 $\wedge$ 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 Jak ustawić: programy automatyczne z funkcją Termosonda

W przypadku 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. Zainstalować 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”.



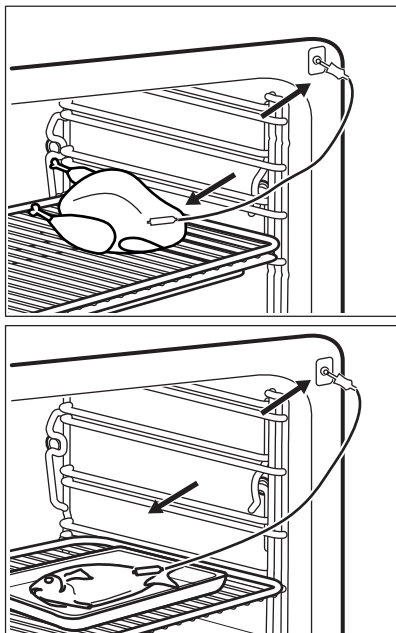
Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.



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 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 , 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.



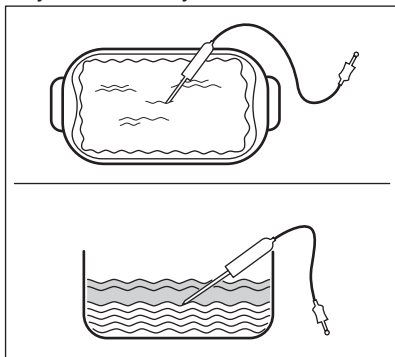
OSTRZEŻENIE!

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

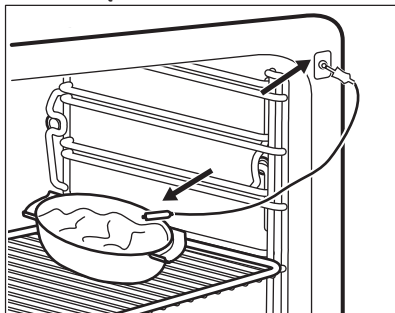
Kategoria potraw: zapiekanki

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.



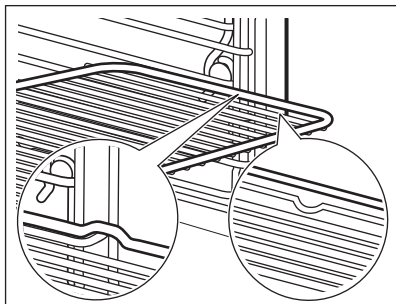
OSTRZEŻENIE!

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

9.2 Wkładanie akcesoriów

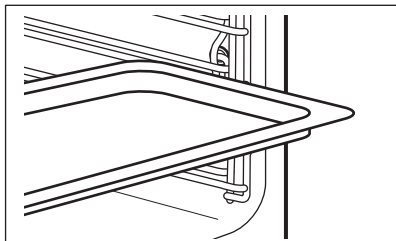
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



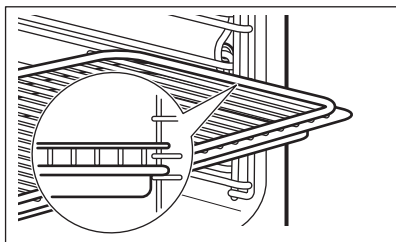
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

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!

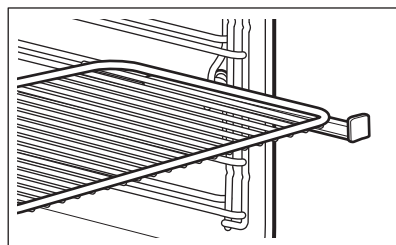
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunęto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

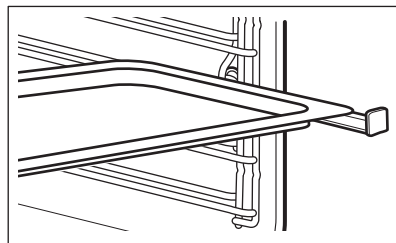


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



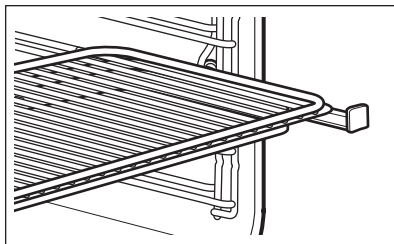
Głęboka blacha:

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 ☆. Zabrzmie sygnał dźwiękowy.
 3. Wyłączyć urządzenie.
- **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć ☆. Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.

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

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć ①. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.

