

EVY7800AA
EVY7800AO
EVY7800ZO
EVY7805AA
EVY7805AO



PL Piekarnik z funkcją mikrofal

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ.....	16
8. FUNKCJE ZEGARA.....	21
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	22
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	23
11. DODATKOWE FUNKCJE.....	23
12. WSKAZÓWKI I PORADY.....	25
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	46
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	47
15. DANE TECHNICZNE.....	49

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. Używając 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



Prosimy o zarejestrowanie produktu, aby uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Kupuj 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.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się 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.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi wymienić go producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem.
- Nie włączać urządzenia, jeśli jego wnętrze jest puste. Metalowe elementy wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie ma zastosowania, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.

- Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia aż zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Wyłącznie wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- Nie należy podgrzewać cieczy ani innej żywności w zamkniętych pojemnikach. Mogą one ulec rozerwaniu.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy doglądać urządzenia, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę i nie otwierać drzwi, aby zdusić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchenie mikrofalowej może doprowadzić do ich opóźnionego wrzenia. Przy obchodzeniu się z pojemnikiem należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu przed spożyciem oraz aby nie dopuścić do oparzenia.
- Nie wolno gotować jaj w skorupach ani podgrzewać całych ugotowanych jaj w urządzeniu, ponieważ mogą one wybuchnąć, nawet po zakończeniu działania mikrofal.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.

- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- 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 odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na

tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. 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 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

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

- 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.
- Wylączyć 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.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 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).

2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest

przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

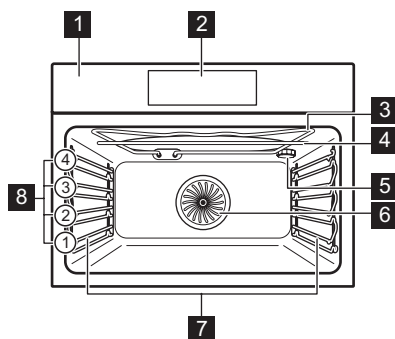
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

2.7 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

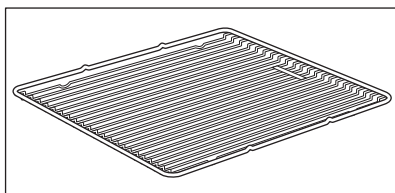
3.1 Informacje ogólne



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

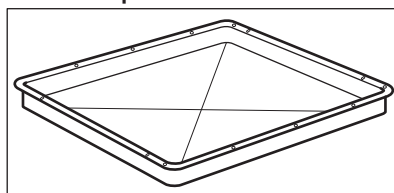
3.2 Akcesoria

Ruszt



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

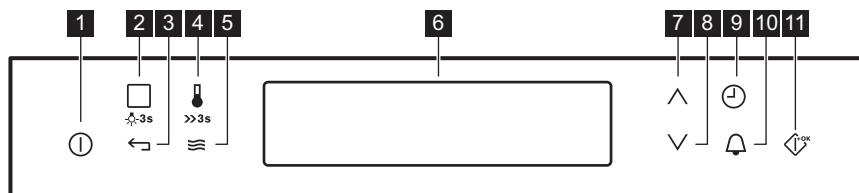
Blacha do pieczenia ciasta



Do pieczenia ciast i ciastek.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

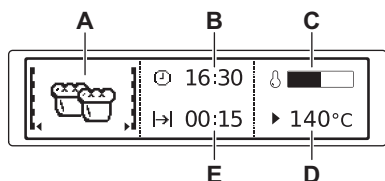


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Jeśli nie są one widoczne, należy dotknąć ①, aby je uaktywnić.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1 	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie dotknąć pola czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3 	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pola czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
4 	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5 	Funkcja kuchenki mikrofalowej	Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.
6 -	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
7 	Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8 	Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9 	Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pola czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Program ulubiony, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start.
10 	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11 	OK/Szybkie włączenie kuchenki mikrofalowej	Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

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

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

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

1. Nacisnąć  lub , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć  lub , aby wybrać opcję menu.

3. Nacisnąć , aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.



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

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Sym- bol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Ustawienia podstawowe	Konfiguracja pozostałych ustawień.
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Sym- bol	Podmenu	Opis
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
	Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.

