Thinking of you
Electrolux

EOA5751AA

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 6
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 7
5. PANEL STEROWANIA 8
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA 9
7. FUNKCJE ZEGARA 11
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE 13
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 14
10. DODATKOWE FUNKCJE 17
11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 20
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 33
13. CO ZROBIĆ, GDY... 36
14. DANE TECHNICZNE 37

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

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 serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjki parowej.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- 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.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną dla danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- 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 zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak 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.

- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- 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 na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

  – nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia;

  – nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia;

  – Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.

  – Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

  – Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

2.3 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 pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek doty-

cących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- 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.

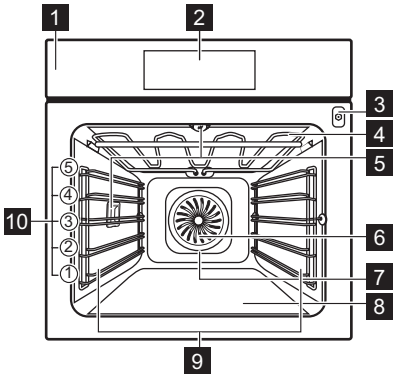
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

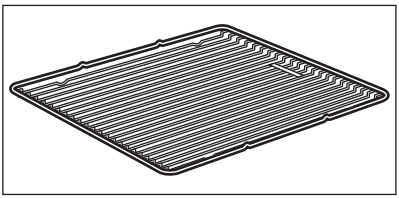
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

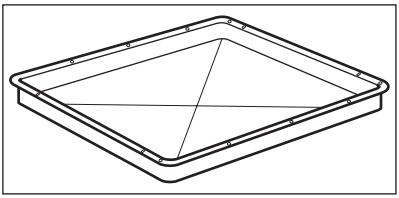


1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Gniazdo czujnika temperatury
4 Grzałka
5 Oświetlenie
6 Wentylator
7 Grzałka na tylnej ściance
8 Grzałka dolna
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Poziomy piekarnika

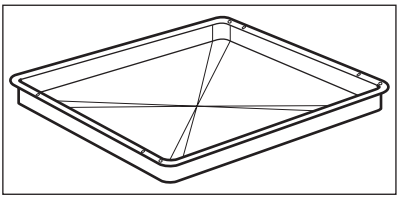
3.1 Akcesoria



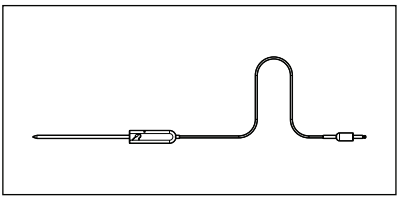
Ruszt
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.



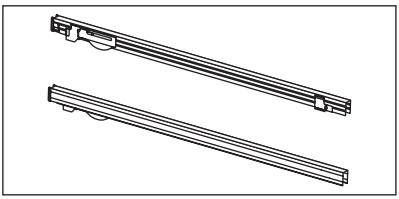
Blacha do pieczenia ciasta
Do pieczenia ciast i ciastek.



Blacha do pieczenia/opiekania mięsa
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



Czujka temperatury
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.



Prowadnice teleskopowe
Do umieszczania rusztów i blach.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.
Gdy zniknie informacja o wersji oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się „h” i godzina „12:00”.

Ustawianie aktualnej godziny:

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

Na wyświetlaczu temperatury/zegara pojawi się ustawiona godzina.

Zmiana ustawienia aktualnego czasu

Ustawienie aktualnej godziny można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Dotknąć ⏲ (na wyświetlaczu zacznie migać ⏲). Ustawić nową godzinę zgodnie z opisaną powyżej procedurą.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Sterowanie elektroniczne

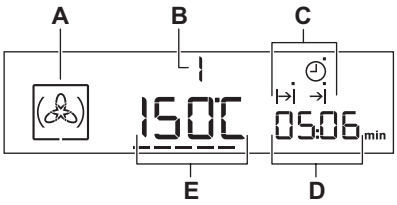


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
1		WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		OPCJE	Ustawianie funkcji piekarnika, programu automatycznego lub funkcji czyszczenia.
3		OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	>>3s	TEMPERATURA/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	Ustawianie i sprawdzanie temperatury w komorze urządzenia lub temperatury termosondy. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez trzy sekundy powoduje włączenie lub wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania.
5		MÓJ ULUBIONY PROGRAM	Zapisywanie ulubionego programu. Funkcja ta zapewnia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
6	-	WYŚWIETLACZ	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
7		W GÓRĘ	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8		W DÓŁ	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
10		MINUTNIK	Ustawianie minutnika.
11	OK	DOBRZE	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. Służy do przemieszczania się w dół menu.

