Thinking of you
Electrolux

EOC5956AO

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 9
6. SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI 10
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA 11
8. GOTOWANIE WSPOMAGANE 19
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 23
10. DODATKOWE FUNKCJE 26
11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 26
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 40
13. CO ZROBIĆ, GDY... 44

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.RegisterElectrolux.com

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

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z 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. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- 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

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać tylko wykwalifikowana osoba.

- 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 czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- 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.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

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

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.

- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

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

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

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

  – nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia;

– Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.

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

– Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

Czyszczenie pirolityczne

OSTRZEŻENIE!
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:
  – Duże 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.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa.
- 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 pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
  – Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  – Należy zadbać o to, aby podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie przebywały zwierzęta domowe (w szczególności ptaki), a podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury pomieszczenie należy odpowiednio wietrzyć.
- Małe zwierzęta domowe mogą być także szczególnie wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury podczas czyszczenia pirolitycznego.
- 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 chemicznych o niewielkiej 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.

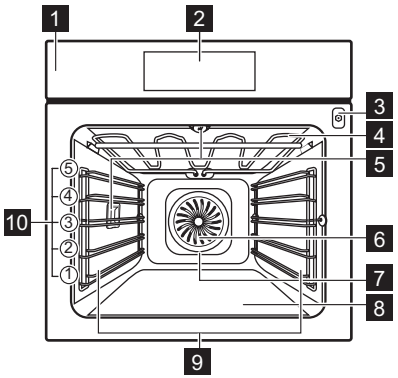
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

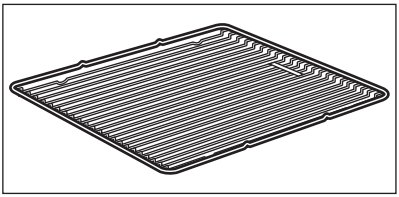
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

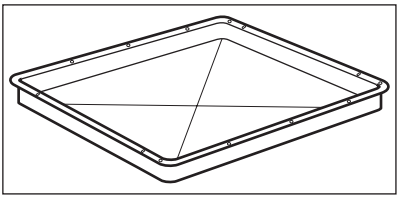


1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Gniazdo czujnika temperatury
4 Grzałka
5 Oświetlenie
6 Wentylator
7 Grzałka na tylnej ściance
8 Grzałka dolna
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Poziomy piekarnika

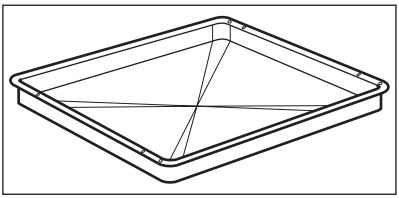
3.1 Akcesoria



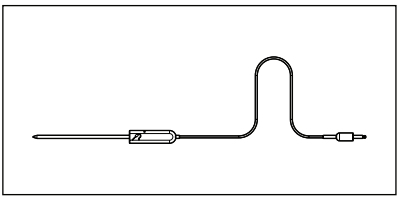
Ruszt
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.



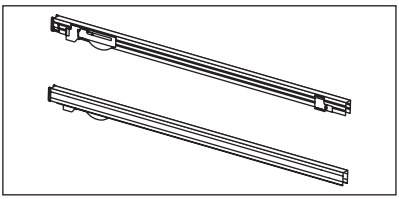
Blacha do pieczenia ciasta
Do pieczenia ciast i ciastek.



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 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.

4.3 Pierwsze podłączenie

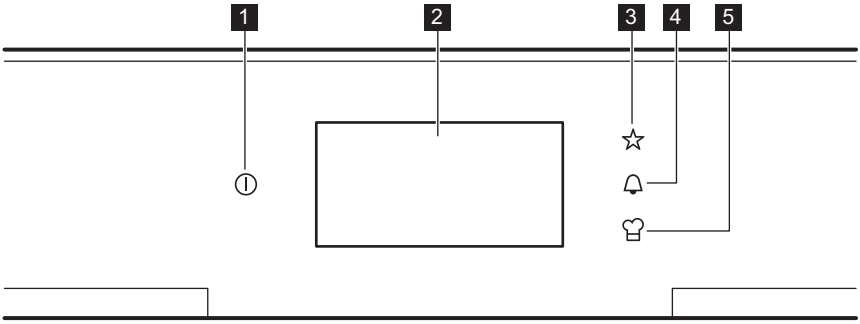
Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić następujące parametry:

- język
- prania
- format godziny
- data
- szybkie nagrzewanie
- filtr zapachu (jeśli jest w wyposażeniu)

Wybraną nazwę lub wartość liczbową można ustawić na dwa sposoby. Przewinąć do wybranej pozycji lub dotknąć wybranej opcji.
Aby zmienić ustawienia, należy przejść do opcji: Ustawienia podstawowe .

