Thinking of you
Electrolux

EOC5851AO

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 7
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 8
5. PANEL STEROWANIA 8
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA 10
7. FUNKCJE ZEGARA 14
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE 15
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 15
10. DODATKOWE FUNKCJE 18
11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 19
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 34
13. CO ZROBIĆ, GDY... 37
14. OCHRONA ŚRODOWISKA 38

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.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- 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 prą-

dem 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 Obsługa

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- 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.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma 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 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 łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.

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.

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

Czyszczenie pirolityczne

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem i poparzeniem.

- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- 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.
- Niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą wytwarzać się podczas czyszczenia pirolitycznego.
- 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.

2.4 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.

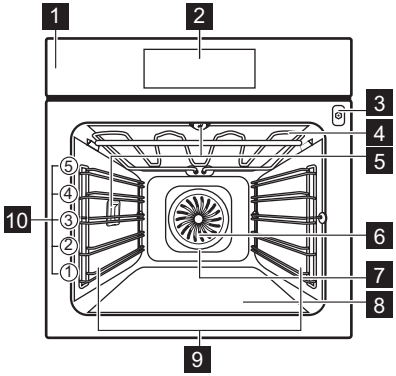
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

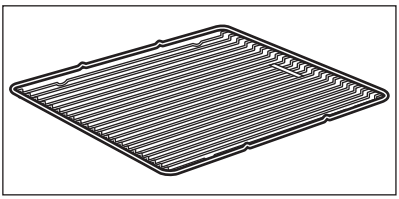
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

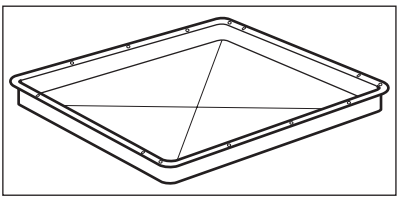


1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Gniazdo czujnika temperatury
4 Grzałka
5 Oświetlenie
6 Wentylator
7 Grzałka na tylnej ściance
8 Grzałka dolna
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Poziomy piekarnika

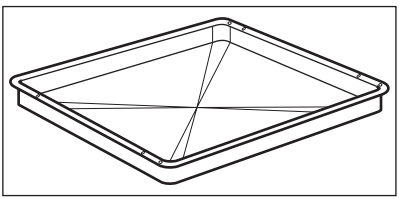
3.1 Akcesoria



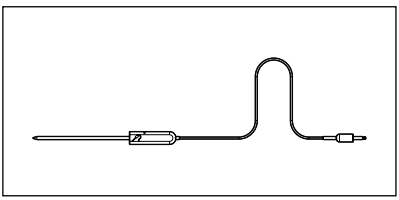
Ruszt
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.



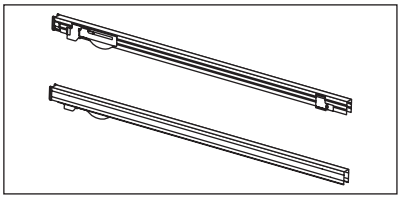
Blacha do pieczenia ciasta
Do pieczenia ciast i ciastek.



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.

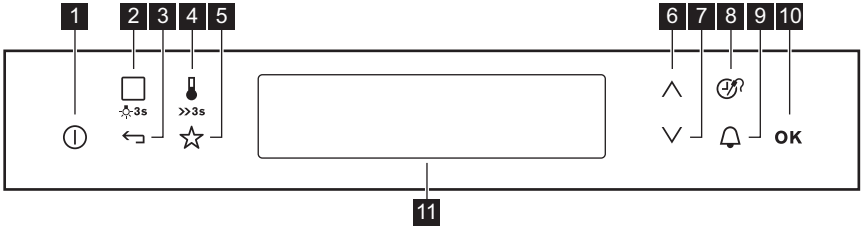
Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie".

4.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić wartość. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

5. PANEL STEROWANIA

Sterowanie elektroniczne

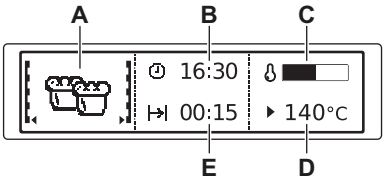


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	Wł./wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
2	□ ☼3s	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Wybór funkcji pieczenia lub funkcji Gotowanie wspomagane . Aby uzyskać dostęp do potrzebnej funkcji, należy po włączeniu urządzenia dotknąć jedno- lub dwukrotnie pola czujnika. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy (oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone).
3	⮌	Przycisk menu głównego	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
4	>>3s	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Aby włączyć lub wyłączyć funkcję Szybkie nagrzewanie , należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
5	☆	Program ulubiony	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6	∧	Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
7	∨	Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
8		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pola czujnika, aby ustawić zegar, blokadę uruchomienia, pamięć funkcji Program ulubiony , funkcję Pieczenie+utrzym. temp. , funkcję Ustaw + start lub zmienić ustawienia czujki temperatury.
9		Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnik .
10	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
11	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.

