EOC5956AA



**PL** Piekarnik

Instrukcja obsługi

Electrolux

# SPIS TREŚCI

**1.** INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 5
**3.** OPIS URZĄDZENIA..... 8
**4.** PANEL STEROWANIA..... 9
**5.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 10
**6.** KRÓTKI PRZEWODNIK..... 11
**7.** CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 12
**8.** GOTOWANIE WSPOMAGANE..... 22
**9.** KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 27
**10.** DODATKOWE FUNKCJE..... 29
**11.** WSKAZÓWKI I PORADY..... 29
**12.** KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 46
**13.** ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 48
**14.** EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 50

# 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!
**Zapraszamy na 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 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.

## **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. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- 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.

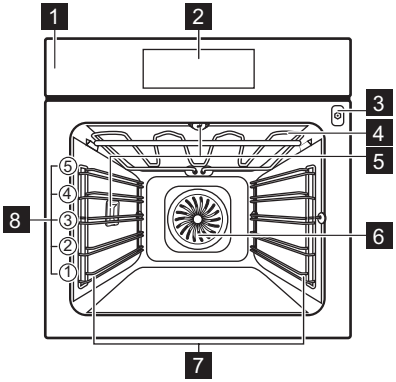
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

## 2.8 Serwis

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

# 3. OPIS URZĄDZENIA

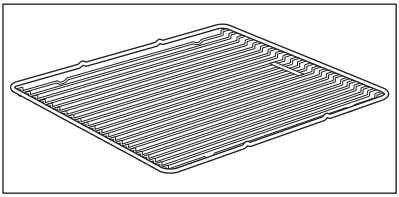
## 3.1 Informacje ogólne




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

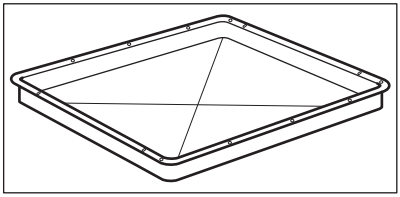
## 3.2 Akcesoria

**Ruszt**



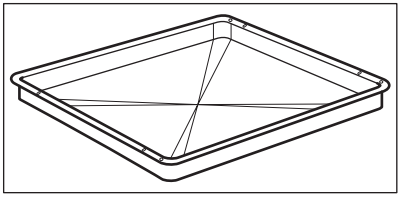
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

**Blacha do pieczenia ciasta**



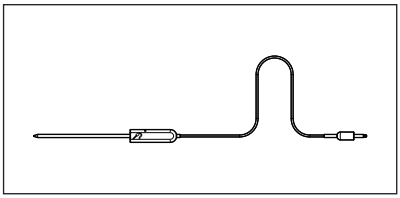
Do pieczenia ciast i ciastek.

**Głęboka blacha**



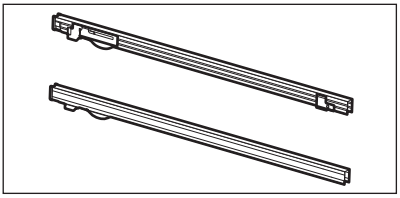
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

**Termosonda**



Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

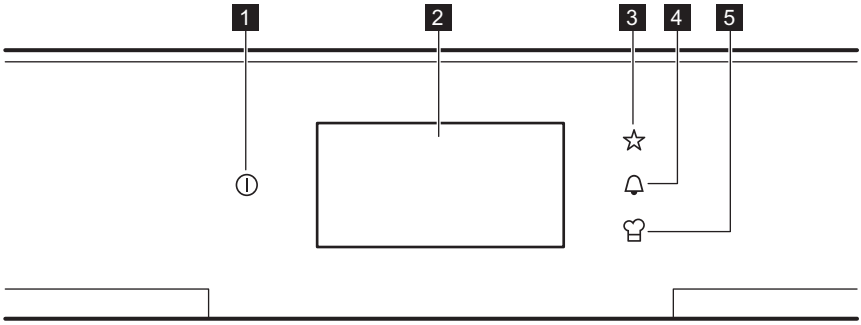
**Prowadnice teleskopowe**



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

# **4.** PANEL STEROWANIA

## **4.1** Sterowanie elektroniczne



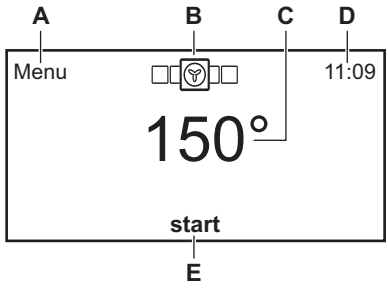

**Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.**

| | Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | WŁ. / WYŁ. | Włączanie i wyłączanie urządzenia. |
| 2 | - | Wyświetlacz | Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia. |
| 3 | ☆ | Ulubione | Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzoną przez użytkownika. |
| 4 | 🔔 | Minutnik | Aby ustawić funkcję: Minutnik. Bezpośredni dostęp do funkcji zegara. |
| 5 | 👨‍🍳 | Gotowanie wspomagane | Bezpośredni dostęp do menu: Książka kucharska i VarioGuide, gdy urządzenie jest włączone. |

Pola czujników: Ulubione, Minutnik i Gotowanie wspomagane są widoczne, tylko gdy urządzenie jest włączone.

## 4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenie wyświetla podstawowy tryb funkcji pieczenia.




A) Powrót do menu
B) Aktualnie ustawiona funkcja pieczenia
C) Aktualnie ustawiona temperatura
D) Zegar
E) Start

**Inne wskazania wyświetlacza:**

| Symbol | Funkcja |
|---|---|
| AAA | Zmiana rozmiaru tekstu |
| | Więcej opcji |
| | Termosonda |
| | Pieczenie+utrzym. temp. |
| | Blokada |

# 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 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie zawarte w niniejszym produkcie obejmuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY i innymi.

Można wyświetlić wszystkie kopie licencji na ekranie TFT urządzenia, wybierając kolejno następujące pozycje menu: **Ustawienia podstawowe / Serwis / Certyfikat**.

Można również pobrać kod źródłowy oprogramowania open source wykorzystanego w produkcie, klikając

hiperłącze na stronie internetowej produktu.

