Thinking of you
Electrolux

EOC45751O
EOC5751AO

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 5
3. OPIS URZĄDZENIA..... 8
4. PANEL STEROWANIA..... 9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 11
7. FUNKCJE ZEGARA..... 13
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... 15
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 16
10. DODATKOWE FUNKCJE..... 19
11. WSKAZÓWKI I PORADY..... 21
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 37
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 40
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 43

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:



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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ℹ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie 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, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze silnie się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie czujkę temperatury zalecaną dla danego modelu urządzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Przeznaczenie

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

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

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. 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 obojętne detergenty. Nie

stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.5 Czyszczenie pirolityczne

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała / pożarem / wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
  – większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  – wszystkie dające się usunąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia.
  Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  – podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  – podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  – Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 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.

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

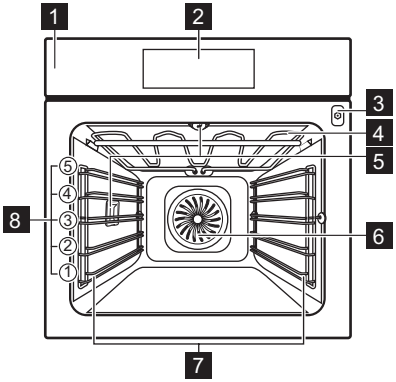
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

2.8 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

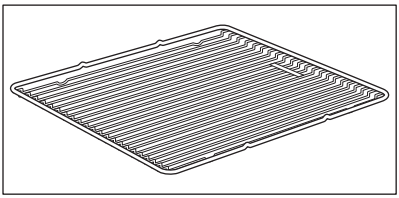
3.1 Informacje ogólne



1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Gniazdo termosondy
4 Grzałka
5 Oświetlenie
6 Wentylacja
7 Prowadnice blach, wyjmowane
8 Poziomy umieszczenia potraw

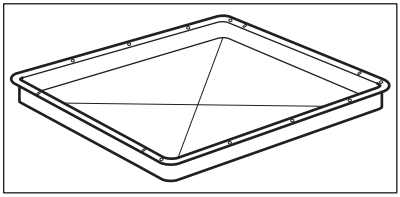
3.2 Akcesoria

Ruszt



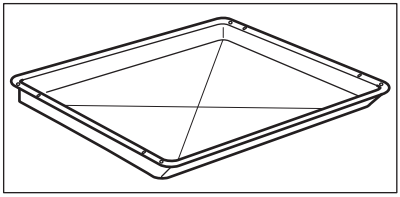
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



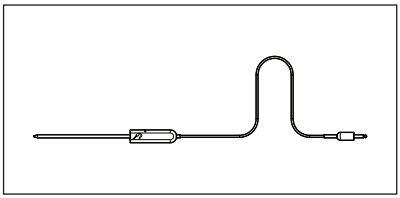
Do pieczenia ciast i ciastek.

Blacha uniwersalna



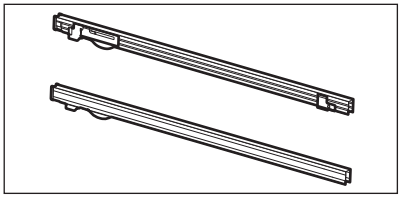
Do pieczenia ciast i ciastek. Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

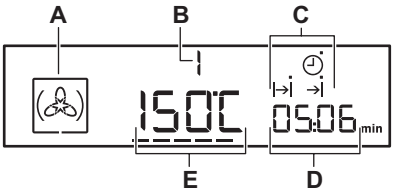


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
1		WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		OPCJE	Do ustawiania funkcji piekarnika, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego.
3		OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	>>3s	TEMPERATURA	Ustawianie i sprawdzanie temperatury w komorze piekarnika lub temperatury czujki temperatury (jeśli występuje).
5		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