Wyświetlacz



A) Funkcja pieczenia
B) Aktualna godzina
C) Wskaźnik rozgrzania
D) Temperatura
E) Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskaźniki na wyświetlaczu

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualna godzina	Pokazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Pokazuje wymagany czas trwania cyklu pieczenia.
→|	Koniec	Pokazuje, kiedy kończy się cykl pieczenia.
	Wskazanie czasu	Pokazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ⋁ i ⋀, aby wyzerować czas.
	Wskaźnik rozgrzania	Wskazuje poziom temperatury w urządzeniu.
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	System automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ⋁ lub ⋀, aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

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

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Symbol	Pozycja menu	Opis
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia, utworzonych przez użytkownika.
	Piroliza	Czyszczenie pirolityczne.
	Ustawienia podstawowe	Zawiera listę innych funkcji.
☆	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Podmenu dla opcji menu: Ustawienia podstawowe

Symbol	Podmenu	Zastosowanie
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
	USTAW + START	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, można włączyć tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, można włączyć tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włączanie i wyłączanie funkcji.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
	Przypominanie o czyszcz.	Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
	Pomoc w czyszczeniu	Ułatwia przejście przez proces czyszczenia.
i	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Funkcje pieczenia

Podmenu dla opcji menu: Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie trzech poziomach. Korzystając z tej funkcji, należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne .
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie potraw wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Korzystając z tej funkcji, należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne .

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania bardzo chudych i delikatnych pieczonych potraw.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Termoobieg + para	Pozwala zmniejszyć zużycie energii podczas gotowania i pieczenia suchych wypieków. Również do przyrządzania wypieków w foremkach na jednym poziomie.
	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas procesu pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi danej funkcji pieczenia.
	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, ćwiartki, sajgonki.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw na środku grilla. Do przyrządzania tostów.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do zapiekania i przyrumieniania.

Podmenu dla opcji menu: Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do wypieku chleba.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Służy również do przyrumieniania.
	Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).
	Podtrzymywanie temp.	Do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.

6.4 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Funkcje pieczenia . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Ustawić funkcję pieczenia. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Ustawić temperaturę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu Funkcje pieczenia . Można to zrobić, gdy urządzenie jest włączone.

6.5 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika.

Wskaźnik funkcji Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania. Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

Ciepło resztkowe

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

6.6 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono 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).
  - Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw. Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura.
- **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.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia.
- **Funkcje eko** – patrz część „Funkcje pieczenia” (dotyczy tylko wybranych modeli).

7. FUNKCJE ZEGARA

Symbol	Funkcja	Opis
	Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Włączyć funkcję za pomocą . Nacisnąć lub , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć **OK**, aby rozpocząć odliczanie.
|→|	Czas	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
→|	Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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

Gdy używane są funkcje zegara Czas i Koniec , urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć lub , aby ustawić żądany czas. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

Przydatne informacje:

- Dla funkcji Czas i Koniec w pierwszej kolejności należy ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Następnie można ustawić funkcję zegara. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Można jednocześnie używać opcji Czas i Koniec , jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.
- Korzystając z czujnika temperatury opcje Czas i Koniec nie działają.

7.1 Pieczenie+utrzym. temp.

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

- Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .
- Warunki działania funkcji:
  - Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
  - Ustawiona jest funkcja Czas .

Włączanie funkcji

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Pieczenie+utrzym. temp. . Potwierdź **OK**.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
W przypadku zmiany funkcji pieczenia funkcja Pieczenie+utrzym. temp. pozostaje nadal włączona.

7.2 Wydłużenie czasu

Funkcja Wydłużenie czasu przedłuża działanie funkcji pieczenia po upływie czasu ustawionego w ramach funkcji Czas .

- Dotyczy to wszystkich funkcji pieczenia z włączoną opcją Czas lub Automatyka wagowa. .
- Funkcja nie działa, gdy korzysta się z czujnika temperatury.