Funkcję można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Nie ustawiać funkcji pieczenia.

Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ② i ✓. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie SAFE.

Aby wyłączyć blokadę uruchomienia, należy powtórzyć opisane czynności.

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 ② i ✓ przez 2 sekundy.

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

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

10.4 Użycie menu ustawień

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

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy □.

Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i zacznie migać wartość „1”.

2. Nacisnąć przycisk $\wedge$ lub $\vee$, aby wprowadzić ustawienie.
3. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby zmienić wartość ustawienia.
5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć $\textcircled{1}$ lub nacisnąć i przytrzymać $\square$.

10.5 Samoczynne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Czas, Opóźnienie rozpoczęcia programu, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

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,

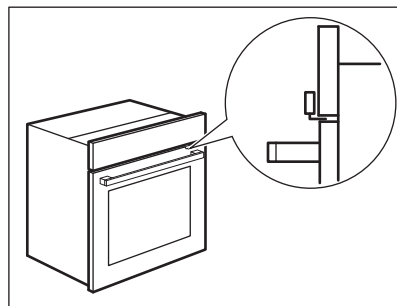
wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

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

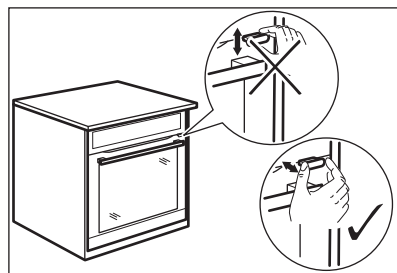
10.8 Mechaniczna blokada drzwi

Blokada drzwi jest wyłączona w chwili zakupu urządzenia.



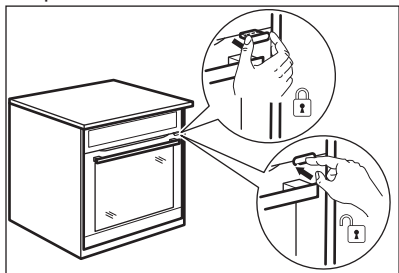
UWAGA!

Nie przesuwaj blokady drzwi w kierunku pionowym. Nie naciskaj blokady drzwi po zamknięciu drzwi piekarnika.



10.9 Korzystanie z mechanicznej blokady drzwi

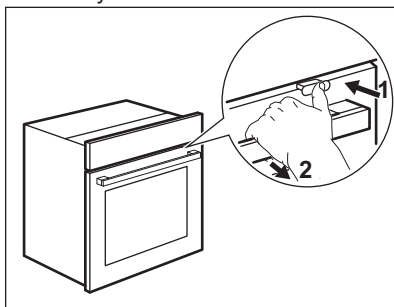
1. Aby włączyć blokadę drzwi, należy wyciągnąć blokadę drzwi do przodu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
2. Aby wyłączyć blokadę drzwi, należy wcisnąć blokadę z powrotem do panelu.



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 poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

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

11.2 Gotowanie na parze

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.

Napełnić szufladę do maksymalnego poziomu i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

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

Podczas jednego cyklu gotowania można przyrządzić posiłek składający się z kilku potraw. Aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie, należy rozpocząć od potrawy wymagającej najdłuższego czasu gotowania, a następnie dodawać w odpowiednim czasie kolejne potrawy, korzystając z tabel pieczenia.

Przykład: Całkowity czas cyklu gotowania: 40 min. Najpierw umieścić w piekarniku Gotow. ziemniaki, ćwiartki, po 20 min dodać Łosoś, filety, a po 30 min – Brokuły, części.

	
	(min)
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	40
Łosoś, filety	20
Brokuły, części	10

W przypadku jednoczesnego przyrządzania więcej niż jednej potrawy należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	WARZYWA
	Ustawić temperaturę 99°C.
	
(min)	
8 - 10	Brokuły, części, nagrzać pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki

	WARZYWA
	Ustawić temperaturę 99°C.
	