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
8		W DÓŁ	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
10		MINUTNIK	Ustawianie minutnika.
11	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. Służy do przemieszczania się w dół menu.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Nazwa	Opis
	Program automatyczny	Pozwala wybrać program automatyczny.
☆	**Program ulubiony**	Uruchomiony jest ulubiony program.
kg / g	**kg/g**	Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru.
h / min	**godz./min**	Uruchomiona jest funkcja zegara.
___	**Wskaźnik nagrzewania/ciepła resztkowego**	Wskazuje poziom temperatury w komorze urządzenia.
	Temperatura	Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Termosonda	Termosonda jest podłączona do gniazda termosondy.
	Blokada drzwi	Włączona jest funkcja blokady drzwi.
	Minutnik	Uruchomiona jest funkcja minutnika.

4.3 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.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Ustawianie 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”.

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.

5.3 Zmiana ustawienia czasu

Ustawienie aktualnej godziny można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Dotknąć ⏲.
⏲ miga na wyświetlaczu.
Aby zmienić aktualny czas, patrz „Ustawianie czasu”.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa urządzenia

W celu obsługi urządzenia można wybrać:

- **tryb ręczny**
- **programy automatyczne**

6.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na 3 poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20 - 40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20 - 40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Termoobieg + para	Pozwala zmniejszyć zużycie energii podczas gotowania i pieczenia suchych wypieków. Również do przyrządzania wypieków w foremkach na jednym poziomie. Na podstawie tej funkcji określana była klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN50304.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
	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.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

6.3 Ustawianie funkcji piekarnika

1. Włączyć urządzenie za pomocą ⏻.

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.

6.4 Zmiana temperatury

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

6.5 Sprawdzanie temperatury

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

1. Dotknąć »3s.

Na wyświetlaczu temperatury/czasu zostanie pokazana temperatura w urządzeniu.

2. Dotknąć OK, aby powrócić do ustawionej temperatury lub zostanie ona wyświetlona automatycznie po pięciu sekundach.

6.6 Funkcja szybkiego nagrzewania

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

Funkcja szybkiego nagrzewania nie jest dostępna z każdą funkcją piekarnika. Gdy funkcja szybkiego nagrzewania nie współpracuje z aktualnie ustawioną funkcją, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, jeśli w menu ustawień włączone są dźwięki błędów.

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.

Aby włączyć funkcję szybkiego nagrzewania, należy dotknąć i przytrzymać »3s przez ponad trzy sekundy.
Jeżeli włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania, migają poziome linie na wyświetlaczu, sygnalizując jej działanie.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
🕘	AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie aktualnej godziny. Aby zmienić aktualny czas, patrz „Ustawianie czasu”.
|→|	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
→|	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.

7.2 Stoper

Stoper nie jest włączony, gdy ustawione są funkcje Czas i Koniec.

Stoper uruchamia się, gdy urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować Stoper, dotknąć jednocześnie ∨ i ∧, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie

„00:00” i Stoper zacznie ponownie odliczać czas.

7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę.
2. Dotknąć kilkakrotnie ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie |→|.

|→| miga na wyświetlaczu.

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 ⏲ 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.

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

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę.
2. Dotknąć kilkakrotnie ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie →|.

→| miga na wyświetlaczu.

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

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

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

7.5 Ustawianie MINUTNIKA

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

1. Dotknąć 🔔.

Na wyświetlaczu miga 🔔 i wartość „00”.

2. Za pomocą ∧ lub ∨ ustawić czas dla MINUTNIKA. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Dotknąć jednocześnie ∧ i ∨, aby wyzerować czas.
4. Dotknąć OK lub MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.

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

5. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.6 Ustawianie funkcji Opóźnienie

Funkcje CZAS TRWANIA |→| i KONIEC →| można stosować jednocześnie, jeśli urządzenie ma być włączone i wyłączone automatycznie w późniejszym czasie. W takim 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.