5.2 Wyświetlacz



A) Symbol funkcji piekarnika
B) Numer funkcji/programu piekarnika
C) Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara")
D) Wyświetlacz zegara/ciepła resztkowego (również minutnika i aktualnego czasu)
E) Wskazanie temperatury/czasu

5.3 Inne wskaźniki na wyświetlaczu

Symbole	Nazwa	Opis
	Program automatyczny	Pozwala wybrać program automatyczny.
☆	**Program ulubiony**	Uruchomiony jest ulubiony program.
kg / gr	**kg/g**	Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru.
h / min	**godz./min**	Uruchomiona jest funkcja zegara.
	Filtr zapachu	Działa filtr zapachu (tylko wybrane modele).
___	**Wskaźnik nagrzewania/ ciepła resztkowego**	Wskazuje poziom temperatury w komorze urządzenia.
	Temperatura/szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona.
	Temperatura	Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Termosonda	Termosonda jest podłączona do gniazda.
	Minutnik	Uruchomiona jest funkcja minutnika.

5.4 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu pojawiają się linie ___ . Linie sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w urządzeniu.

Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, linie znikają z wyświetlacza.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

W celu obsługi urządzenia można wybrać:

- **tryb ręczny** – umożliwia ręczne ustawienie funkcji pieczenia, temperatury i czasu pieczenia.
- **programy automatyczne** – umożliwiają przygotowanie potraw bez posiadania wiedzy i doświadczenia w zakresie pieczenia.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
1	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie 3 poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20–40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
2	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20–40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
3	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
4	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania bardzo chudych i delikatnych pieczonych potraw.
5	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
6	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw mrożonych.
7	Podtrzymywanie temp.	Do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
8	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi danej funkcji piekarnika.
9	Grill	Do grillowania płaskich potraw i pieczenia tostów.
10	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów.
11	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrumieniania potraw, np. zapiekanek.

6.1 Ustawianie funkcji piekarnika

1. Włączyć urządzenie, dotykając ⏻. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji piekarnika.
2. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić funkcję piekarnika.
3. Dotknąć OK lub urządzenie uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.

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

6.2 Zmiana temperatury

Dotknąć ∧ / ∨ , aby zmienić temperaturę (skokowo co 5°C).
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe i zgaśnie wskaźnik nagrzewania.

6.3 Sprawdzanie temperatury

Temperaturę w urządzeniu można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.

1. Dotknąć »3s . Na wyświetlaczu temperatury/czasu zostanie pokazana temperatura w urządzeniu. Aby zmienić temperaturę piekarnika, należy dotknąć jeszcze raz »3s i użyć ∨ lub ∧ .
2. Dotknąć OK , aby powrócić do ustawionej temperatury lub zostanie ona wyświetlona automatycznie po pięciu sekundach.

6.4 Funkcja szybkiego nagrzewania

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.
Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania: Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy »3s .
Jeżeli włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania, migają poziome linie na wyświetlaczu, sygnalizując jej działanie.
Dodatkowe informacje:

- Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.
- Funkcja szybkiego nagrzewania nie jest dostępna z każdą funkcją piekarnika. Jeśli funkcja szybkiego nagrzewania nie jest dostępna dla ustawionej funkcji, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

6.5 Oszczędzanie energii

Urządzenie jest wyposażone w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia:

- **Ciepło resztkowe:**
  - Gdy działa funkcja lub program pieczenia, grzałki wyłączają się po upływie 90% czasu pieczenia (oświetlenie i wentylator nadal działają). Aby możliwe było działanie tej funkcji, czas pieczenia musi być dłuższy niż 30 minut lub konieczne jest użycie funkcji zegara (Czas, Koniec, Opóźnienie). Funkcja ta nie działa z funkcjami grilla.
  - Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw. Na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego pokazywana jest aktualna temperatura, a linie przedstawiają spadającą temperaturę.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – dotknąć -☼- , aby wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia.
- **Wyłączanie wyświetlacza** – w razie potrzeby można całkowicie wyłączyć urządzenie. Dotknąć jednocześnie i przytrzymać 🕘 i ∧ , aż nastąpi wyłączenie wyświetlacza. Ponowne wykonanie tej czynności powoduje włączenie urządzenia.
- **Funkcje eko** – patrz „Funkcje piekarnika”.