### 5.3 Pierwsze podłączenie

Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania należy ustawić następujące parametry:

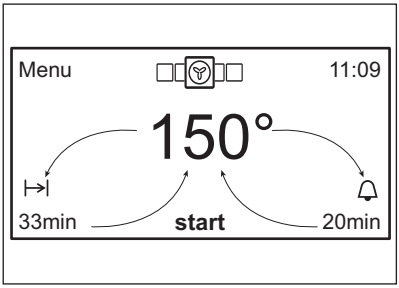
- język
- czas
- format godziny
- data
- szybkie nagrzewanie
- filtr zapachu

Wybraną nazwę lub wartość liczbową można ustawić na dwa sposoby. Przewinąć do wybranej pozycji lub dotknąć wybranej opcji. Ustawienia można zmienić w menu: Ustawienia podstawowe.

## 6. KRÓTKI PRZEWODNIK

### 6.1 Korzystanie z ekranu dotykowego

- Aby przewijać menu, należy użyć szybkich gestów lub przeciągać palcem po wyświetlaczu.
- Intensywność gestów wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może się zatrzymać samoistnie lub można je przerwać, dotykając ekran.
- Wybrana funkcja jest uaktywniana po oderwaniu palca od wyświetlacza.
- Aby uaktywnić funkcję menu, należy dotknąć wybraną funkcję na wyświetlaczu.
- Po dotknięciu parametru na wyświetlaczu można go modyfikować.
- Aby ustawić wymaganą funkcję, godzinę lub temperaturę, można przewijać listę lub dotknąć wybraną opcję.
- Po włączeniu funkcji pieczenia **Menu** nie jest wyświetlane na wyświetlaczu. Aby ponownie wyświetlić **Menu**, należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu.
- Gdy urządzenie jest włączone, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Po ustawieniu funkcji zostanie wyświetlone wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.
- Wartość temperatury na wyświetlaczu może zamieniać się miejscami z innymi funkcjami znajdującymi się w prawym i lewym dolnym rogu.




Po naciśnięciu i przytrzymaniu opcji w menu pojawi się krótki opis opcji.

### 6.2 Skrócona instrukcja obsługi menu

| **Menu** | |
|---|---|
| Funkcje | Funkcje pieczenia |
| | Specjalne |
| | Czyszczenie |
| | Ulubione |
| Funkcje zegara | Minutnik |
| | Czas |
| | Czas zakończenia |
| | Czas rozpoczęcia |
| | Czas odliczony |

| Menu | |
|---|---|
| Opcje | Oświetlenie |
| | Blokada uruchomienia |
| | Blokada ekranu |
| | Pieczenie+utrzym. temp. |
| | Ustaw + start |
| Gotowanie wspomagane | Książka kucharska |
| | VarioGuide |
| Ostat. i częst. używane | Ostatnio używane |
| | Najczęściej używane |

| Menu | |
|---|---|
| Ustawienia podstawowe | Szybkie nagrzewanie |
| | Filtr zapachu |
| | Przypominanie o czyszcz. |
| | Wyświetlacz |
| | Dźwięk |
| | Język |
| | Godzina i data |
| | Tryb DEMO |
| | Serwis |

# 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 7.1 Obsługa urządzenia

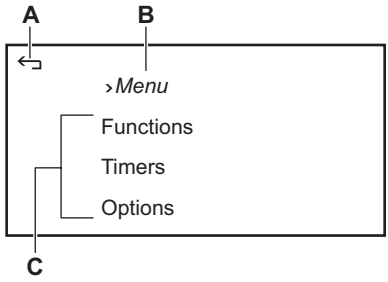
W celu obsługi urządzenia można wybrać:

- **tryb ręczny** – ręczne ustawienie funkcji pieczenia, temperatury i czasu pieczenia.
- **programy automatyczne (Gotowanie wspomagane)** – przygotowanie potrawy, gdy nie ma się wiedzy lub doświadczenia kulinarnego.

## 7.2 Obsługa menu

1. Aby włączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻.
2. Dotknąć: **Menu**.
3. Przewinąć menu w celu znalezienia funkcji, która ma zostać włączona.
4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć jej nazwę na wyświetlaczu.
5. Aby powrócić do poprzedniego menu, należy dotknąć: ⮌ lub **Menu**.
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻.

## 7.3 Przegląd menu

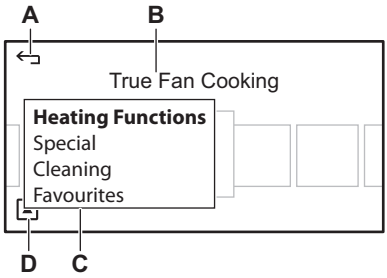



A) Powrót do menu
B) Bieżący poziom menu
C) Lista funkcji

**Menu główne**

| Pozycja menu | Opis |
|---|---|
| Funkcje | Zawiera listę funkcji pieczenia, funkcji specjalnych, czyszczenia i ulubionych programów. |
| Funkcje zegara | Zawiera listę funkcji zegara. |
| Opcje | Zawiera listę innych opcji funkcji Bezpieczeństwo, Oświetlenie, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. |
| Gotowanie wspomagane | Zawiera listę automatycznych programów pieczenia. |
| Ostat. i częst. używane | Informuje o tym, która funkcja była ostatnio użyta oraz które funkcje są używane najczęściej. |
| Ustawienia podstawowe | Zawiera listę ustawień podstawowych. |

## 7.4 Podmenu opcji: Funkcje




A) Powrót do menu
B) Lista funkcji pieczenia
C) Lista dostępnych opcji
D) Więcej opcji

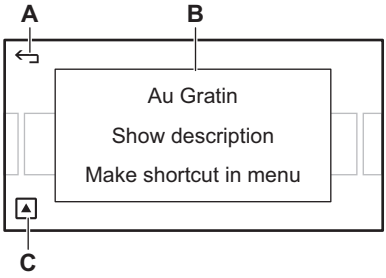
## 7.5 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Przewinąć funkcje w celu znalezienia odpowiedniej i dotknąć jej nazwę.
2. Aby zmienić ustawienie temperatury, należy dotknąć wskazanie temperatury widoczne na wyświetlaczu i przewinąć listę w celu znalezienia żądanej wartości.
3. Dotknąć wskazanie temperatury, aby ją zatwierdzić.
4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć: **Start**.

Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się ponownie po zakończeniu pieczenia.

Aby powrócić do poprzedniego menu, należy dotknąć: **Menu**.