Jest 9 programów automatycznych. Programy automatyczne lub przepisy należy stosować w sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Na wyświetlaczu pokazywane są poziomy umieszczania potraw oraz domyślnie ustawione czasy pieczenia dla wszystkich programów automatycznych.

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

8.2 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.

8.3 Programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć □.

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (P1 – P9).

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

Urządzenie wyłączy się.

6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8.4 Programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

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

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

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

Urządzenie włączy się.

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

Urządzenie wyłączy się.

7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8.5 Programy automatyczne z termosondą

W przypadku programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura wewnątrz produktu.

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

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

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

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

Urządzenie wyłączy się.

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

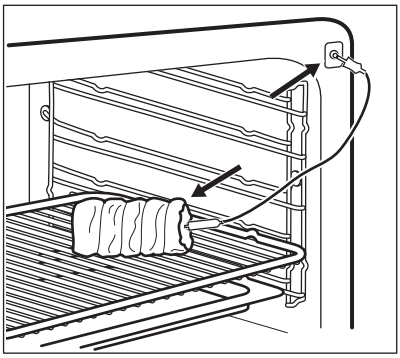
Do ustawienia są dwie wartości temperatur: temperatura piekarnika oraz temperatura wewnątrz produktu.

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiąga ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

UWAGA!
Należy używać wyłącznie czujki temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem lub odpowiednich części zamiennych.

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę czujki temperatury (z symbolem 🌡 na uchwycie) w środek mięsa.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się na przedniej ściance urządzenia.



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

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

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

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

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ___.
Gdy urządzenie oblicza przybliżony czas, na wyświetlaczu odliczany jest czas bieżący. Po pierwszym obliczeniu na wyświetlaczu pokazywany jest przybliżony czas pieczenia.
Urządzenie kontynuuje obliczanie czasu pieczenia w trakcie pieczenia. Wyświetlany czas jest okresowo aktualizowany.

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

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

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

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

7. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę czujki temperatury z gniazda i wyjąć mięso z urządzenia.

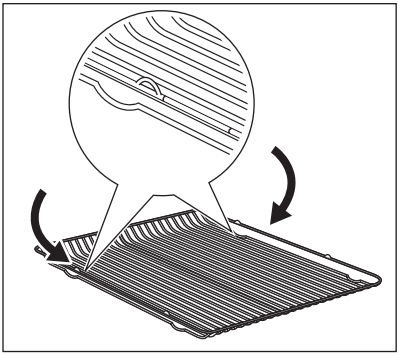
OSTRZEŻENIE!
Podczas wyjmowania czujki temperatury należy zachować ostrożność. Czujka jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

9.2 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

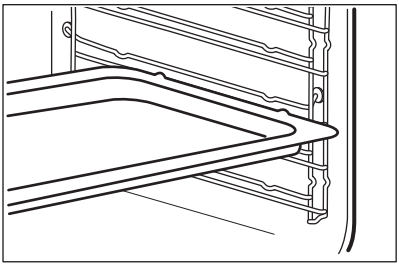
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania

potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



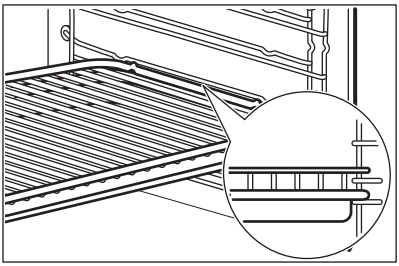
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



- Wszystkie akcesoria mają na górnej stronie prawej i lewej krawędzi niewielkie występy poprawiające bezpieczeństwo. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

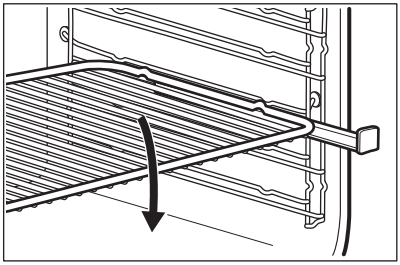
9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