Włączanie funkcji:

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika.
2. Na wyświetlaczu na pięć minut pojawi się komunikat opcji Wydłużenie czasu .
3. Nacisnąć , aby włączyć (lub , aby anulować).
4. Ustawić okres dla funkcji Wydłużenie czasu . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

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

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Gotowanie wspomagane . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Wybrać opcję Automatyczne przepisy . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Korzystając z funkcji Wybór ręczny urządzenie wykorzystuje ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

8.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

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

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać Gotowanie wspomagane . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Wybrać opcję Automatyka wagowa . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
5. Dotknąć lub , aby ustawić wagę potrawy. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Rozpocznie się program automatyczny. Ciężar można wybrać w dowolnym momencie. Nacisnąć lub , aby zmienić wagę. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

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

Należy ustawić dwie wartości temperatury:

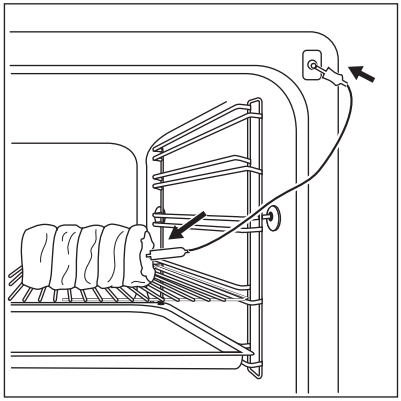
- Temperaturę piekarnika

- Temperaturę wewnątrz produktu

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

Używanie czujki temperatury:

1. Umieścić końcówkę czujki temperatury wewnątrz mięsa.
2. Włączyć urządzenie.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się na przedniej ściance urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol czujki temperatury.

4. W ciągu 5 sekund nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję piekarnika i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

   Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia różni się w zależności od ilości żywności, ustawionej temperatury piekarnika (minimum 120°C) oraz trybu pracy. Urządzenie oblicza czas zakończenia pieczenia w ciągu około 30 minut.

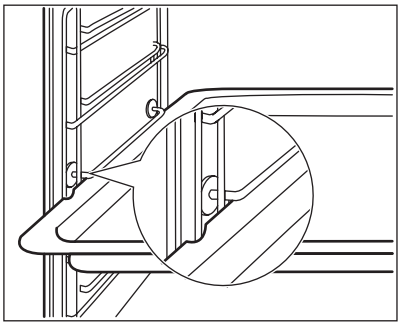
Podczas pieczenia czujka temperatury musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

6. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyjąć czujkę temperatury z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

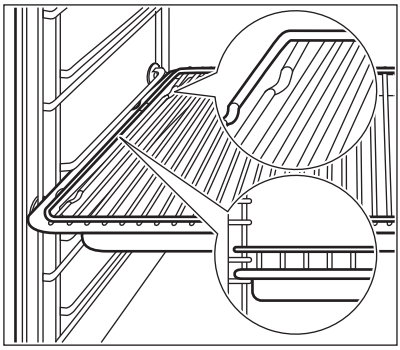
Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, należy nacisnąć .

OSTRZEŻENIE!
Czujka temperatury jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki czujki temperatury.

9.2 Wkładanie akcesoriów piekarnika

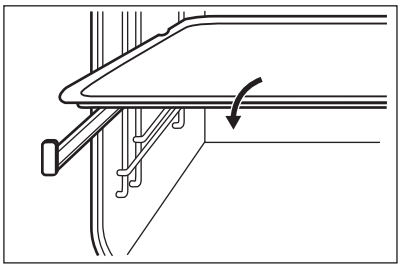


Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika mają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają naczynia przed zsunięciem się.

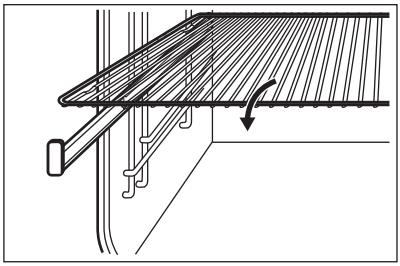


Wkładanie rusztu wraz z głęboką blachą do pieczenia
Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



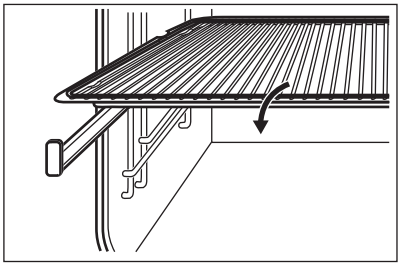
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



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 Menu Program ulubiony :

Istnieje możliwość zapisania w pamięci swoich ulubionych ustawień, takich jak czas pieczenia, temperatura czy funkcja pieczenia. Są one dostępne w menu Program ulubiony . Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub funkcję Gotowanie wspomagane .
3. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ ZAPISZ ”. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
5. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać. Dotknąć lub , aby zmienić literę. Nacisnąć **OK**.
6. Dotknąć lub , aby przesunąć kursor w prawo lub w lewo. Nacisnąć **OK**. Zacznie migać następna litera. W razie potrzeby powtórzyć czynności 5 i 6.
7. Nacisnąć i przytrzymać **OK**, aby zapisać.