7. FUNKCJE ZEGARA

SYMBOL	FUNKCJA	OPIS
🕘	AKTUALNA GODZINA	Sprawdzanie aktualnej godziny. Aby zmienić aktualną godzinę, patrz „Ustawianie i zmiana aktualnej godziny”.
|→|	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.

SYMBOL	FUNKCJA	OPIS
→|	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma się w późniejszym czasie włączyć i wyłączyć automatycznie.

7.1 Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy urządzenia. Stoper włącza się natychmiast, gdy urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Zerowanie stopera: dotknąć jednocześnie ∧ i ∨, aż na wyświetlaczu pojawi się „00:00" i stoper zacznie ponownie naliczać czas.

Nie można korzystać ze stopera, gdy włączona jest funkcja Czas lub Koniec.

7.2 Ustawianie funkcji CZAS

1. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę.
2. Dotknąć kilkakrotnie ◴, aż na wyświetlaczu pojawi się |→|. |→| będzie migać.
3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Dotknąć OK, aby potwierdzić.
5. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić godziny dla funkcji CZAS.

Po dotknięciu ◴ lub OK podczas ustawiania funkcji CZAS urządzenie przejdzie do ustawień funkcji KONIEC.

6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

   |→| i ustawiony czas zaczną migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się.

   Dotknąć dowolnego pola czujnika lub otworzyć drzwi piekarnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

7.3 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę.
2. Dotknąć kilkakrotnie ◴, aż na wyświetlaczu pojawi się →|. →| będzie migać.
3. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić czas dla funkcji KONIEC (najpierw ustawia się minuty, a następnie godziny) i dotknąć OK lub ◴, aby potwierdzić.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

   →| i ustawiony czas zaczną migać na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się.
5. Dotknąć dowolnego pola czujnika lub otworzyć drzwi piekarnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyłączyć urządzenie.

7.4 Sprawdzanie wyniku (tylko wybrane modele)

W przypadku wybrania funkcji KONIEC lub CZAS na 2 minuty przed zakończeniem pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włączy się oświetlenie. Urządzenie przejdzie do ustawień funkcji KONIEC i CZAS. W ciągu tych dwóch minut można sprawdzić efekt pieczenia i w razie potrzeby wydłużyć czas dla funkcji KONIEC lub CZAS.

7.5 Ustawianie MINUTNIKA

MINUTNIK służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

1. Dotknąć 🔔. Na wyświetlaczu zacznie migać 🔔 i „00".
2. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić czas dla MINUTNIKA. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Dotknąć OK lub MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać „00:00" i 🔔.
5. Dotknąć dowolnego pola czujnika lub otworzyć drzwi piekarnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.6 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

Funkcji CZAS |→| i KONIEC →| można użyć jednocześnie, tak aby piekarnik automatycznie włączył i wyłączył się w późniejszym czasie. W ta-

kim przypadku najpierw należy ustawić funkcję CZAS ⊢→| , a następnie funkcję KONIEC →| (patrz „Ustawianie funkcji CZAS” i „Ustawianie funkcji KONIEC”).
Gdy zostanie włączona funkcja OPÓŹNIENIE, wtedy na wyświetlaczu pojawi się statyczny symbol funkcji piekarnika ⊢→| z kropką i →| . Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Urządzenie ma zaprogramowane 9 programów automatycznych i przepisów. Automatyczne programy lub przepisy należy stosować w sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Lista przepisów dla programów automatycznych znajduje się w „Książce kucharskiej”.

Dostępne są trzy typy programów automatycznych:

- Automatyczne przepisy
- Programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru
- Programy automatyczne z termosondą

8.1 Programy automatyczne

Numer programu	Nazwa programu
1	PIECZEŃ WOŁOWA
2	PIECZEŃ WIEPRZOWA
3	KURCZAK CAŁY
4	PIZZA
5	BABECZKI
6	QUICHE LORRAINE
7	BIAŁY CHLEB
8	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
9	LASAGNE

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

8.2 Automatyczne przepisy

Ustawianie automatycznego przepisu:

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć □ . Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (P1–P9).
3. Dotknąć ∧ lub ∨ , aby wybrać automatyczny przepis.
4. Dotknąć OK lub automatyczny przepis uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol ⊢→| zacznie migać. Urządzenie wyłączy się.
6. Dotknąć dowolnego pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8.3 Programy automatyczne z wprowadzaniem wagi

Jeżeli wprowadzono wagę mięsa, urządzenie obliczy czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć □ .
3. Dotknąć ∧ lub ∨ , aby ustawić program z wprowadzaniem wagi (patrz „Książka kucharska").