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

Ruszt:

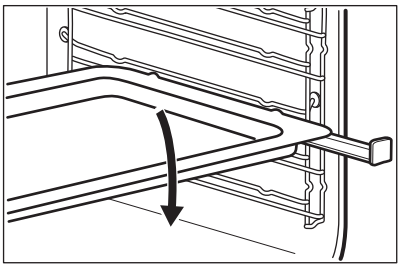
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

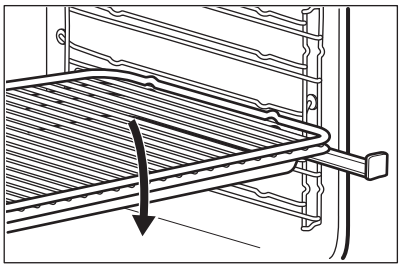
Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



Blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha:

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





Ruszt wraz z głęboką blachą:

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

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

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

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

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

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

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

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

1. Aby włączyć funkcję, należy wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻. Nie ustawiać funkcji piekarnika.
2. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać ⏲ i ∨ przez 2 sekundy.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
SAFE zaświeci się na wyświetlaczu.
Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

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

Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
Loc zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.

Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, urządzenie można wyłączyć. Po wyłączeniu urządzenia funkcja blokady panelu również zostaje wyłączona.

10.4 Użycie menu ustawień

Menu ustawień można konfigurować, tylko gdy urządzenie jest wyłączone.

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

	Opis	Wartość do ustawienia
1	WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
2	PRZYPOMINANIE O CZYSZCZENIU	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
3	DŹWIĘKI PRZYCISKÓW[1)]	KLIK / SYGNAŁ / WYŁĄCZONE
4	DŹWIĘKI BŁĘDÓW	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
5	MENU SERWISOWE	-
6	PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE

1) Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola czujnika WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE.

1. Gdy urządzenie jest wyłączone, dotknąć i przytrzymać ☐ przez trzy sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i będzie migać „1”.

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

10.5 Samoczynne wyłączenie

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

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Termosonda, Oświetlenie, Termoobieg (niska temp.), 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.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

11.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

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

11.2 Pieczenie ciast

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

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

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 wody.	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.

11.4 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / Bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Babka piaskowa / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Spód placka – ciasto kruche	Termoobieg	170 - 180 **1)**	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / Wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 **1)**	50 - 70	2

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

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

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.5 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka warzywna[1)]	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	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.

11.6 Termoobieg + para

Produkt Rodzaj potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapiekanka ziemniaczana	190 - 210	55 - 80	2
Dania słodkie	180 - 200	45 - 60	2
Kołacz lub bułeczki maślane	160 - 170	50 - 70	1
Plecionka drożdżowa/ wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 170	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	20 - 40	2

11.7 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / small cakes / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180**1)**	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150**1)**	23 - 40	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.8 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujki temperatury (patrz tabela dla czujki 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 tej funkcji do pieczenia drobiu.

Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie piekarnika.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję Wolne pieczenie i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1000-1500 g	120	120 - 150	1
Filet wołowy	1000-1500 g	120	90 - 150	3
Pieczeń cielęca	1000-1500 g	120	120 - 150	1
Steki	200-300 g	120	20 - 40	3

11.9 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)	200 - 230**1)2)**	15 - 20	2
Pizza (z dużą ilością dodatków)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Sernik	140 - 160	60 - 90	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	230 - 250**1)**	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180**1)**	45 - 55	2
Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	230 - 250**1)**	12 - 20	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.10 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).
- 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.