Okno podręczne umożliwia wyświetlenie opisu funkcji pieczenia lub utworzenie funkcji domyślnej. Przytrzymać palcem wybraną funkcję pieczenia przez ponad 2 sekundy. Ustawienie funkcji pieczenia jako funkcji domyślnej sprawia, że jest ona wyświetlana jako pierwsza przy ponownym włączeniu urządzenia.




A) Powrót do menu
B) Okno podręczne
C) Więcej opcji

## 7.6 Podmenu opcji: Funkcje pieczenia

| | | |
|---|---|---|
| | Pieczenie chleba | Do pieczenia chleba z chrupiącą skórką. |
| | Dolna grzałka | Do odgrzewania ciast na kruchym spodzie oraz do robienia przetworów. |
| | Termoobieg + para[1)] | Do energooszczędnego gotowania i pieczenia głównie suchych wypieków oraz zapiekanek w formach piekarniczych na jednym poziomie. Oświetlenie wyłączy się po 30 sekundach. Włączy się ono ponownie po otworzeniu drzwi piekarnika lub po uaktywnieniu odpowiedniej funkcji z poziomu menu. |
| LTC | Termoobieg (niska temp.) | Powolne pieczenie, do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni. |
| | Pizza | Do pieczenia na jednym poziomie piekarnika potraw z kruchym spodem, takich jak pizza lub quiche. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Górna/dolna grzałka. |
| | Górna/dolna grzałka | Działają grzałki górna i dolna – do pieczenia i smażenia potraw na jednym poziomie. |
| | Termoobieg | Obieg gorącego powietrza do jednoczesnego przyrządzania wielu potraw na maksymalnie trzech poziomach piekarnika. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Górna/dolna grzałka. |
| | Turbo grill | Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie, przy udziale gorącego powietrza. Również do zapiekania i przyrumieniania. |
| | Szybkie grillowanie | Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. |

| | | |
|---|---|---|
|  | Grill | Do grillowania większych potraw takich jak pieczeń wołowa. |
|  | Pieczenie ekonomiczne | Optymalizuje zużycie energii podczas pieczenia. Dlatego nie ma potrzeby wcześniejszego ustawiania czasu pieczenia. Podczas działania tej funkcji oświetlenie jest wyłączone. Włączy się ono ponownie po otworzeniu drzwi piekarnika lub po uaktywnieniu odpowiedniej funkcji z poziomu menu. |
|  | Potrawy mrożone | Do przygotowywania produktów gotowych, takich jak frytki lub ćwiartki, ze złotą i chrupiącą skórką. |
|  | Zapiekanki | Do przygotowywania potraw takich jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również do zapiekania i przyrumieniania. |

**1)** Na podstawie tej funkcji określana jest klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN50304.

## **7.7** Podmenu opcji: Specjalne

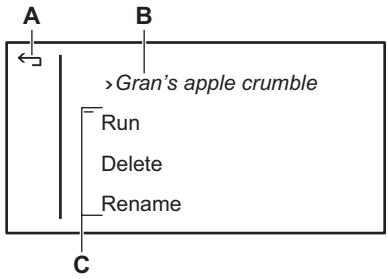
| | | |
|---|---|---|
|  | Suszenie | Służy do suszenia pokrojonych owoców, np. jabłek, śliwek, gruszek oraz warzyw, np. pomidorów, cukinii lub grzybów. |
|  | Rozmrażanie | Do rozmrażania potraw. |
|  | Podtrzymywanie temperatury | Do utrzymywania temperatury potraw. |
|  | Podgrzewanie talerzy | Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół. |
|  | Wyrastanie ciasta | Do kontrolowanego wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem. |
|  | Pasteryzowanie | Do pasteryzowania warzyw, np. ogórków w zalewie w słoikach. |

## **7.8** Podmenu opcji: Czyszczenie

| | | |
|---|---|---|
|  | Szybkie czyszczenie pirolityczne | Do usuwania nieznacznego zabrudzenia (1 godz.). Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki. |
|  | Normalna piroliza | Do usuwania zwykłego zabrudzenia (1 godz. 30 min). Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki. |

| | | |
|---|---|---|
| | Intensywna piroliza | Do usuwania silnego zabrudzenia (2 godz. 30 min). Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki. |

## 7.9 Podmenu opcji: Ulubione



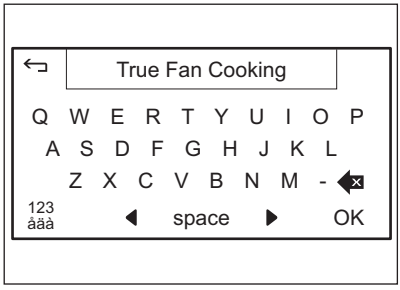

A) Powrót do menu
B) Program ulubiony
C) Lista funkcji

Lista uprzednio zapisanych ustawień. Można także zapisać ustawienia bieżące, takie jak: czas, temperaturę lub funkcję pieczenia. Można ustawić maksymalnie 20 programów wyświetlanych na liście w kolejności alfabetycznej.

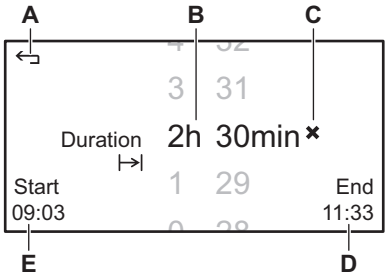
| Pozycja menu | Opis |
|---|---|
| Zastąp | Zastępuje bieżące ustawienia uprzednio zapisanymi ustawieniami. |
| Usuń | Trwale usuwa uprzednio zapisane ulubione ustawienie. |
| Zmień nazwę | Pozwala zmienić uprzednio zapisaną nazwę. |

## 7.10 Zapisywanie programu ulubionego

1. Aby zapisać bieżące ustawienia funkcji pieczenia, dotknąć ☆.
2. Wybrać: Nowe z bieżących ustawień.
3. Wprowadzić nazwę programu ulubionego i dotknąć **OK**.