   Wyświetlacz pokaże: czas pieczenia, symbol funkcji Czas ⊢→| , domyślną wagę, jednostkę miary (kg, g).
4. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.
5. Urządzenie włączy się. Symbol jednostki wagi będzie migał na wyświetlaczu. W tym czasie można zmienić domyślną wartość wagi za pomocą ∧ lub ∨ . Dotknąć OK .
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać ⊢→| . Urządzenie wyłączy się.
7. Dotknąć dowolnego pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8.4 Programy automatyczne z termosondą

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 rozdział „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.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać ⊢→| . Urządzenie wyłączy się.
7. Dotknąć dowolne pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

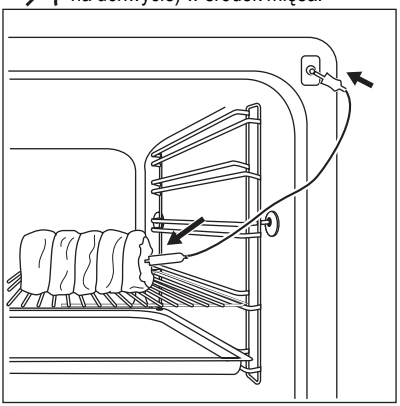
Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatury:

- Temperatura piekarnika: więcej informacji można znaleźć w tabeli dotyczącej pieczenia zamieszczonej w książce kucharskiej.
- Temperatura wewnątrz produktu: więcej informacji można znaleźć w tabeli dotyczącej termosondy zamieszczonej w książce kucharskiej.

Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem lub odpowiednich części zamiennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę termosondy (z symbolem na uchwycie) w środek mięsa.



3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na przedniej ściance urzą-

dzenia. Na wyświetlaczu pojawi się i 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.

   Przydatne informacje:

   Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga symbol . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu nie migał symbol , należy dotknąć »3s i ∧ lub ∨, aby ustawić nową wartość.
6. Ustawić funkcję piekarnika i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

   Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz pasek temperatury, który przedstawia zależność między ustawioną i aktualną temperaturą piekarnika.

   Przydatne informacje:

   Podczas pieczenia termosonda musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

   Gdy urządzenie obliczy przybliżony czas pieczenia, na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego pojawia się wskazanie czasu stopera. Po zakończeniu pierwszych obliczeń wyświetlacz zegara/ciepła resztkowego pokazuje -, a następnie przybliżony czas pieczenia. Urządzenie kontynuuje obliczanie czasu pieczenia w trakcie pieczenia. Wyświetlany czas jest okresowo aktualizowany.
7. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę wewnątrz produktu, zacznie migać wskazanie temperatury wewnątrz produktu oraz symbol . Przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć mięso z urządzenia.

   OSTRZEŻENIE!
   Podczas wyjmowania termosondy należy zachować ostrożność. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.
9. Wyłączyć urządzenie.

   Włożenie wtyczki termosondy do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

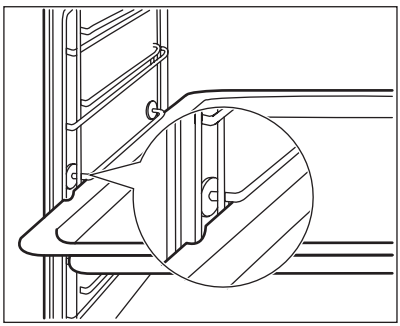
W przypadku pieczenia z wykorzystaniem termosondy można zmienić temperaturę widoczną na wyświetlaczu temperatury/czasu. Po włożeniu wtyczki termosondy do gniazda i ustawieniu funkcji piekarnika oraz temperatury, na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura wewnątrz produktu.

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

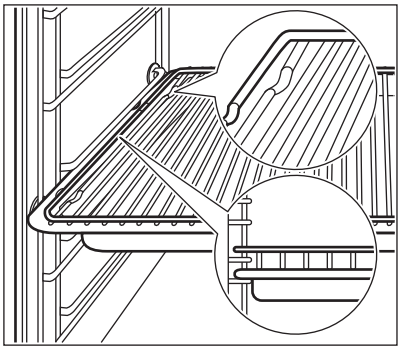
- Ustawioną temperaturę wewnątrz produktu
- Aktualną temperaturę piekarnika
- Aktualną temperaturę wewnątrz produktu

Ustawiona temperatura wewnątrz produktu zmienia się na aktualną temperaturę wewnątrz produktu, a aktualna temperatura piekarnika zmienia się na ustawioną temperaturę piekarnika.