11.11 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

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

Cielęcina

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

Jagnięcina

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

Dziczyzna

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber / Udziec zajęczy	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	230 **1)**	30 - 40	1
Comber sarni	1,5 - 2 kg	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	35 - 40	1
Udziec z sarny	1,5 - 2 kg	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	Turbo grill	200 - 220	30 - 50	1
Połówka kurczaka	po 400 - 500 g	Turbo grill	190 - 210	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	Turbo grill	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	1,5 - 2 kg	Turbo grill	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3,5 - 5 kg	Turbo grill	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5 kg	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1
Indyk	4 - 6 kg	Turbo grill	140 - 160	150 - 240	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	40 - 60	1

11.12 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	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Szybki grill

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / Hamburgery	8 - 10	6 - 8	4
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	4
Kiełbaski	10 - 12	6 - 8	4
Filety / Steki cielęce	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Tosty[1)]	1 - 3	1 - 3	5
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.13 Potrawy mrożone – Termoobieg

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydełka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

Mrożone dania gotowe

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

[1] Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia.

11.14 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	-

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
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	-

11.15 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

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

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
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.

11.16 Suszenie – Termoobieg

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

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

Owoce

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

11.17 Tabela temperatur dla termosondy

Wołowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Stek z rostbefu/polędwicy: lekko wypieczony	45 - 50

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Stek z rostbefu/polędwicy: średnio wypieczony	60 - 65
Stek z rostbefu/polędwicy: dobrze wypieczony	70 - 75

Wieprzowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Łopatka/szynka/karkówka	80 - 82
Schab (comber)/wędzona wieprzowina	75 - 80
Klops	75 - 80

Cielęcina

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

Baranina/jagnięcina

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

Dziczyzna

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Comber zajęczy	70 - 75
Udziec zajęczy	70 - 75
Zając cały	70 - 75
Comber sarni	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

Ryby

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Łosoś	65 - 70
Pstrąg	65 - 70

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

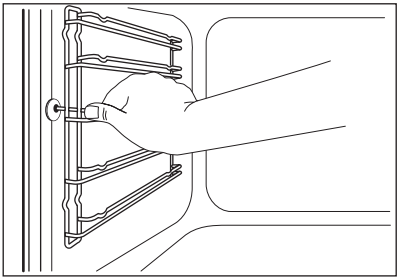
12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Ryzyko jest większe dla blachy do opiekania.
- 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.

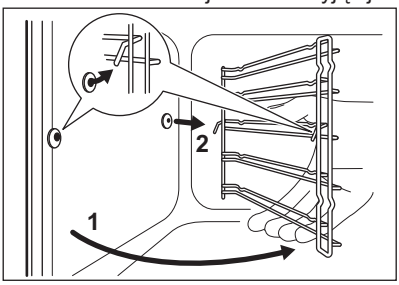
12.2 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.3 Piroliza

UWAGA!
Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.

Procedura czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć:
- Jeśli nie wyjęto wtyczki czujki temperatury z gniazda. W niektórych modelach w takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „C2”.
- Jeśli nie zamknięto drzwi piekarnika. W niektórych modelach w takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „C3”.

UWAGA!
Jeśli w tej samej szafce znajdują się inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania funkcji Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwi są zablokowane. Do czasu odblokowania drzwi wyświetlany jest symbol oraz paski wskaźnika nagrzewania. Drzwi odblokują się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie bezpieczny poziom i czyszczenie pirolityczne zakończy się.

Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie jest wyłączone.

1. Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.
2. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
3. Włączyć urządzenie.
4. Dotknąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie "Pyro" oraz numer programu czyszczenia.
5. Dotknąć kilkakrotnie lub , aby ustawić czas trwania procesu czyszczenia:

Opcja	Opis
1	1:00 godz. w przypadku małego zabrudzenia
2	1:30 godz. w przypadku zwykłego zabrudzenia
3	2:30 godz. w przypadku znacznego zabrudzenia

Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec.

6. Dotknąć OK, aby włączyć funkcję Piroliza.

12.4 Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć o konieczności czyszczenia pirolitycznego, po każdym wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu przez 10 sekund miga symbol przypomnienia o czyszczeniu .