## 7.11 Podmenu opcji: Funkcje zegara




A) Powrót do menu
B) Aktualnie ustawiony czas pieczenia
C) Resetowanie czasu pieczenia
D) Czas zakończenia
E) Czas rozpoczęcia

| Pozycja menu | Opis |
|---|---|
| Minutnik | Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu. Czas będzie wyświetlany na ekranie głównym, a po zakończeniu odliczania uruchomi się alarm. Zegar nie przerwie pieczenia. Funkcji tej można również używać, gdy piekarnik jest wyłączony. Ustawienia wprowadza się za pomocą funkcji przewijania – zegar uruchomi się automatycznie. |
| Czas | Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym. Po zakończeniu odliczania piekarnik wyłączy się i uruchomi się alarm. |
| Czas zakończenia | Ustawianie czasu wyłączenia dla bieżących ustawień. |
| Czas rozpoczęcia | Ustawianie czasu włączenia dla bieżących ustawień. |
| Czas odliczony | Pozwala wyświetlić, ukryć lub wyzerować zegar po naciśnięciu przycisku Start. Funkcja ta jest dostępna, tylko gdy piekarnik jest włączony. |

## 7.12 Ustawianie funkcji zegara

Gdy używana jest termosonda, funkcje Czas oraz Koniec nie działają.

Gdy urządzenie jest włączone, można zmienić ustawienie godziny i daty, dotykając zegar na wyświetlaczu.

1. Przejść do menu: Funkcje pieczenia.
2. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
3. Dotknąć lub przejść do menu: Funkcje zegara.
4. Wybrać funkcję zegara.
5. Przewinąć listę, aby ustawić wymagany czas. Odczekać kilka sekund, aby czas został ustawiony automatycznie, albo w celu potwierdzenia dotknąć: **h** lub **min**. Aby skasować ustawienia, należy dotknąć: **x**.

Po zakończeniu działania funkcji zegara rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Proces można zatrzymać lub wydłużyć.

## 7.13 Podmenu opcji: Opcje

Dalsze niestandardowe ustawienia dotyczące bezpieczeństwa, wygody i oświetlenia piekarnika.

| Pozycja menu | Opis |
|---|---|
| Oświetlenie Włączone / Wyłączone | Włączanie lub wyłączanie oświetlenia piekarnika. |
| Blokada uruchomienia Włączone / Wyłączone | Jej włączenie powoduje zablokowanie ekranu, wszystkich przycisków i drzwi. Pozostają one zablokowane zarówno w pozycji włączenia, jak i wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć wyświetlacz i postępować zgodnie z instrukcjami. Po odblokowaniu należy ponownie włączyć blokadę z poziomu menu. |
| Blokada ekranu | Blokada ekranu pozwala tymczasowo „zablokować" ekran dotykowy oraz wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć wyświetlacz i postępować zgodnie z instrukcjami. |
| Pieczenie+utrzym. temp. | Funkcja Pieczenie+utrzym. temp. jest dostępna tylko wtedy, gdy ustawiony jest czas pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się samoczynnie, lecz będzie utrzymywał temperaturę potraw przez 30 minut. Funkcja nie jest dostępna dla wszystkich programów. Gdy funkcja jest włączona, na ekranie widoczny jest jej symbol. |
| Ustaw + start | Funkcja Ustaw+Start pozwala wybrać funkcję piekarnika oraz jej czas trwania, aby można ją było później wywołać przez dotknięcie ekranu. Po rozpoczęciu pieczenia blokada ekranu włączy się.<br>Funkcja jest widoczna w menu, tylko gdy ustawiony jest czas. |

## 7.14 Pieczenie+utrzym. temp.

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

Funkcja nie działa podczas pieczenia w niskiej temperaturze, w trakcie programów z funkcją Automatyka wagowa i automatycznych programów parowych, ze wszystkimi funkcjami z menu: Specjalne i funkcjami parowymi z menu: Funkcje pieczenia.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona jest funkcja pieczenia lub program automatyczny.

- Ustawiona temperatura przekracza 80°C.
- Ustawiona jest funkcja: Czas.
- Włączona jest funkcja: Pieczenie +utrzym. temp. w menu: Opcje.
- Wyświetlacz pokazuje: .

Gdy używana jest termosonda, symbol nie jest widoczny na wyświetlaczu.

Naciśnięcie ⏻ powoduje wyłączenie funkcji.

## 7.15 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej później za jednym dotknięciem pola czujnika lub dotknięciem komunikatu na wyświetlaczu.

Funkcja działa z funkcjami: Czas, termosonda.
Funkcja nie działa z funkcją czyszczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Wybrać funkcję: Czas.
4. Wybrać: Opcje / Ustaw + start.

Dotknąć komunikat na wyświetlaczu lub nacisnąć pole czujnika (z wyjątkiem ⏻). Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Naciśnięcie ⏻ przed uruchomieniem funkcji powoduje wyłączenie funkcji.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

- Funkcja: Blokada uruchomienia jest włączona, gdy działa funkcja pieczenia oraz po wyłączeniu urządzenia. Aby wyłączyć funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
- Menu: Opcje umożliwia włączenie lub wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

## 7.16 Blokada uruchomienia

**Menu / Opcje / Blokada uruchomienia**

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

### Włączanie funkcji: Blokada uruchomienia

Jeśli uruchomiona jest funkcja Czyszczenie pirolityczne, drzwi są zablokowane. Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

1. Ustawić funkcję w położeniu: Włączone.
2. Wyłączyć urządzenie.

### Wyłączanie funkcji: Blokada uruchomienia

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć wyświetlacz.
3. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

## 7.17 Blokada ekranu

**Menu / Opcje / Blokada ekranu**

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

### Włączanie funkcji: Blokada ekranu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać ustawienie.
3. Przejść do: Blokada ekranu.
4. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć: Blokada ekranu.

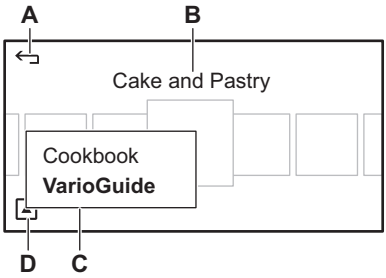
Urządzenie zostanie zablokowane.

Wyłączenie urządzenia powoduje automatyczne wyłączenie funkcji.

### Wyłączanie funkcji: Blokada ekranu

1. Dotknąć wyświetlacz.
2. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

## **7.18** Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane




A) Powrót do menu
B) Kategoria potraw
C) Książka kucharska i VarioGuide
D) Więcej opcji

Książka kucharska zawierająca inspirujące przepisy automatyczne oraz funkcję VarioGuide z rekomendowanymi ustawieniami piekarnika dla różnych potraw. W ramach funkcji VarioGuide można dostosować czas i temperaturę pieczenia zależnie od potrzeb. Zalecane ustawienia wyświetlają się po dotknięciu symbolu czapki kucharskiej przy potrawie.