9.2 Wkładanie akcesoriów piekarnika

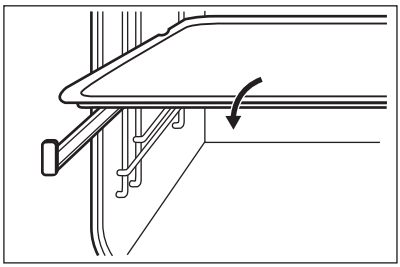


Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika mają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają naczynia przed zsunięciem się.

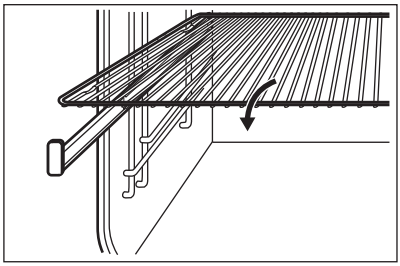


Wkładanie rusztu wraz z głęboką blachą do pieczenia
Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



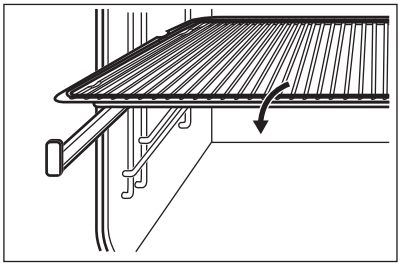
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



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.

9.4 Jednoczesne wkładanie rusztu i głębokiej blachy



Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicach teleskopowych.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Funkcja Mój ulubiony program

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 ☆. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć urządzenie.

Używanie funkcji Mój ulubiony program:

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

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

10.2 Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia:

1. Wyłączyć urządzenie, dotykając ⏻. Nie ustawiać funkcji piekarnika.
2. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać 🕘 i ∨ przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się lub zniknie SAFE.

10.3 Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia. Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą funkcji piekarnika.

Włączanie/wyłączanie funkcji blokady panelu:

1. Włączyć urządzenie.
2. Włączyć funkcję lub ustawienie piekarnika.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać 🕘 i ∨ przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się lub zniknie Loc.
Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, urządzenie można wyłączyć. Po wyłączeniu urządzenia funkcja blokady panelu również zostaje wyłączona.

10.4 Menu ustawień

Menu ustawień umożliwia dodawanie lub usuwanie funkcji z głównego menu (na przykład: można włączyć lub wyłączyć wskaźnik ciepła resztkowego). W menu ustawień może znajdować się maksymalnie siedem ustawień (od SET1 do SET7). Poniższa tabela przedstawia możliwe wartości każdego ustawienia.

Menu ustawień

Wskaźnik menu ustawień	Opis	Wartość do ustawienia
SET1	WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	ON / OFF
SET2[1)]	DŹWIĘKI PRZYCISKÓW	CLICK / BEEP / OFF
SET3	DŹWIĘKI BŁĘDÓW	ON / OFF
SET4	FILTR ZAPACHU	ON / OFF
SET5	MENU SERWISOWE	---
SET6	PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ	ON / OFF
SET7[2)]	WYDŁUŻENIE CZASU	ON / OFF

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

2) Tylko wybrane modele

Menu ustawień można konfigurować tylko gdy urządzenie jest wyłączone.

Włączyć menu ustawień:

1. W razie potrzeby wyłączyć urządzenie ⏻ .
2. Dotknąć i przytrzymać przez trzy sekundy ☐ .
   Na wyświetlaczu pojawi się „SET1" i zacznie migać wartość „1".
3. Dotknąć ∧ / ∨ , aby wybrać ustawienie.
4. Dotknąć OK .
5. Dotknąć ∧ / ∨ , aby zmienić wartość ustawienia.
6. Dotknąć OK .

10.5 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się automatycznie po pewnym czasie:

- jeżeli działa funkcja piekarnika,
- jeżeli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

Temperatura	Czas wyłączenia
30°C – 115°C	12,5 godz.
120°C – 195°C	8,5 godz.
200°C – 245°C	5,5 godz.
250°C – temperatura maksymalna	3,0 godz.

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia działa ze wszystkimi funkcjami piekarnika za wyjątkiem funkcji: Oświetlenie piekarnika, Termoobieg (niska temp.), Czujka temperatury, Czas, Koniec, Opóźnienie.