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Sterowanie elektroniczne



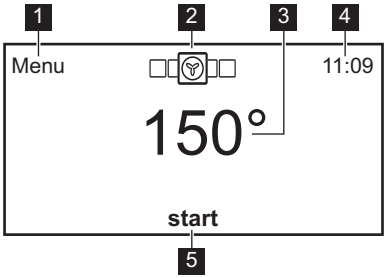
Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1		Włączone/Wyłączone	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3		Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia stworzoną przez użytkownika.
4		Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnika.
5		Gotowanie wspomagane	Bezpośredni dostęp do Książki kucharskiej i funkcji Szybkiego uruchamiania, gdy urządzenie jest aktywne.

Pola czujnika Ulubione programy, Minutnik i Gotowanie wspomagane są widoczne wyłącznie, gdy urządzenie jest włączone.

5.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenie wyświetla podstawowy tryb funkcji pieczenia.



1 Powrót do menu
2 Ustawianie funkcji Pieczenia
3 Ustawić pokrętło wyboru
4 Zegar
5 Włączenie

Inne wskaźniki na wyświetlaczu

AAA	Zmiana rozmiaru tekstu.
▲	Więcej opcji.

Termosonda

6. SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

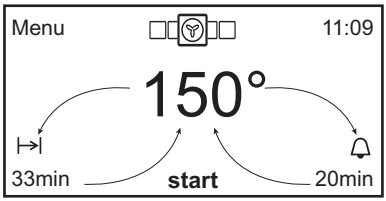
6.1 Korzystanie z ekranu dotykowego

Przydatne informacje na temat korzystania 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.

Przydatne informacje

- Po dotknięciu parametru na wyświetlaczu można go modyfikować.
- Aby ustawić wymaganą funkcję, godzinę lub temperaturę, możesz przewijać listę lub dotknąć wybraną opcję.
- Po uaktywnieniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu nie jest wyświetlany element: **Menu**. Dotknąć wyświetlacza w miejscu wyświetlania elementu: **Menu**.
- Gdy urządzenie jest włączone, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy dotknąć dowolnego miejsca na wyświetlaczu. 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.



Skrócona instrukcja obsługi menu

Nazwa funkcji		
Menu	Funkcje	Funkcje pieczenia
		Specjalne
		Czyszczenie
		Ulubione
	Funkcje zegara	Minutnik
		Czas pieczenia
		Czas zakończenia
		Czas rozpoczęcia
		Czas odliczony
	Opcje	Oświetlenie
		Blokada uruchomienia
		Blokada ekranu
	Gotowanie wspomagane	Książka kucharska
		Szybkie uruchomienie
	Ostatnio i najczęściej używane	Ostatnio używane
		Najczęściej używane
	Ustawienia podstawowe	Szybkie nagrzewanie
		Pieczenie+utrzym. temp.
		Przypominanie O Czyszczeniu
		Wyświetlacz
		Dźwięk
		Język
		Godzina i data
		Serwis

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

W celu obsługi urządzenia można wybrać:

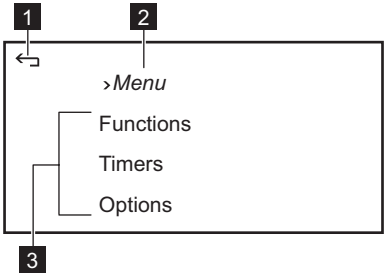
- **tryb ręczny** — ręczne ustawienie funkcji pieczenia, temperatury i czasu pieczenia;
- **programy automatyczne (Gotowanie wspomagane)** — przygotowanie posiłku w przypadku braku wiedzy i doświadczenia w zakresie pieczenia.

7.1 Obsługa menu

1. Aby włączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻ .
2. Dotknąć: **Menu**.
3. Przewijać menu aż do odnalezienia funkcji, która ma być aktywowana.
4. Aby uaktywnić funkcję, należy dotknąć ją na wyświetlaczu.
5. Aby wrócić do poprzedniego menu, należy dotknąć: ⮌ lub **Menu**.

Aby wyłączyć urządzenie, należy dotknąć: ⏻ .

7.2 Przegląd menu

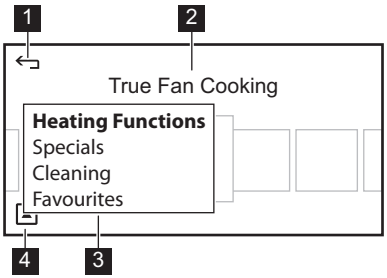


1. Powrót do menu
2. Menu aktualnego poziomu
3. Lista funkcji

Menu główne

Pozycja menu	cyklu
Funkcja	Zawiera listę funkcji pieczenia, funkcji specjalnych, czyszczenia i ulubionych programów.
Funkcje zegara	Zawiera listę funkcji zegara.
Opcje	Zawiera listę innych opcji dla funkcji Oświetlenia i Bezpieczeństwa.
Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
Ostatnio i najczęściej używane	Informuje o tym, która funkcja była ostatnio wykorzystywana, oraz które funkcje są wykorzystywane najczęściej.
Ustawienia podstawowe	Zawiera listę ustawień podstawowych.