Sym- bol	Podmenu	Opis
	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Wolne pieczenie	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.
 Dolna grzałka	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Pieczenie ekonomiczne	Użycie tej funkcji umożliwia zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi odpowiedniej funkcji (Turbo grill).

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.



W niektórych funkcjach piekarnika może nastąpić automatyczne wyłączenie oświetlenia przy temperaturze poniżej 60°C.

6.4 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Chleb	Do wypieku chleba.
 Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Również zapiekanie i przyrumienianie.
 Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomaganie wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
 Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii lub grzybów).
 Podtrzymywanie temperatury	Do utrzymywania temperatury potraw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

6.5 Włączanie funkcji pieczenia

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

6.6 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

6.7 Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.



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

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

6.8 Ciepło resztkowe

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

6.9 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię, ale tylko w przypadku użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przez 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 umożliwi dokończenie pieczenia.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Pieczenie z wykorzystaniem funkcji termoobiegu

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

Ciepło resztkowe

W przypadku niektórych funkcji piekarnika, jeśli włączono program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się automatycznie po upływie 90% ustawionego czasu.

Wentylator i oświetlenie pozostają włączone.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu będzie widoczny wskaźnik ciepła resztkowego lub aktualna temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Należy wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.

7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

7.1 Kuchenka mikrofalowa

Informacje ogólne:

**UWAGA!**

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

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

Gotowanie:

- W miarę możliwości należy gotować produkty pod przykryciem w naczyniach odpowiednich do używania w kuchence mikrofalowej. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.
- Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.
- Nie gotować w urządzeniu jajek w skorupkach, ponieważ mogą eksplodować. Przed smażeniem jajek należy nakłuć ich żółtka.

- Przed przystąpieniem do gotowania produktów ze „skórką”, takich jak ziemniaki, pomidory czy kielbaski, należy kilkakrotnie nakłuć je widelcem, aby nie eksplodowały.
- Schłodzoną lub mrożoną żywność należy gotować dłużej.
- Potrawy z sosem wymagają okresowego mieszania.
- Większe porcje potraw należy obrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania.
- W miarę możliwości należy pokroić warzywa na kawałki podobnej wielkości.
- Używać płaskich, szerokich naczyń.
- Nie używać naczyń z porcelany, ceramiki lub fajansu mających nieszkliwione dna lub małe otwory (np. na uchwytych). Wilgoć znajdująca się w otworach może po podgrzaniu spowodować pęknięcie naczyń.

Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:

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

Rozmrażanie masła, porcji tortu i twarogu:

- Nie rozmrażać tych produktów całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć ich rozmrażanie w temperaturze pokojowej. Zapewnia to bardziej równomierne efekty. Przed

rozpoczęciem rozmrażania należy usunąć wszystkie metalowe lub aluminiowe elementy opakowania.

Rozmrażanie owoców i warzyw:

- Jeśli owoce lub warzywa mają pozostać surowe, nie należy ich rozmrażać całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć rozmrażanie w temperaturze pokojowej.
- Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

Dania gotowe:

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

7.2 Odpowiednie naczynia i materiały

Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grill ♦♦♦♦
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Gotowanie	
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów (np. Pyrex, szkło żaroodporne itp.)	✓	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę ¹⁾	✓	X	X	X
Ruszt grilla, szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę (np. Arcoflam)	✓	✓	✓	✓
Ceramika ²⁾ , fajans ²⁾	✓	✓	✓	X
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C ³⁾	✓	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych ³⁾	✓	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową ³⁾	X	X	X	✓
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X	✓

Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grill ♥♥♥♥
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Gotowanie	
Ruszt	X	X	X	✓
Naczynia do przyrumieniania, np. talerz crisp lub crunch	X	✓	✓	X
Potrawy gotowe w opakowaniach ³⁾	✓	✓	✓	✓

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

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

3) Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury.