## **7.19** Podmenu opcji: Ostat. i częst. używane

Łatwo dostępna lista ostatnio i najczęściej używanych opcji, przepisów i funkcji szybkiego uruchomienia.

| Pozycja menu | Opis |
|---|---|
| Ostatnio używane | Wyświetla 5 ostatnio użytych funkcji. |
| Najczęściej używane | Wyświetla 5 najczęściej używanych funkcji. |

## **7.20** Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Wprowadzone ustawienia pozostaną niezmienione przy każdym włączeniu urządzenia.

| Pozycja menu | Opis |
|---|---|
| **Szybkie nagrzewanie Włączone / Wyłączone** | Po włączeniu tej funkcji czas nagrzewania piekarnika dla niektórych funkcji pieczenia zostanie skrócony. Gdy funkcja jest aktywna, widoczny jest symbol >>. |
| **Filtr zapachu Włączone / Wyłączone** | Filtr zapachu oczyszczający powietrze. |
| **Przypominanie o czyszcz. Włączone / Wyłączone** | Użytkownik może wybrać, czy piekarnik ma przypominać o konieczności włączenia cyklu czyszczenia. |
| **Wyświetlacz**<br>Wybrać ustawienia wyświetlacza. | **Jasność**<br>Można wybrać 4 tryby jasności.<br>Ustawić jasność wyświetlacza w trybie włączenia. Nie można ustawić godziny, gdy urządzenie jest wyłączone. |
| | **Tło Włączone / Wyłączone**<br>Wyświetla lub ukrywa tło. |
| **Dźwięk**<br>Ustawienia dźwięku. | **Pojemność** |
| | **Rodzaj** (Sygnał / Klik / Brak sygnału) |
| **Język** | Wybór języka. |
| **Godzina i data**<br>Pozwala ustawić godzinę i datę oraz inne opcje związane ze sposobem wyświetlania czasu. | **Time (Czas)**<br>Ustawianie lub zmiana czasu. |
| | **Data**<br>Ustawianie lub zmiana daty. |
| | **Format**<br>Wybór formatu wyświetlania godziny: 24-godzinny (GG:MM) lub 12-godzinny (AM/PM). |
| | **Format zegara**<br>Definiuje wygląd zegara po wyłączeniu piekarnika. |
| **Tryb DEMO**<br>Do wykorzystania wyłącznie w sklepie. Gdy jest aktywny, odłączone jest zasilanie grzałek, a na ekranie widoczne jest wskazanie DEMO. | **Kod aktywacji**: 2468 |

| Pozycja menu | Opis |
|---|---|
| **Serwis**<br>Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. | **Wersja oprogramowania**<br>Wyświetla informacje o wersji oprogramowania piekarnika. |
| | **Ustawienia fabryczne**<br>Przywracanie ustawień fabrycznych. |
| | **Certyfikat**<br>Wyświetla licencję w języku angielskim. |

# 8. GOTOWANIE WSPOMAGANE

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Gotowanie wspomagane

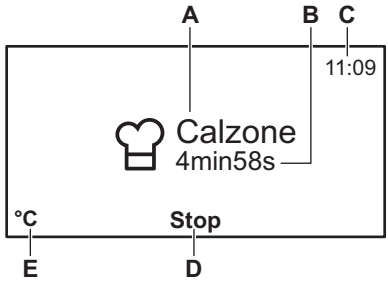
**Menu / Gotowanie wspomagane** lub dotknąć:

Można skorzystać z funkcji: Książka kucharska lub VarioGuide.

## 8.2 Włączanie funkcji

1. Przewinąć listę kategorii potraw i dotknąć wybraną.
2. Przewinąć listę produktów i dotknąć wybrany.
3. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć: **Start**.

Po zakończeniu funkcji na wyświetlaczu pojawia się komunikat.




A) Przepis
B) Pozostały czas
C) Zegar
D) Stop
E) Temperatura

## 8.3 Podmenu opcji: Książka kucharska

**Menu / Gotowanie wspomagane / Książka kucharska** lub dotknąć:

W ramach tej funkcji dostępna jest lista przepisów wraz z optymalnymi ustawieniami urządzenia. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać. Lista składników i sposób przygotowania dla każdego z przepisów są pokazywane na wyświetlaczu.

Jeśli po włączeniu przepisu zachodzi potrzeba powrotu do listy składników i sposobu przygotowania, należy dotknąć na wyświetlaczu nazwę przepisu.

Przepisy dla tej funkcji, które są dostępne w urządzeniu, można również znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

Urządzenie wykorzystuje automatyczne ustawienia, gdy zostanie wybrana opcja menu: Książka kucharska.

| Kategoria potraw | Produkt | |
|---|---|---|
| **Ryby i owoce morza** | Sztokfisz<br>Filet z ryby<br>Ryba w soli | Filet z łososia<br>Nadziewane kalmary |
| **Drób** | Udka kurczaka<br>Coq au Vin | Pieczona kaczka w pomar. |
| **Mięso** | Casserole z wołowiną<br>Wołowina marynowana<br>Klops<br>Golonka wieprzowa<br>Łopatka wieprzowa<br>Szwedzka pieczeń świątecz.<br>Gicz cielęca | Ossobuco<br>Nadziewany mostek cielęcy<br>Udziec jagnięcy<br>Królik<br>Królik w musztardzie<br>Dzik |
| **Potrawy z piekarnika** | Lasagne<br>Zapiekanka z makaronu<br>Moussaka<br>Zapiekanka ziemniaczana | Kluski frankońskie<br>Zapiekanka z cykorii<br>Pokusa Janssona |
| **Pizza i quiche** | Pizza<br>Tarta cebulowa<br>Quiche Lorraine<br>Placek serowy | Pierogi<br>Ciasteczka serowe<br>Placek z koziego sera |
| **Ciasta i ciastka** | Ciasto migdałowe<br>Brownies<br>Ciasto marchewkowe<br>Sernik<br>Ciasto owocowe<br>Tarta owocowa<br>Tradycyjna szarlotka<br>Biszkopt cytrynowy | Babeczki<br>Kołacz<br>Ciasto Savarin<br>Biszkopt<br>Strucla<br>Ciasto szwedzkie<br>Słodka tarta<br>Ciasto marchewkowe |
| **Chleb i bułki** | Bułki, słodkie<br>Chleb wiejski<br>Biały chleb | Chałka drożdżowa<br>Chałka maślana |

## **8.4** Podmenu opcji: VarioGuide

**Menu / Gotowanie wspomagane / VarioGuide** lub dotknąć: 

Podane czasy i temperatury pieczenia mają jednie charakter orientacyjny dla uzyskania lepszych efektów pieczenia. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników. Aby sprawdzić zalecane ustawienia, należy dotknąć (według nazwy potrawy): .