7.3 Podmenu dla opcji menu: Funkcje



1. Powrót do menu
2. Lista funkcji pieczenia
3. Lista dostępnych opcji
4. Więcej opcji

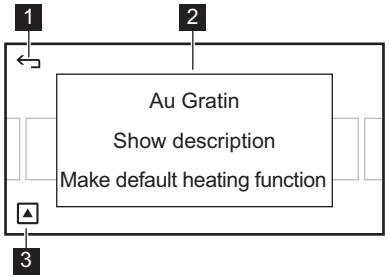
Ustawianie funkcji pieczenia

1. Przewinąć funkcje w celu znalezienia odpowiedniej z nich 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**.

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

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

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.



1 Powrót do menu
2 Okno podręczne
3 Więcej opcji

Podmenu dla opcji menu: Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do pieczenia chleba z chrupiącą skórką.
	Grzałka dolna	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 wyłącza się po upływie 30 sekund. Można je ponownie włączyć za pośrednictwem menu lub poprzez otworzenie drzwi piekarnika.
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 piekarnika o 20–40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Pieczenie tradycyjne.
	Pieczenie tradycyjne	Działają grzałki górna i dolna — do pieczenia i smażenia potraw na jednym poziomie.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	**Termoobieg**	Dopływ 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 Pieczenie tradycyjne.
	**Turbo grill**	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie, przy udziale gorącego powietrza. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	**Szybki grill**	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. Można je ponownie włączyć za pośrednictwem menu lub poprzez otwarcie drzwi piekarnika.
	**Potrawy mrożone**	Do przygotowywania produktów gotowych, takich jak frytki lub ćwiartki, ze złotą i chrupiącą skórką.
	**Zapiekanki**	Do przyrumieniania 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.

Podmenu dla opcji menu Specjalne

	**Suszenie** Służy do suszenia pokrojonych owoców, np. jabłek, śliwek, gruszek oraz warzyw, np. pomidorów, cukinii lub grzybów.
	**Rozmrażanie** Do rozmrażania potraw mrożonych.
	**Podtrzymywanie temp.** Do utrzymywania temperatury potraw.
	**Podgrzewanie talerzy** Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	**Wyrastanie ciasta** Kontrolowane wyrastanie ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
	**Pasteryzowanie** Do pasteryzacji warzyw, np. ogórków w zalewie w słoikach.

Podmenu dla opcji menu: Czyszczenie

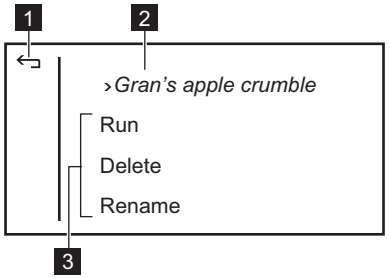
Szybka piroliza
Przeznaczona do usuwania nieznacznego zabrudzenia (1 godz.) Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki.

Normalna piroliza
Przeznaczona 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
Przeznaczona do usuwania silnego zabrudzenia (2 godz. 30 min). Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki.

UWAGA!
Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Podmenu dla opcji menu: Ulubione



1 Powrót do menu
2 Program ulubiony
3 Lista funkcji

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

Zastąp
Zastąpienie poprzednio zapisanego ustawienia ulubionego.

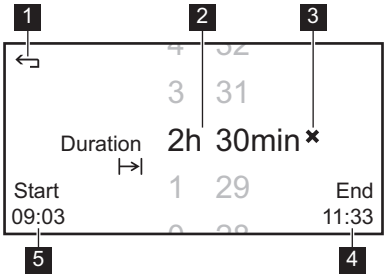
Usuń
Trwale usuwa uprzednio zapisane ustawienie ulubione.

Zmień nazwę
Pozwala zmienić uprzednio zapisaną nazwę.

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**.

7.4 Podmenu opcji Funkcje zegara



1. Powrót do menu
2. Ustawianie czasu trwania
3. Zerowanie czasu trwania
4. Czas zakończenia
5. Czas rozpoczęcia

Opcje zegara, takie jak minutnik, czas trwania, rozpoczęcia i zakończenia.

Ustawianie funkcji zegara

1. Przejść do menu: Funkcje pieczenia .
2. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
3. Przejść do menu: Funkcje zegara .
4. Wybrać funkcję zegara.
5. Przewinąć listę, aby ustawić wymagany czas. Odczekać kilka sekund, aby czas został ustawiony automatycznie, lub dotknąć, aby potwierdzić: **h** lub **min**. Ustawienia można skasować, dotykając: **x**.