7.3 Wskazówki dotyczące korzystania z mikrofal

Rezultat	Rozwiązanie
Nie można znaleźć informacji na temat ilości przyrządzanej potrawy.	Znaleźć informacje dotyczące podobnej potrawy lub produktu. Wydłużyć lub skrócić czas gotowania zgodnie z następującą zasadą: podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu, połowa ilości – połowa czasu.
Potrawa po ugotowaniu jest zbyt sucha.	Ustawić krótszy czas gotowania lub wybrać niższą moc mikrofal i gotować potrawę pod przykryciem w naczyniu odpowiednim do użycia w kuchenke mikrofalowej.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawić dłuższy czas gotowania lub wybrać wyższą moc mikrofal. Grubsze potrawy wymagają zwykle dłuższego czasu gotowania. Zamieszać lub obrócić potrawę podczas gotowania.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest za gorąca przy brzegu, a w środku jeszcze niegotowa.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas. W połowie gotowania, np. zupy, należy zamieszać potrawę.

O czym jeszcze należy pamiętać...

- Artykuły spożywcze mają różny kształt i właściwości. Przygotowuje się je w różnych ilościach. Dlatego czas rozmrażania, podgrzewania lub gotowania może być różny. Jako ogólną wskazówkę można przyjąć prawidłowość: **podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu**.
- Kuchenka mikrofalowa powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Dlatego nie wszystkie miejsca rozgrzewają się w tym samym czasie. Z tego względu, zwłaszcza podczas podgrzewania większych porcji potraw, należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest **czas oczekania**. Potrawę należy pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza urządzeniem, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.
- Ustawić poziom mocy odpowiednio do ilości potrawy. Użycie wysokiej mocy przy małej ilości potrawy może spowodować spalenie potrawy lub powstawanie łuku elektrycznego, gdy używane są akcesoria.

- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.

7.4 Funkcje kuchenki mikrofalowej

Funkcje	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.
Kombi	Jednoczesne włączanie funkcji pieczenia i kuchenki mikrofalowej. Umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie z jednoczesnym ich przyrumienianiem. Maksymalna moc dla tej funkcji to 600 W.
Szybkie uruchomienie	Pozwala jednym dotknięciem symbolu  włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej z ustawieniem maksymalnej mocy. Czas działania: 30 sekund.

7.5 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

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

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

 Jeśli nie dotknięto , urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.

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

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

 Maksymalne ustawienie czasu funkcji: Czas wynosi 90 minut.

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

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

 Aby wyłączyć funkcję kuchenki mikrofalowej, należy dotknąć .

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

7.6 Ustawianie funkcji Kombi

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



W przypadku niektórych ustawień funkcja kuchenki mikrofalowej uruchamia się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

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

7.7 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienia

1. W razie potrzeby dotknąć , aby wyłączyć urządzenie.

2. Dotknąć , aby włączyć funkcję szybkiego uruchomienia.

Każde dotknięcie  powoduje wydłużenie czasu działania funkcji Czaso 30 sekund.



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

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

7.8 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara

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

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



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

- Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
- Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
- Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
- Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

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

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

Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

8.2 Ustawianie funkcji zegara



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

- Ustawić funkcję pieczenia.

- Włączyć urządzenie.
- Wybrać funkcję pieczenia.
- Ustawić temperaturę powyżej 80°C.

4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

8.4 Wydłużenie czasu

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

 Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć .

9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Przepisy w Internecie



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

9.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

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

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



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

9.3 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

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

1. Włączyć urządzenie.
 2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć , aby potwierdzić.
 3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć , aby potwierdzić.
 4. Dotknąć  lub , aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć , aby potwierdzić.
- Rozpocznie się program automatyczny.
5. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć  lub , aby zmienić ciężar produktu.
 6. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



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

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.

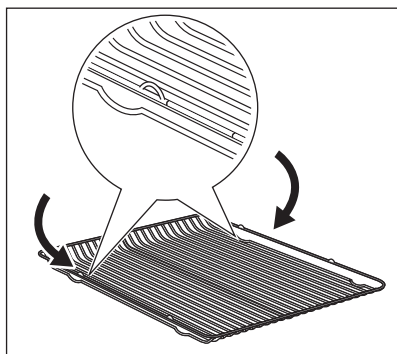


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Tryb kuchenki mikrofalowej”.