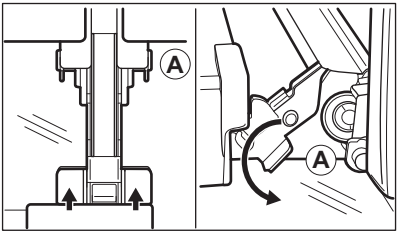
Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:
- po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- po wyłączeniu go w ustawieniach podstawowych. Patrz „Użycie menu ustawień”.

12.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

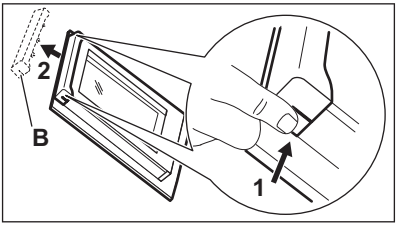
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.

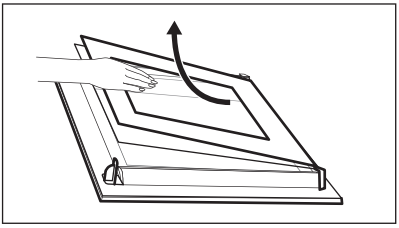
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od 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.

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

12.6 Wymiana oświetlenia

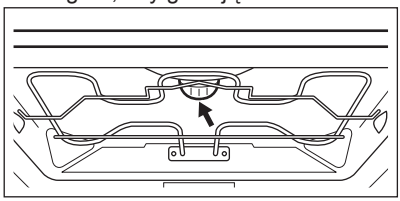
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

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

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

Górne oświetlenie

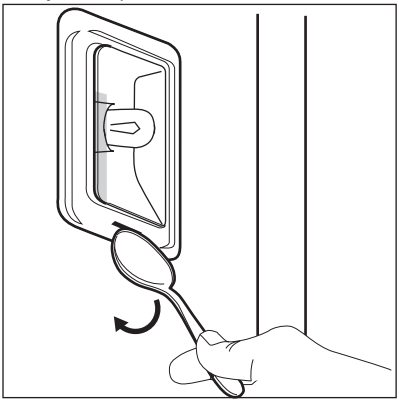
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.



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

Oświetlenie boczne

1. Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
2. Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki).



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

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy 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”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie ⏲ i ∧, aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Termosonda nie działa.	Wtyczkę termosondy nieprawidłowo włożono do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
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 pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Piroliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	• Nie zamknięto dokładnie drzwi. • Blokada drzwi jest uszkodzona.	• Domknąć drzwi. • Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.
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 wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.

13.2 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.)	.....

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	EOC45751OX EOC5751AOV EOC5751AOZ	
Klasa efektywności energetycznej	92.9	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie typowym	0.99 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.79 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	71 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOC45751OX	41.5 kg
	EOC5751AOV	39.5 kg
	EOC5751AOZ	39.5 kg

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

14.2 Oszczędzanie energii

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.
  - Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
  - Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawy do nienagrzanego piekarnika.
  - W przypadku pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.
  - Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Ciepło resztkowe**
  - W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec, Opóźnienie), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 90%

ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal działają.

- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – należy wyłączać oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.
- **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury. Na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura ciepła resztkowego.
- **Funkcje eko** – patrz „Funkcje piekarnika”.
- Gdy używana jest funkcja **Termoobieg + para**, oświetlenie wyłącza się po 30 sekundach. W razie potrzeby można włączyć je ponownie.
- Podczas korzystania z **funkcji EKO** oświetlenie wyłącza się. W razie potrzeby można włączyć je ponownie.
- **Wyłączanie wyświetlacza** – w razie potrzeby można całkowicie wyłączyć wyświetlacz. Dotknąć jednocześnie i przytrzymać ⏲ i ⋀, aż nastąpi wyłączenie wyświetlacza. Ponowne wykonanie tej czynności powoduje włączenie urządzenia.

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



867303298-C-402014

CE