Dotknąć temperaturę lub minuty na wyświetlaczu, aby zmienić temperaturę lub ustawić czas według potrzeb.

Menu VarioGuide zawiera programy automatyczne, które zapewniają optymalne ustawienia dla różnych rodzajów mięsa.

- Programy pieczenia mięsa z funkcją Automatyka wagowa – funkcja ta automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, konieczne jest wprowadzenie ciężaru potrawy – czas zostanie ustawiony automatycznie. W tym celu należy dotknąć wskazanie minut pod nazwą potrawy, a następnie wprowadzić właściwą wartość.
- Programy pieczenia mięsa z funkcją Automatyczna termosonda – funkcja ta automatycznie oblicza czas pieczenia. Po zakończeniu programu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

**Kategoria potraw: Ryby i owoce morza**

| Produkt | |
|---|---|
| Ryba | Gotowana |
| | Paluszki rybne |
| | Filet, mrożony |
| | Cała ryba, mała |
| | Cała ryba, mała, grillowana |
| | Cała ryba, grillowana |
| | Cała ryba, grillowana |
| | Pstrąg |
| | Łosoś, cały |

**Kategoria potraw: Drób**

| Produkt | |
|---|---|
| Filet drobiowy | - |
| Filet drobiowy | - |
| Kurczak | Skrzydełka, świeże |
| | Skrzydełka, mrożone |
| | Udka, świeże |
| | Udka, mrożone |
| | Połowa |
| | W całości |
| Kaczka | - |
| Gęś | - |
| Indyk | - |

**Kategoria potraw: Mięso**

| Produkt | |
|---|---|
| Wołowina | Duszona |
| | Klops |
| Pieczeń wołowa | Lekko wypieczone |
| | Lekko wypieczone |
| | Średnie |
| | Średnie |
| | Dobrze wypieczone |
| | Dobrze wypieczone |
| Wołowina po skandynawsku | Lekko wypieczone |
| | Średnie |
| | Dobrze wypieczone |

| Produkt | |
|---|---|
| Wieprzowina | Żeberka |
| | Gicz, podgotowana |
| | Szynka |
| | Schab |
| | Schab |
| | Schab wędzony |
| | Karkówka |
| | Łopatka |
| | Pieczeń |
| Cielęcina | Golonka |
| | Schab |
| | Pieczeń |
| Jagnięcina | Udziec |
| | Pieczeń |
| | Comber |
| | Średnia |
| | Średnia |
| Zając | Udziec |
| | Comber |
| | Comber |
| Sarnina | Udziec |
| | Comber |
| Pieczeń z dziczyzny | - |
| Karczek z dziczyzny | - |

**Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika**

| Produkt |
|---|
| Lasagne |
| Lasagne / Cannelloni mroż. |
| Makaron zapiekany |
| Zapiekanka ziemniaczana |
| Zapiekanka warzywna |
| Dania słodkie |

**Kategoria potraw: Pizza i quiche**

| Produkt | |
|---|---|
| Pizza | Cienkie ciasto |
| | Dodatki |
| | Mrożonki |
| | American, mrożona |
| | Schłodzone |
| | Przekąski, mrożone |
| Bagietki z serem | - |
| Flammkuchen | - |
| Tarta szwajcarska na słono | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Tarta pikantna | - |

**Kategoria potraw: Ciasta i ciastka**

| Produkt | |
|---|---|
| Kołacz | - |
| Szarlotka przykryta | - |
| Biszkopt | - |
| Szarlotka | - |
| Sernik w foremce | - |
| Brioszki | - |
| Tort biszkoptowy | - |
| Tarta szwajc. na słodko | - |

| Produkt | |
|---|---|
| Ciasto migdałowe | - |
| Babeczki | - |
| Ciasta | - |
| Ciasta przekładane | - |
| Ptysie z kremem | - |
| Ciasto francuskie | - |
| Eklery | - |
| Makaroniki | - |
| Kruche ciasteczka | - |
| Strucla bożonarodzeniowa | - |
| Strudel jabłkowy, mrożony | - |
| Ciasto na blasze | Ciasto biszkoptowe |
| | Ciasto drożdżowe |
| Sernik na blasze | - |
| Brownies | - |
| Rolada biszkoptowa | - |
| Placek drożdżowy | - |
| Placek z kruszonką | - |
| Ciasto cukrowe | - |
| Spód tarty | Ciasto kruche |
| | Ciasto ukręcane |
| Tarta owocowa | Ciasto kruche |
| | Ciasto ukręcane |
| | Ciasto drożdżowe |

**Kategoria potraw: Chleb i bułki**

| Produkt | |
|---|---|
| Bułki | Bułki |
| | Bułki podpieczone |
| | Bułki, mrożone |
| Ciabatta | - |
| Bagietka | Bagietka podpieczona |
| | Bagietka mrożona |
| Chleb | Wieniec drożdżowy |
| | Biały chleb |
| | Chałka drożdżowa |
| | Chleb razowy |
| | Chleb żytni |
| | Chleb pełnoziarnisty |
| | Podpłomyk |

**Kategoria potraw: Przystawki**

| Produkt |
|---|
| Frytki, cienkie |
| Frytki, grube |
| Frytki, mrożone |
| Krokiety |
| Pieczone ziemniaki, ćwiartki |
| Zapiekane mięso i ziemniaki |

Funkcja Automatyczna termosonda

Funkcja Automatyka wagowa

# 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 9.1 Termosonda

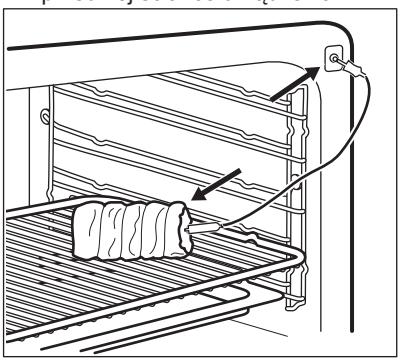
Do ustawienia są dwie wartości temperatur: temperatura piekarnika oraz temperatura wewnątrz produktu.