Przydatne informacje:

- Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu widoczna jest pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć lub i nacisnąć **OK**, aby zastąpić istniejący program.
- Można zmienić nazwę programu w menu Edycja nazwy programu .

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Program ulubiony . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać nazwę ulubionego programu. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

10.2 Blokada panelu

Funkcja Blokada panelu chroni przed przypadkową zmianą funkcji pieczenia. Funkcję Blokada panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Włączanie funkcji Blokada panelu :

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Blokada panelu .
4. Nacisnąć **OK** celem potwierdzenia.

Jeśli urządzenie wyposażono w funkcję czyszczenia pirolitycznego i jest ona włączona, drzwi zostaną zablokowane.

Wyłączanie funkcji Blokada panelu :

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć **OK** celem potwierdzenia.

10.3 Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia:

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć jednocześnie i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia pirolitycznego i jest ona włączona, drzwi zostaną zablokowane.
Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

10.4 USTAW + START

Funkcja USTAW + START umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym dotknięciem pola czujnika.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Czas .
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie USTAW + START .
6. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Aby uruchomić funkcję USTAW + START , należy nacisnąć pole czujnika (z wyjątkiem ⏻). Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Przydatne informacje:

- Gdy działa funkcja pieczenia, funkcja Blokada panelu jest włączona.
- Funkcję USTAW + START można włączyć i wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .

10.5 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- jeśli działa funkcja pieczenia,
- jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia działa z wszystkimi funkcjami piekarnika oprócz funkcji Oświetlenie piekarnika , Czas , Koniec i Czujka temperatury.

10.6 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. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.
Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.
Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie piekarnika. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.
Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.
Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

Wyrastanie ciasta

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Włożyć ciasto do odpowiednio dużego

naczynia do wyrastania i przykryć je wilgotnym ręcznikiem lub folią. Umieścić ruszt na pierwszym poziomie i postawić na nim naczynie z ciastem. Zamknąć drzwi i wybrać funkcję wyrastania ciasta. Ustawić wymagany czas.

11.3 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.

11.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

11.5 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °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 w °C	Czas (min)
Warkocz drożdżowy / Wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	3	170 - 190	30 - 40
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180 1)	50 - 70

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

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °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 w °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 w °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.

11.6 Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura w °C	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy	3 poziomy		
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 w °C	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy	3 poziomy		
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
Bułki	1 / 4	-	180	30 - 55

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.7 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

11.8 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
Ciasto warzywne	1	160 - 180	50 - 60
Przaśny chleb	2	230 - 250 1)	10 - 20

Rodzaj wypieku	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
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.

Termoobieg + para

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

11.9 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.

11.10 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
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

11.11 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

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Temperatura	Czas (min)	
			1. strona	2. strona
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
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.

Grillowanie na rożnie obrotowym – umieścić głęboką blachę do pieczenia na pierwszym poziomie od dołu

Rodzaj produktu	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kurczak	220 - 240	70 - 90
Panierowana pieczeń	190 - 210	120 - 180
Kaczka	220 - 240	90 - 150
Golonka wieprzowa	190 - 210	150 - 210

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.

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

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

11.14 Suszenie

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 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.
- Korzystając z 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

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.

11.16 Chleb

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Biały chleb	Chleb	2	180 - 200	40 - 60
Bagietka	Chleb	2	200 - 220	35 - 45
Bułeczki maślane	Chleb	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Chleb	2	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	Chleb	2	190 - 210	50 - 70
Ciemny chleb	Chleb	2	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	Chleb	2	170 - 190	60 - 90

11.17 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
Comber sarni	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

Ryba

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

11.18 Programy automatyczne

Przedstawione poniżej trzy programy automatyczne oferują optymalne ustawienia każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw:

- Programy mięsne z funkcją Automatyka wagowa (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie wagi potrawy.
- Programy mięsne z funkcją Automatyczna czujka (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie temperatury wewnątrz produktu. Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Automatyczne przepisy (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

Potrawy z funkcją Automatyka wagowa
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Duszone mięso
Pieczeń z dziczyzny
Pieczeń jagnięca

Potrawy z funkcją Automatyka wagowa
Kurczak cały
Indyk cały
Kaczka cała
Gęś cała

Potrawy z funkcją Automatyczna czujka
Karczek wieprzowy
Pieczeń wołowa
Wołowina po skandynaw.
Karczek z dziczyzny
Pieczeń jagnięca średnia
Filet drobiowy
Cała ryba

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

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 pirolityczne

1. Wyjąć z urządzenia prowadnice blach (jeśli dotyczy) i wszystkie akcesoria.

Procedura czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć:

– Jeśli nie wyjęto prowadnic blach lub teleskopowych prowadnic blach (jeśli są w wyposażeniu).