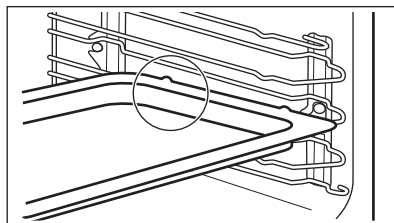
Ruszt:

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



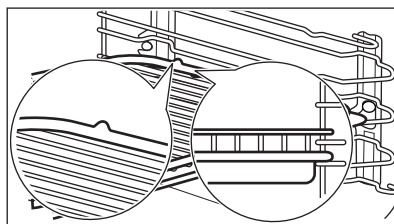
Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta 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.

11. DODATKOWE FUNKCJE

11.1 Program ulubiony

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

ulubiony. Można zapisać w pamięci 20 programów.



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

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się: ZAPISZ.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Dotknąć  lub , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć . Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać , aby zapisać.

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

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

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

11.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć urządzenia.

1. Dotknąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Dotknąć jednocześnie  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

11.3 Blokada panelu

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

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

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



Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

11.4 Ustaw + start

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

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

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ) , aby uruchomić funkcję: Ustaw +

start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



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

11.5 Samoczynne wyłączenie

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

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



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

12. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

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

11.7 Wentylator chłodzący

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

12.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

- numery poziomów piekarnika.
- informacje o funkcjach pieczenia, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla popularnych potraw

12.2 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temperatury

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

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

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

Wyrastanie ciasta

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

Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

12.3 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Przy dłuższym czasie pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

12.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.

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

12.5 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

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

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik, blacha do ciasta ²⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

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

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Tempera- tura (°C)	Czas (min)	Poziom pie- karnika
Ciasteczka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biskoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego ¹⁾	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	3
Bułki ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Ciasteczka ¹⁾	Termoobieg	160	20 - 35	3

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

12.6 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna ¹⁾	Turbo grill	210 - 230	10 - 20	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

12.7 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

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

12.8 Wolne pieczenie

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa.

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze

80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie w piekarniku.
3. Wybrać funkcję: Wolne pieczenie.

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet wołowy	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

12.9 Pizza

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

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

12.10 Pieczenie mięs

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w urządzeniu mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia).
- Połąć kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

12.11 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	Pieczenie tradycyjne	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Klops	Turbo grill	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Gicz cielęca	Turbo grill	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jagnięcina

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

Drób

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	Turbo grill	po 0,2-0,25 każdy	200	200 - 220	20 - 35	1
Półwki kurczaka	Turbo grill	po 0,4-0,5 każdy	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurczak, pularda	Turbo grill	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kaczka	Turbo grill	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryba (gotowanie na parze)

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

Potrawy

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

12.12 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



UWAGA!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

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

Szybki grill

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

12.13 Potrawy mrożone

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	3
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	3
Frytki cienkie ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Frytki grube ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Ćwiartki / krokiety ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Obrócić 2-3-krotnie podczas smażenia.

Tabela Gotowe mrożone dania

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

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

- 1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.
- 2) Obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia.
- 3) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

12.14 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

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

12.15 Pasteryzowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieścić na blasze do pieczenia nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.

- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczającą wilgotność w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

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

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

12.16 Suszenie

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Morele	60 - 70	8 - 10	3
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3

12.17 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

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

12.18 Tabele gotowania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej



Jeśli nie podano inaczej, potrawy należy umieszczać na talerzu lub w naczyniu na dnie komory.

Rozmrażanie mięsa

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Mięso w ca- łości	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie po- łowy czasu.
Stek	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Obrócić po upływie po- łowy czasu; wyjąć roz- mrożone ka- wałki.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Mięso mielo- ne mieszane	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie po-łowy czasu; wyjąć roz-mrożone ka-wałki.
Gulasz	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie po-łowy czasu; wyjąć roz-mrożone ka-wałki.