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

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

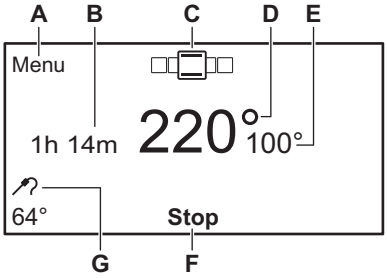
Podczas pieczenia termosonda musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy .

4. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu, należy dotknąć wskazanie temperatury na wyświetlaczu.




**A)** Powrót do menu
**B)** Czas działania funkcji
**C)** Aktualnie ustawiona funkcja pieczenia
**D)** Aktualnie ustawiona temperatura
**E)** Aktualna temperatura w piekarniku
**F)** Stop
**G)** Aktualnie ustawiona temperatura termosondy

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

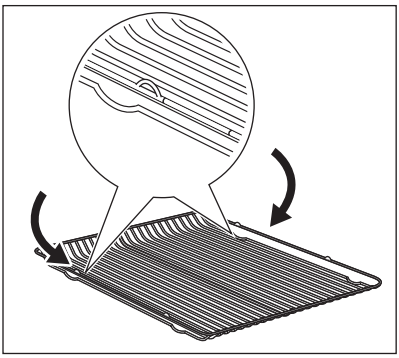
6. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

**OSTRZEŻENIE!**
Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy.

## 9.2 Wkładanie akcesoriów

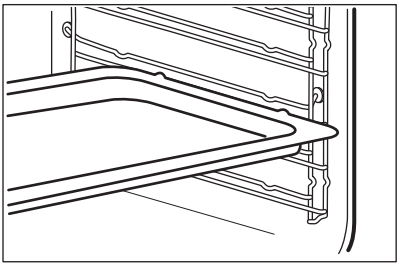
Ruszt:

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



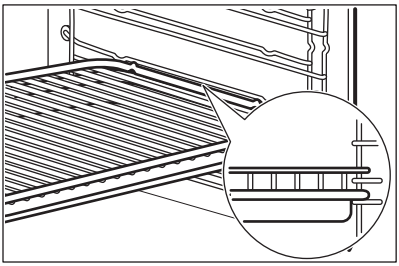
Głęboka blacha:

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.

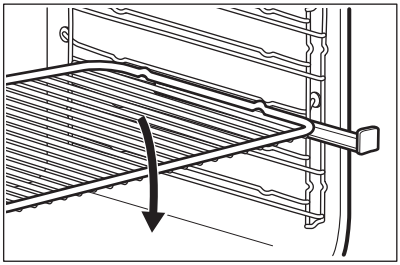
## **9.3** Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

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

Ruszt:

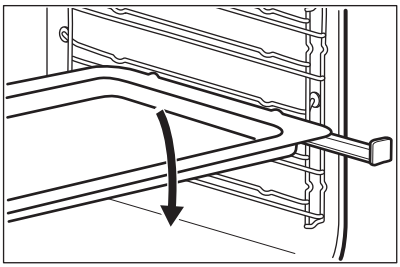
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

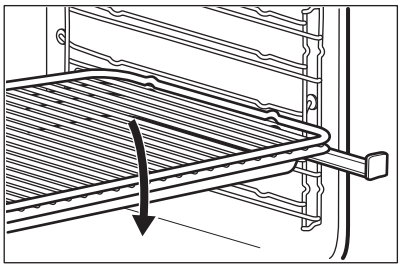
Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



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** Samoczynne wyłączenie

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

| Temperatura (°C) | Czas wyłączenia (godz.) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maksimum | 3 |

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Czujka temperatury, Czas trwania, Koniec.

## **10.2** 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 pieczenia, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla popularnych potraw

## 11.2 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

**Podtrzymywanie temperatury**

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

**Podgrzewanie talerzy**

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

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

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

**Wyrastanie ciasta**

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

## 11.3 Pieczenie ciast

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

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

## 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. |

| Efekt pieczenia | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda. | Zbyt krótki czas pieczenia. | Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Nie można 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 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. |

## **11.5** Pieczenie na jednym poziomie:

**Pieczenie w formach**

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Kołacz / Bułeczki maślane | Termoobieg | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe | Termoobieg | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny | Termoobieg | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny | Górna/dolna grzałka | 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) | Górna/dolna grzałka | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Sernik | Górna/dolna grzałka | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

**1)** Rozgrzać wstępnie piekarnik.

**Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia ciasta**

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy | Górna/dolna grzałka | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Strucla bożonarodzeniowa | Górna/dolna grzałka | 160 - 180 **1)** | 50 - 70 | 2 |
| Chleb (chleb żytni):<br>1. Pierwszy etap pieczenia.<br>2. Drugi etap pieczenia. | Górna/dolna grzałka | 1. 230 **1)**<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 |
| Ptysie / eklery | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 **1)** | 20 - 35 | 3 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Rolada biszkoptowa | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 **1)** | 10 - 20 | 3 |
| Ciasto z kruszonką (suche) | Termoobieg | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 **1)** | 20 - 30 | 3 |
| Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym) **2)** | Termoobieg | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Tarty owocowe (na cieście drożdżowym / ukręcanym) **2)** | Górna/dolna grzałka | 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) | Górna/dolna grzałka | 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 |
|---|---|---|---|---|
| Kruche ciasteczka | Termoobieg | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | Termoobieg | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | Górna/dolna grzałka | 160 **1)** | 20 - 30 | 3 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| 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 franc. | Termoobieg | 170 - 180[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Bułki | Termoobieg | 160[1)] | 10 - 25 | 3 |
| Bułki | Górna/dolna grzałka | 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) | Górna/dolna grzałka | 170[1)] | 20 - 30 | 3 |

**1)** Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## **11.6** Wypieki i zapiekanki

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Makaron zapiekany | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Zapiekanka warzywna[1)] | Turbo grill | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Bagietki posypane serem | Termoobieg | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Słodkie suflety | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Suflety z rybą | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Nadziewane warzywa | Termoobieg | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

**1)** Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.7 Termoobieg + para

| Produkt<br>Typ żywności | 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 |
| Warkocz drożdżowy / 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 |

## 11.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

**Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia**

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 pozycje | 3 pozycje |
| Ptysie z kremem / Eklery | 160 - 180**1)** | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| 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 pozycje | 3 pozycje |
| Kruche ciasteczka | 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.