10.6 Jasność wyświetlacza

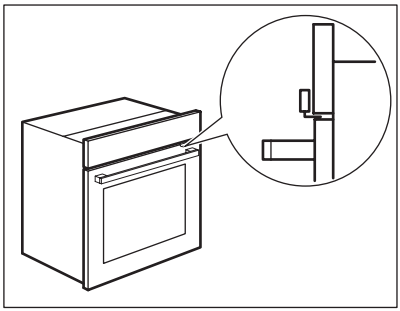
Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

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

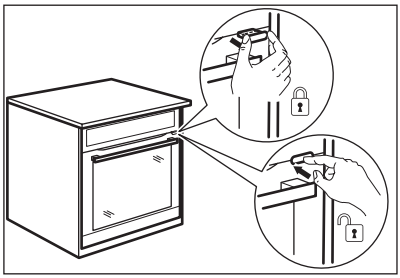
10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy 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.

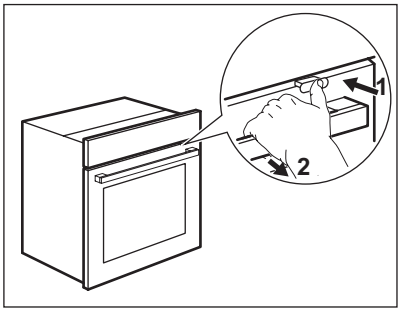
10.8 Mechaniczna blokada drzwi



Mechaniczna blokada drzwi jest wyłączona w chwili zakupu urządzenia.



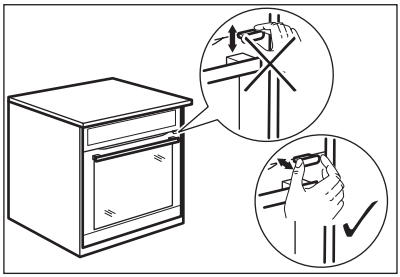
Włączanie blokady drzwi: Pociągnąć blokadę drzwi do przodu, aż po pozycji zablokowania.
Wyłączanie blokady drzwi: Wsunąć blokadę drzwi do położenia wyjściowego.



Aby użyć blokady drzwi, należy wykonać następujące czynności:
Ustawić blokadę drzwi w pozycji włączenia.
Po bezpiecznym zamknięciu drzwi (mechaniczna blokada drzwi jest włączona):

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

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



Mechaniczną blokadę drzwi należy przesuwać tylko w płaszczyźnie poziomej.

Nie przesuwać jej w płaszczyźnie pionowej.

Nie naciskać blokady drzwi po zamknięciu drzwi urządzenia.

11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

11.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

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

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

11.2 Pieczenie ciast

Ogólne wskazówki

- 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.
- W przypadku dłuższych czasów 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.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- W przypadku pieczenia ciast 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.

11.3 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.**
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia 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.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

11.4 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kołacz / Brioszka	Termoobieg	1	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa / Ciasto owocowe	Termoobieg	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Termoobieg	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Pieczenie tradycyjne	2	160	35 - 50
Kruchy spód placka	Termoobieg	2	170 - 180 1)	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	Termoobieg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	2	160	60 - 90
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	1	180	70 - 90
Sernik	Pieczenie tradycyjne	1	170 - 190	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Warkocz drożdżowy / Wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	3	170 - 190	30 - 40

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chleb (żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Pieczenie tradycyjne	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Ptysie z kremem / Eklery	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rolada biszkoptowa	Pieczenie tradycyjne	3	180 - 200 1)	10 - 20
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Maślane ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 1)	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) 2)	Termoobieg	3	150	35 - 55
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) 2)	Pieczenie tradycyjne	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	Termoobieg	3	160 - 170	40 - 80
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka kruche	Termoobieg	3	150 - 160	10 - 20

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	Termoobieg	3	140	20 - 35
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	Pieczenie tradycyjne	3	160 1)	20 - 30
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	3	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	Termoobieg	3	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	Termoobieg	3	170 - 180 1)	20 - 30
Bułki	Termoobieg	3	160 1)	10 - 25
Bułki	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	3	150 1)	20 - 35
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Pieczenie tradycyjne	3	170 1)	20 - 30

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wypieki i zapiekanki

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka z makaronem	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna 1)	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
Bagietki posypane serem	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	40 - 60
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	30 - 60

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.5 Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura (°C)	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy piekarnika	3 poziomy piekarnika		
Ptysie z kremem / Eklery	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Strucla	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka/small cakes/ciastka/drożdżówki/bułki

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura (°C)	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy piekarnika	3 poziomy piekarnika		
Ciasteczka kruche	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura (°C)	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy piekarnika	3 poziomy piekarnika		
Bułki	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.6 Termoobieg (niska temp.)