(min)	
10 - 15	Szpinak, świeży
10 - 15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15 - 20	Grzyby, krojone
15 - 20	Papryka, paski
15 - 25	Brokuły, całe
15 - 25	Szparagi zielone
15 - 25	Bakłażany
15 - 25	Dynia pokrojona w kostkę
15 - 25	Pomidory
20 - 25	Fasola, blanszowana
20 - 25	Rozpunka, części
20 - 25	Kapusta włoska
20 - 30	Seler, kostka
20 - 30	Por, krążki
20 - 30	Groszek
20 - 30	Groszek śnieżny / Groszek śnieżny
20 - 30	Słodkie ziemniaki
20 - 30	Koper włoski
20 - 30	Marchew
25 - 35	Szparagi białe
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, części
25 - 35	Kalarepa, plastry
25 - 35	Biała fasola

 WARZYWA	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
30 - 40	Słodka kukurydza na kolbie
35 - 45	Skorzonera
35 - 45	Kalafior, cały
35 - 45	Zielona fasolka
40 - 45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy
55 - 65	Suszona fasola, namoczona, proporcja woda/fasola 2:1
60 - 90	Bigos
70 - 90	Buraczki

 PRZYSTAWKI / DODATKI	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15 - 25	Tagliatelle, świeże
20 - 25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3,5:1
20 - 30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25 - 30	Szpece

 PRZYSTAWKI / DODATKI	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
25 - 35	Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1
25 - 35	Knedle drożdżowe
30 - 35	Ryż jaśminowy, proporcja woda/ryż 1:1
30 - 40	Gotow. ziemniaki, ćwiartki
35 - 45	Knedle chlebowe
35 - 45	Knedle ziemniaczane
35 - 45	Ryż, proporcja woda/ryż 1:1; proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu
40 - 50	Polenta, proporcja płynu 3:1
40 - 55	Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1
45 - 55	Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości
55 - 60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1

 OWOCE	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
10 - 15	Krojone jabłka
10 - 15	Owoce jagodowe
10 - 20	Roztapianie czekolady

 OWOCE		
 Ustawić temperaturę 99°C.		
 (min)		
20 - 25	Kompot owocowy	

 RYBY		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Cienki filet rybny	75 - 80
20 - 25	Krewetki, świeże	75 - 85
20 - 30	Małże	100
20 - 30	Łosoś, filety	85
20 - 30	Pstrąg, 0,25 kg	85
30 - 40	Krewetki, mrożone	75 - 85
40 - 45	Pstrąg tęczowy, 1 kg	85

 MIĘSO		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bawarska kielbasa cielęca / Biała kielbasa	80
20 - 30	Kielbasa wiedeńska	80

 MIĘSO		
 (min)		 (°C)
25 - 35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55 - 65	Szynka gotowana, 1 kg	99
60 - 70	Kurczak, gotowany, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, z wody	90
80 - 90	Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99

 JAJKA		
 Ustawić temperaturę 99°C.		
 (min)		
10 - 11	Jajka na miękko	
12 - 13	Jajka na półtwardo	
18 - 21	Jajka na twardo	

11.3 Połączenie funkcji: Turbo grill + Gotowanie na parze

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

1. Wybrać funkcję: Turbo grill do pieczenia mięsa.
2. Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
3. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do około 90°C. Można uchylić drzwi

do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.

- Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.

Umieścić mięso na pierwszym poziomie piekarnika, a warzywa – na trzecim.

	 Turbo grill Pierwszy etap: pieczenie mięsa		 Gotowanie na parze Drugi etap: dodać warzywa	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa, 1 kg / Bruksełka, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Pieczeń wieprzowa, 1 kg / Ziemniaki / Warzywa, w sosie	180	60 - 70	99	30 - 40
Pieczeń cielęca, 1 kg / Ryż / Warzywa	180	50 - 60	99	30 - 40

11.4 Duża wilgotność

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Jajka zapiekane	90 - 110	15 - 30
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40
Krem budyniowy / Tarta, w małych formkach	90	35 - 45
Klusieczki	120 - 130	40 - 50
Terrina	90	40 - 50

11.5 Mała wilgotność

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (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

	 (°C)	 (min)
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
Schab wieprzowy, wędzony, 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 cielęcą, 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gęś, 3 kg, użyć pierwszego poziomu piekarnika	170	130 - 170

11.6 Regeneracja

	Użyć drugiego poziomu piekarnika.
	Ustawić temperaturę 110°C.
	 (min)
Dania jednogarnkowe	10 - 15

	Użyć drugiego poziomu piekarnika.
	Ustawić temperaturę 110°C.
	 (min)
Makaron	10 - 15
Ryż	10 - 15
Klusieczki	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 przyrumieniają 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 upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

11.9 Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
 Użyć funkcji: Termoobieg.			
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.			
	 (°C)	 (min)	
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40	
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biskopowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150	35 - 55	

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
 Użyć funkcji: Termoobieg.			
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.			
	 (°C)	 (min)	
Tarty owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80	

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB			
 Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.			
 Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.			
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.			
	 (°C)	 (min)	
Rolada biskopowa	180 - 200	10 - 20	3
Chleb żytni:	najpierw: 230	20	1
	następnie: 160 - 180	30 - 60	



CIASTA / CIASTKA / CHLEB



Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



Użyć blachy do pieczenia ciasta.