## **11.9** 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 |
| Szarlotka przykryta | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|
| 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 |
| 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 | Górna/dolna grzałka | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone | na każdy cm grubości | Turbo grill | 190 - 200**1)** | 5 - 6 | 1 |

| Produkt | Ilość | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|---|
| 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) | 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 | Górna/dolna grzałka | 230 **1)** | 30 - 40 | 1 |
| Comber sarni | 1,5 - 2 kg | Górna/dolna grzałka | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Udziec sarni | 1,5 - 2 kg | Górna/dolna grzałka | 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 | Górna/dolna grzałka | 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 |
| Cała ryba, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

**Szybkie grillowanie**

| 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 / Grzanki | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Grzanki z dodatkami | 6 - 8 | - | 4 |

## **11.13** Potrawy mrożone

| 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 |

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

**1)** Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia.

## **11.14** 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: Termoobieg (niska temp.) 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 |

## 11.15 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

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

## 11.16 Pasteryzowanie

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

**Owoce jagodowe**

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

**Owoce pestkowe**

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

**Warzywa**

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

**1)** Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

## 11.17 Suszenie

- 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 pozycja | 2 pozycje |
| 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 pozycja | 2 pozycje |
| 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 |

## **11.18** Pieczenie chleba

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|
| Biały chleb | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Bagietka | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioszki | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Chleb żytni | 190 - 210 | 50 - 70 | 2 |
| Ciemny chleb | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Chleb pełnoziarnisty | 170 - 190 | 60 - 90 | 2 |

## **11.19** 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

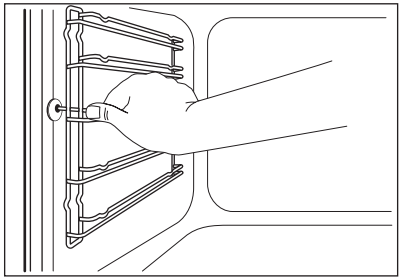
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować 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 Demontaż prowadnic blach

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

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć prowadnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 12.3 Czyszczenie pirolityczne

**Menu / Funkcje pieczenia / Czyszczenie**

**UWAGA!**
Wyjąć wszystkie akcesoria.

**UWAGA!**
Jeśli w tej samej szafce znajdują się inne urządzenia, nie należy używać ich podczas czyszczenia pirolitycznego. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Urządzenie można wyczyścić przy użyciu funkcji czyszczenia pirolitycznego.

**OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem.

1. Aby ustawić tryb czyszczenia, należy przewinąć menu do opcji: Czyszczenie.
2. Aby włączyć dany tryb czyszczenia, należy dotknąć go na wyświetlaczu.

| Opcja | Opis |
|---|---|
| Szybkie czyszczenie pirolityczne | w przypadku nieznacznego zabrudzenia (1 godz.) |
| Normalna piroliza | w przypadku średniego zabrudzenia (1 godz. 30 min) |
| Intensywna piroliza | w przypadku znacznego zabrudzenia (2 godz. 30 min) |

Po rozpoczęciu cyklu pirolizy oświetlenie piekarnika nie działa, a wentylator chłodzący obraca się szybciej.

Nie otwierać drzwi podczas nagrzewania. Otwarcie drzwi spowoduje anulowanie czyszczenia pirolitycznego.

3. Aby zatrzymać czyszczenie pirolityczne, należy dotknąć ⏻.

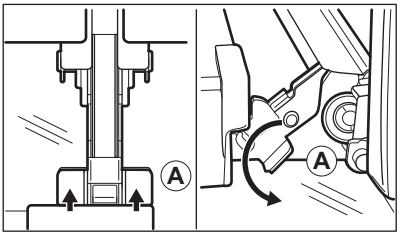
Nie używać urządzenia, dopóki wyświetlany jest symbol blokady drzwi.

## 12.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

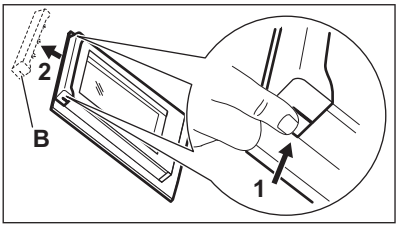
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu urządzenia.

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

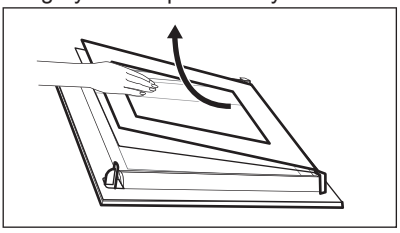
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.




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.

## 12.5 Wymiana oświetlenia

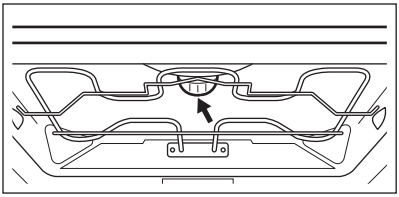
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

**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

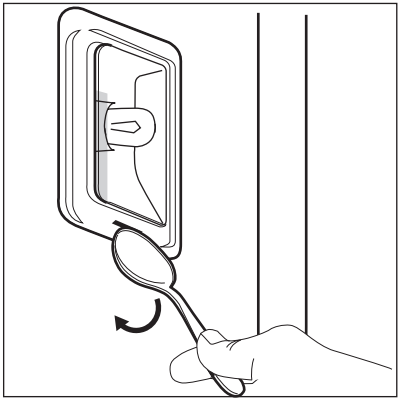
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.



2. Wyczyścić szklany 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 | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny). |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Blokada uruchomienia jest włączona. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie „F...” | Błąd układu elektronicznego. | Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| 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. |

## 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) | ..... |

| Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu: | |
|---|---|
| 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 | EOC5956AAX |
| Klasa efektywności energetycznej | 92.9 |
| Klasa efektywności energetycznej | A |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 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 |
| Ciężar | 40.5 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.
  - Podczas 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**
  - Gdy dla niektórych funkcji piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 10% ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal pracują.

- **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.

# **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**



867314236-C-242015

CE