Funkcji tej należy używać do pieczenia delikatnego, chudego mięsa i ryb przy ustawieniu temperatury wewnątrz produktu poniżej 65°C. Funkcja Termoobieg (niska temp.) nie jest odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujnika temperatury (patrz tabela dla czujnika temperatury).
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 automatycznej funkcji Termoobieg (niska temp.) do pieczenia drobiu.

W przypadku korzystania z tej funkcji należy piec potrawy bez przykrycia.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1–2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie piekarnika.
3. Umieścić czujnik temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Rodzaj pieczonej potrawy	Ciężar (g)	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń wołowa	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Filet wołowy	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Pieczeń cielęca	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steki	200 - 300	3	120	20 - 40

11.7 Pizza

Rodzaj wypieku	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (z wieloma dodatkami)	2	180 - 200	20 - 30
Tarty	1	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tarta szwajcarska	1	170 - 190	45 - 55
Szarlotka przykryta	1	150 - 170	50 - 60

Rodzaj wypieku	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Ciasto warzywne	1	160 - 180	50 - 60
Przaśny chleb	2	230 - 250 1)	10 - 20
Zapiekanka z ciasta francuskiego	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	2	230 - 250 1)	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.8 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 piekarniku mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

11.9 Pieczenie z funkcją Turbo grill

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	180 - 190 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Łopatka / Karkówka / Szynka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet / Żeberka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Comber/ udziec zajęczy	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230 [1)]	30 - 40
Comber sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	60 - 90

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200-250 g	Turbo grill	1	200 - 220	30 - 50

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Połówka kurczaka	po 400-500 g	Turbo grill	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4-6 kg	Turbo grill	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Cała ryba	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	40 - 60

11.10 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

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

Szybki grill

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Czas (min)	
		1. strona	2. strona
Burgers / Hamburgery	4	8 - 10	6 - 8
Filet wieprzowy	4	10 - 12	6 - 10
Kiełbaski	4	10 - 12	6 - 8

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Czas (min)	
		1. strona	2. strona
Filety/steki cielęce	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Tosty 1)	5	1 - 3	1 - 3
Grzanki z dodatkami	4	6 - 8	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.11 Produkty gotowe

Termoobieg

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

Gotowe mrożone dania

Rodzaj pieczonej potrawy	Funkcje piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Frytki 1) (300-600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	3	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta

Rodzaj pieczonej potrawy	Funkcje piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta

1) Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia

11.12 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
Nie przykrywać miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Umieścić produkt na pierwszym poziomie piekarnika od dołu.

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso, 1000 g	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	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort, 1400 g	60	60	-

11.13 Pasteryzowanie

O czym należy pamiętać:

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

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

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.14 Suszenie – Termoobieg

Przykryć ruszty papierem do pieczenia.
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy wyłączyć urządzenie w połowie procesu suszenia. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać aż urządzenie ostygnie. Następnie należy dokończyć proces suszenia.

Warzywa

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Papryka	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.15 Tabela temperatur dla czujki temperatury

Wołowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Stek z rostbefu/polędwicy: lekko wypieczony	45 - 50
Stek z rostbefu/polędwicy: średnio wypieczony	60 - 65
Stek z rostbefu/polędwicy: dobrze wypieczony	70 - 75

Wieprzowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Łopatka / Szynka / Karkówka	80 - 82
Schab (comber) / Wędzona wieprzowina	75 - 80
Klops	75 - 80

Cielęcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90

Baranina/jagnięcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Udziec barani	80 - 85
Comber barani	80 - 85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	70 - 75

Dziczyzna

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Comber zajęczy	70 - 75
Udziec zajęczy	70 - 75
Zając cały	70 - 75

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Comber sarni	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

Ryba

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Łosoś	65 - 70
Pstrąg	65 - 70

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia:

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepła wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić je do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

12.1 Czyszczenie katalityczne

Ścianki pokryte powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłaniają one tłuszcz, który gromadzi się na ściankach podczas pracy urządzenia.

Aby zwiększyć skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać urządzenie bez potraw w środku:

1. Wyjąć akcesoria z urządzenia.
2. Dotknąć kilkakrotnie ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „Kata” oraz czas trwania procesu czyszczenia (1 godzina). Nie jest możliwe ustawienie czasu trwania czyszczenia, można jednak użyć funkcji Koniec w celu opóźnienia rozpoczęcia procesu czyszczenia.
3. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się.
4. Dotknąć dowolnego pola czujnika lub otworzyć drzwi piekarnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Wyczyścić dno komory urządzenia za pomocą miękkiej, wilgotnej gąbki.