Rozmrażanie drobiu

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Kurczak	200	1	25 - 30	10 - 20	Obrócić po upływie po-łowy czasu; przykryć roz-mrożone miejsca folią aluminiową.
Pierś kur- czaka	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie po-łowy czasu; przykryć roz-mrożone miejsca folią aluminiową.
Udka kur- czaka	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie po-łowy czasu; przykryć roz-mrożone miejsca folią aluminiową.
Kaczka	200	2	45 - 60	20 - 30	Obrócić po upływie po-łowy czasu; przykryć roz-mrożone miejsca folią aluminiową.

Rozmrażanie ryb

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Cała ryba	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Obrócić po upływie po-łowy czasu.
Filety rybne	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Obrócić po upływie po-łowy czasu.

Rozmrażanie kielbasy

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Kielbasa w plastrach	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Obrócić po upływie po-łowy czasu.

Rozmrażanie produktów mleczarskich

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Twarożek	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Usunąć ele-menty alumi-niowe, obró-cić po upły-wie połowy czasu.
Masło	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Usunąć ele-menty alumi-niowe, obró-cić po upły-wie połowy czasu.
Ser	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Usunąć ele-menty alumi-niowe, obró-cić po upły-wie połowy czasu.
Śmietana	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Zdjąć alumi-niowe wiecz-ko, zamie-szać po upływie po-łowy czasu.

Rozmrażanie ciast/ciastek

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Ciasto drożdżowe	100	1 szt.	2 - 3	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Sernik	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto (tort)	100	1 szt.	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Suche ciasto (np. ciasto ucierane)	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto owocowe	100	1 szt.	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Chleb	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Chleb krojony	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Bułki	100	4 bułki	5 - 8	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Truskawki	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Pieczenie/roztapianie

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Czekolada/polewa czekoladowa	600	0.15	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Masło	200	0.1	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie – podgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach	300	0,2 kg	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu, sprawdzić temperaturę.
Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę.
Produkty gotowe	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Zdjąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Mrożone da-nia gotowe	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Zdjąć alumi-niowe wieczko, obrócić po upływie połowy cza-su.
Mleko	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:15 - 1:45	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Woda	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:30 - 2	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Sos	600	200 ml	1 - 2	-	Zamieszać po upływie połowy cza-su.
Zupa	600	300 ml	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy cza-su.

Tabela pieczenia

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Cała ryba	500	0,5 kg	8 - 10	-	Gotować pod przykryciem, kilka-krotnie obra-cać naczynie podczas gotowania.
Filety rybne	500	0,5 kg	6 - 8	-	Gotować pod przykryciem, kilka-krotnie obra-cać naczynie podczas gotowania.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Warzywa, krótki czas gotowania, świeże ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, długi czas gotowania, świeże ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, długi czas gotowania, mrożone ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ziemniaki w mundurkach	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ryż	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od- czekania (min)	Uwagi
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Położyć popcorn na talerzu, na dolnym poziomie.

1) Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.

Tabela dla funkcji Kombi

- Tylko wybrane modele.

- Użyć funkcji: Grill i Kuchenka mikrofalowa.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Tempe- ratura (°C)	Czas (min)	Po- ziom pie- karni- ka	Uwagi
2 połówki kurczaka (2 x 0,6 kg)	Szklane naczynie z sitkiem	300	220	40	2	Obrócić po 20 min, czas oczekania: 5 min.
zapekane ziemniaki (1 kg)	Naczynie do zapiekanki	300	200	40	2	Czas oczekania: 10 min.
Pieczeń wieprzowa z karkówki (1,1 kg)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	Obracać w trakcie, czas oczekania: 10 min.

13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać delikatnego środka czyszczącego.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie

się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

- Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w

zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

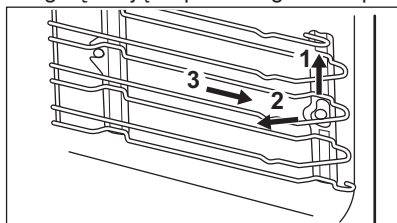
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

13.2 Demontaż przewodnic blach

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

Aby wyczyścić urządzenie, 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.

13.3 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczyć ona klosz

oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!
Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	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 ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

14.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

15. DANE TECHNICZNE

15.1 Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



867302176-D-242016