(°C)



(min)



Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	190 - 210	20 - 30	3
Ptysie / Eklery	190 - 210	20 - 35	3
Warkocz drożdżo- wy / Chałka	170 - 190	30 - 40	3
Tarty owocowe (na cieście drożdżo- wym/biszkopto- wym), użyć głębo- kiej blachy do pie- czenia	170	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodat- kami (np. twaro- giem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180	40 - 80	3
Kerststol	160 - 180	50 - 70	2



CIASTKA



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bułki, nagrząć pusty piekarnik	Termoobieg	160	10 - 25



CIASTKA



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciasteczka z ciasta biskoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z ciasta francuskiego, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasta z białek jaj / Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25

11.10 Wypieki i zapiekanki



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie suflety	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

11.11 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć blach do pieczenia ciasta.

Użyć funkcji: Termoobieg.

 CIASTA / CIASTKA			
	 (°C)	 (min)	 2 poziomy
Pysie / Eklery, nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CIASTECZKA / CIASTKA / CIASTA / BUŁKI				
	 (°C)	 (min)	 2 poziomy 3 poziomy	
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego, nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

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

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

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

Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).

Podczas pieczenia połączyć kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

11.13 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 WIEPRZOWINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopatką / Karkówka / Szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgot.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

**CIEŁĘCINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120
Gicż cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

**JAGNIĘCINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

**DZICZYŻNA**

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



(kg)



(°C)



(min)

Comber / Udziec zajęczy, nagrzać pusty piekarnik	do 1	230	30 - 40
Comber sarni	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

 DRÓB			
 Użyć funkcji: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowany	0,2-0,25 porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połowa	0,4-0,5 porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 RYBA (NA PARZE)			
 Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.14 Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja Pizza

 PIZZA		
 Użyć pierwszego poziomego piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Użyć pierwszego poziomego piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Quiche lorraine / Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55

 PIZZA		
 Użyć pierwszego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na grubym cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia	210 - 230	15 - 25

 PIZZA		
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na cienkim cieście	180 - 200	20 - 30
Podpłomyk	210 - 230	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25

11.15 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.

**GRILL**

Użyć funkcji: Grill

		 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Pieczeń wołowa		210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy		230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy		210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Górka cielęca		210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy		210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg		210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**SZYBKI GRILL**

Jeśli nie podano inaczej, użyć czwartego poziomu piekarnika.



Użyć funkcji: Szybki grill



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

		 (min)	 (min)
		1. strona	2. strona
Filet wieprzowy		10 - 12	6 - 10
Kiełbasa		10 - 12	6 - 8
Steki		7 - 10	6 - 8
Grzanki z dodatkami		6 - 8	-

11.16 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

**CHLEB**

(°C)



(min)

Biały chleb	170 - 190	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60
Bułki	190 - 210	20 - 35

11.17 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym. Temperatura dla funkcji Termosonda nie powinna przekraczać 65°C.

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie
3. Użyć Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę dla funkcji Termosonda.
5. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.

piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

 Ustawić temperaturę 120°C.			
	 (kg)	 (min)	
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet wołowy	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1

11.18 Potrawy mrożone

 ROZMRAŻANIE			
	 (°C)	 (min)	
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety	220 - 230	20 - 35	3



ROZMRAŻANIE

	 (°C)	 (min)	
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	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydła kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagietowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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).

Ustawić temperaturę 160-170°C.



OWOCE JAGODOWE



(min)
Czas do zagotowania

Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45
--	---------



OWOCE PESTKOWE



(min)
Czas do zagotowania

(min)
Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C

Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15
------------------------------	---------	---------

 WARZYWA		
	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Marchew	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

11.20 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

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

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

11.21 Termosonda

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

 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9

 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
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82

 CIEŁĘCINA	 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
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75

 DZICZYZNA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Udziec sarni	70	75	80

 DRÓB	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / Indyk, ca- ły/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

 RYBA (ŁOSOŚ, PSTRĄG, SANDACZ)	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Ryba cała / duża / na parze / Ry- ba cała / duża / pieczona	60	64	68

 CASSEROLE – PODGO- TOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z fenkułem	85	88	91

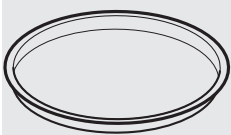
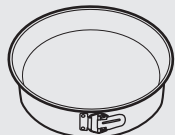
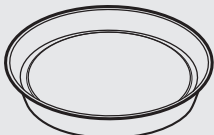
 CASSEROLE – NA SŁO- NO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁODKO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Cassero- le z płatków ryżowych z owoca- mi/bez owoców / Casserole ma- karonowe na słodko	80	85	90

11.22 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o

matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tart
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.23 Termoobieg wilgotny

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

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

11.24 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.


PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach

		 (°C)	 (min)	
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1


PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka



(°C)



(min)



2 po-
ziomy

3 po-
ziomy

Ciasteczka maśla-
ne / Ciasta przekła-
dane

Termoobieg

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Małe ciasteczka, 20
sztuk na blasze, na-
grzać pusty piekar-
nik

Termoobieg

150

23 - 40

1 / 4

-



GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minuty.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upły-
wie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

**SZYBKI GRILL****Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.****Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.****Użyć czwartego poziomu piekarnika.****(min)****1. strona****2. strona**

Hamburgery

8 - 10

6 - 8

Tosty

1 - 3

1 - 3

11.25 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

**Ustawić temperaturę 99°C.****Naczynie
(Gastronorm)****(kg)****(min)**Brokuły, na-
grzać pusty pie-
karnik1 x 1/2 perfo-
rowane

0.3

3

13 - 15

Umieścić
blachę do
pieczenia
na pierw-
szym po-
ziomie pie-
karnika.Brokuły, na-
grzać pusty pie-
karnik2 x 1/2 perfo-
rowane

2 x 0,3

2 i 4

13 - 15

Umieścić
blachę do
pieczenia
na pierw-
szym po-
ziomie pie-
karnika.

 Ustawić temperaturę 99°C.					
	 Naczynie (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Brokuły, na- grzać pusty pie- karnik	1 x 1/2 perfo- rowane	maks.	3	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierw- szym po- ziomie pie- karnika.
Groszek, mro- żony	2 x 1/2 perfo- rowane	2 x 1,3	2 i 4	Aż tempe- ratura w najchłod- niejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierw- szym po- ziomie pie- karnika.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czy- szczące

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.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.



Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Akcesoria

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 do naczyń.

Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

12.2 Zalecane środki czyszczące

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

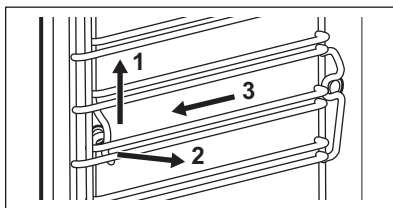
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.electrolux.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

12.3 Sposób wyjmowania: przewodnice blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć przewodnice z tylnego zaczepu.

Zamontować przewodnice 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 $\wedge$ lub $\vee$, 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. Począć, aż urządzenie wyschnie. Pozostawić otwarte 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 czyszczeniu

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. Napęlić 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. Napęlić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
3. Włączyć funkcji płukania – S4. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do ciasta.

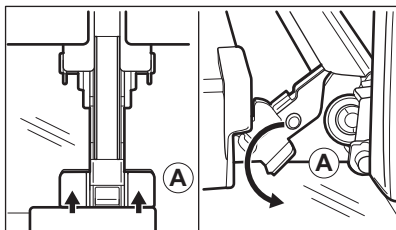
12.12 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

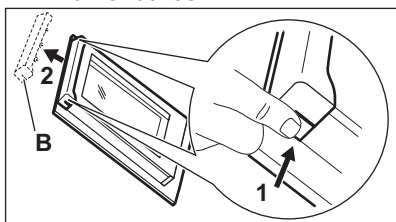


OSTRZEŻENIE!
Drzwi są ciężkie.

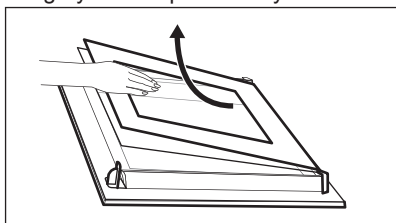
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przyciągnąć 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 szklany panel 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 żarówki



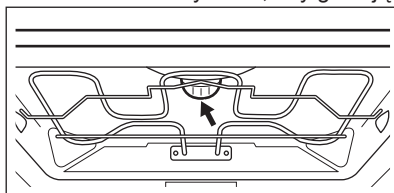
OSTRZEŻENIE!

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 czujki temperatury.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	- Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżyć 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 obniżyć wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się "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 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EMB8783ANX 944184782
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

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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.

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.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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 ramach 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. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

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 miejscowymi.

www.electrolux.com/shop



867344297-B-062020