– Jeśli wtyczki czujnika temperatury nie wyjęto z gniazda.
– Jeśli drzwi urządzenia nie są dobrze zamknięte.

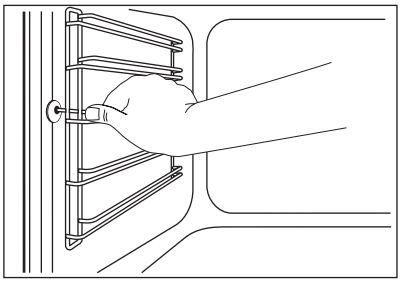
2. Usunąć ręcznie największe zabrudzenia.
3. Umyć wewnętrzną powierzchnię drzwi gorącą wodą, aby uniknąć przypalenia się zanieczyszczeń pod wpływem działania gorącego powietrza.
4. Włączyć urządzenie i wybrać funkcję Piroliza w menu głównym. Potwierdź **OK** .
5. Ustawić czas trwania procedury czyszczenia:
   – **Krótka** – 1 godz. dla nieznacznego zabrudzenia
   – **Normalna** – 1 godz. 30 min dla zwykłego zabrudzenia
   – **Intensyw.** – 2 godz. 30 min dla silnego zabrudzenia.
6. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

W chwili uruchomienia czyszczenia pirolitycznego drzwi urządzenia zostają zablokowane. Po zakończeniu działania funkcji, w fazie schładzania, drzwi są nadal zablokowane. Podczas fazy schładzania niektóre funkcje urządzenia są niedostępne.

OSTRZEŻENIE!
Po zakończeniu działania funkcji urządzenie jest bardzo gorące. Należy odczekać, aż urządzenie wystygnie. Występuje zagrożenie poparzeniem.

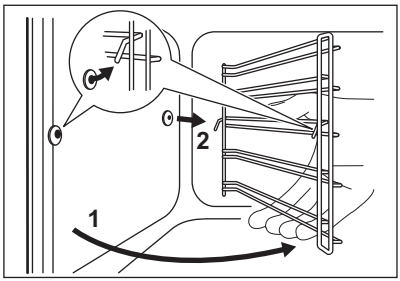
12.2 Prowadnice blach

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.

12.3 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.

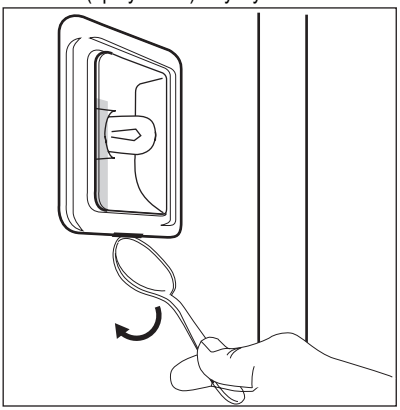
UWAGA!
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.
Użyć żarówki tego samego typu.

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.



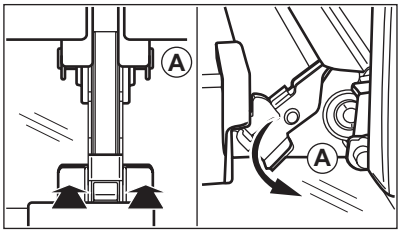
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.
5. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

12.4 Czyszczenie drzwi piekarnika

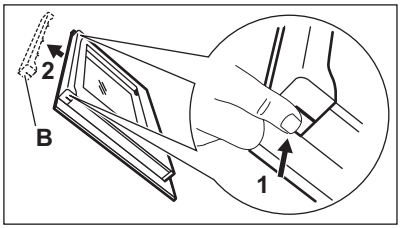
Demontaż drzwi i szyb

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

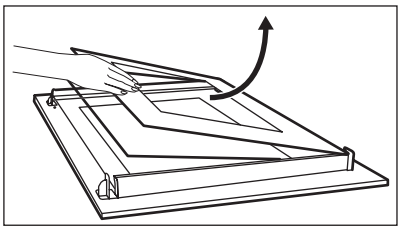
OSTRZEŻENIE!
Podczas demontażu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.



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	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić ustawienia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia”.
Urządzenie 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.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Czujka temperatury wewnętrznej nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Włożyć wtyczkę czujki temperatury jak najgłębiej do gniazda.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.

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. 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



892948886-B-292012

CE