OSTRZEŻENIE!
Nie czyścić powłoki katalitycznej środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ściernymi środkami czyszczącymi, środkami zawierającymi mydło ani innymi środkami czyszczącymi. Grozi to uszkodzeniem powłoki katalitycznej.

Odbarwienie powłoki katalitycznej nie ma wpływu na jej funkcjonalność. Podczas trwania czyszczenia katalitycznego włączone jest oświetlenie piekarnika.

12.2 Filtr zapachu

Filtr zapachu działa:

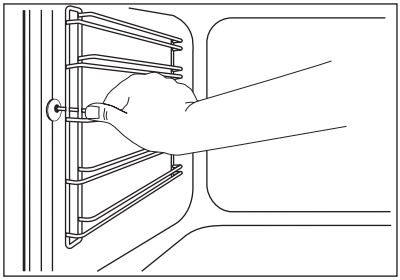
- Ze wszystkimi funkcjami piekarnika.
- Gdy temperatura w urządzeniu przekracza 50°C.

Gdy filtr zapachu jest włączony, na wyświetlaczu widoczny jest jego symbol .
Po zakończeniu działania funkcji piekarnika filtr zapachu działa jeszcze przez 10 minut. Filtr za-

pachu przestaje działać po wyłączeniu urządzenia lub otwarciu drzwi piekarnika.
Podczas pierwszych 15 minut czyszczenia pirolitycznego (jeśli dotyczy), gdy temperatura w piekarniku nie przekracza 400°C, działa automatycznie włączany filtr zapachu.

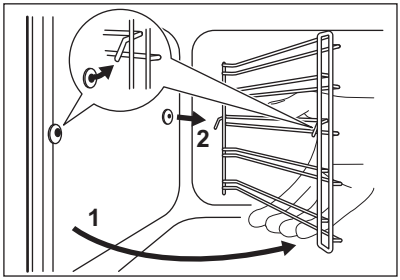
12.3 Prowadnice blach

Demontaż prowadnic blach



W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Dotyczy wyłącznie prowadnic teleskopowych:
Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.4 Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie porażeniem prądem.
Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

UWAGA!
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.
Użyć żarówki tego samego typu.

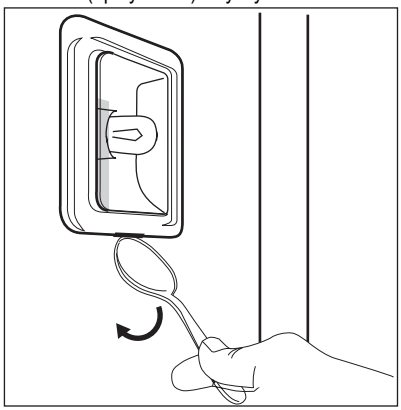
Wymiana żarówki oświetlenia w górnej ściance komory:

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

Wymiana żarówki oświetlenia po lewej stronie komory.

1. Wyjąć prowadnicę blach po lewej stronie.

2. Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki). Wyczyścić klosz.



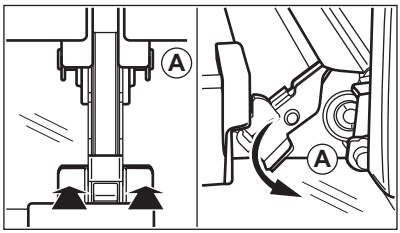
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.
5. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

12.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

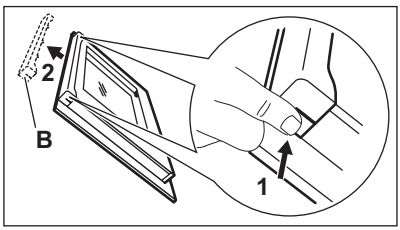
Demontaż drzwi i szyb

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

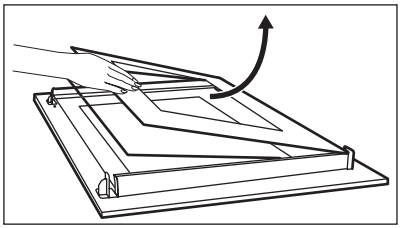
OSTRZEŻENIE!
Podczas demontażu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Całkowicie docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od urządzenia.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. Zapobiegnie to ich zarysowaniu.



6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.
9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż drzwi i szyb

Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

13. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas. Patrz „Ustawianie i zmiana aktualnej godziny”.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz „Samoczynne wyłączenie”.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony na liście.	Usterka układu elektronicznego.	• Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat o błędzie, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

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

14. DANE TECHNICZNE

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♲ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



892948702-B-022013

CE