Po zakończeniu funkcji zegara jest emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

Podczas stosowania termosondy funkcje Czas i Koniec nie działają.

Czas i datę można zmienić, dotykając zegara na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest włączone.

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 pieczenia
Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym. Po zakończeniu odliczania piekarnik wyłączy się oraz uruchomi się alarm.
Ustawić odliczanie czasu. Maksymalny czas, jaki można ustawić to 23 godziny i 59 min.

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.

7.5 Submenu for Opcje

Kolejne niestandardowe ustawienia dotyczące bezpieczeństwa i oświetlenia piekarnika .

Oświetlenie Wł. / Wył.

Blokada uruchomienia Wł. / Wył.
Jej włączenie powoduje zablokowanie ekranu, wszystkich przycisków i drzwi. Pozostają one zablokowane zarówno w stanie włączenia, jak i wyłączenia urządzenia. Aby odblokować ekran, należy dotknąć dowolnego przycisku lub wyświetlacza i postępować zgodnie z instrukcjami.

Blokada ekranu
Blokada ekranu pozwala tymczasowo „zablokować" ekran dotykowy oraz wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Aby odblokować ekran, należy dotknąć dowolnego przycisku lub wyświetlacza i postępować zgodnie z instrukcjami.

Blokada uruchomienia

Menu / Opcje / Blokada uruchomienia
Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie funkcji: Blokada uruchomienia

1. Wybrać dla funkcji: Blokada uruchomienia ustawienie: Wł .
2. Wyłączyć urządzenie.

Wyłączanie funkcji: Blokada uruchomienia

1. Włączyć urządzenie.
2. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

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.

Blokada ekranu

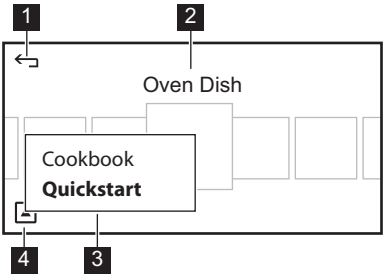
Menu / Opcje / Blokada ekranu
Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Włączanie funkcji: Blokada ekranu

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

Wyłączenie urządzenia powoduje automatyczne wyłączenie blokady ekranu.

7.6 Podmenu dla opcji menu Gotowanie wspomagane



1. Powrót do menu
2. Kategoria potraw
3. Książka kucharska i Szybkie uruchomienie
4. Więcej opcji

Książka kucharska zawierająca inspirujące, automatyczne przepisy oraz funkcja szybkiego uruchamiania z zalecanymi przez nas ustawieniami dla poszczególnych potraw. Wystarczy wyszukać odpowiednią potrawę i nacisnąć przycisk „start". Czas i temperaturę można zmieniać w podanym zakresie.

7.7 Podmenu dla opcji menu Ostatnio i najczęściej używane

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

Ostatnio używane Wyświetla 5 ostatnio użytych funkcji.	
Najczęściej używane Wyświetla 5 najczęściej używanych funkcji.	

7.8 Podmenu opcji Ustawienia podstawowe

Wprowadzone ustawienia będą zapisane po każdym uruchomieniu urządzenia.

Szybkie nagrzewanie Wł. / Wył. Po włączeniu tej funkcji czas nagrzewania piekarnika dla niektórych funkcji pieczenia zostanie skrócony. Gdy funkcja jest aktywna, widoczny jest symbol >>.	
Pieczenie+utrzym. temp. Wł. / Wył. Piekarnik nie wyłączy się samoczynnie, lecz będzie utrzymywał temperaturę potraw.	
Przypominanie O Czyszczeniu Wł. / Wył. Użytkownik może wybrać, czy piekarnik ma przypominać o konieczności włączenia cyklu czyszczenia.	
Wyświetlacz Wybrać ustawienia wyświetlacza.	**Jasność** Można wybrać 4 ustawienia jasności. Ustawić jasność wyświetlacza. Nie można ustawić godziny, gdy urządzenie jest WYŁĄCZONE.
	Tło Wł. / Wył. Wyświetla lub ukrywa tło.
Dźwięk Ustawienia dźwięku.	**Sygnał**
	Klik
	Brak sygnału
Język Wybór języka.	
Godzina i data Pozwala ustawić godzinę i datę oraz inne opcje związane ze sposobem wyświetlania czasu.	**Czas** Ustawianie lub zmiana czasu.
	Data Ustawianie lub zmiana daty.
	Format Wybór formatu wyświetlania godziny: zegar 14-godzinny (GG:MM) lub 12-godzinny (AM/PM).

Serwis Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.	**Wersja oprogramowania** Wyświetla informacje o wersji oprogramowania piekarnika.
	Ustawienia fabryczne Przywracanie ustawień fabrycznych.
	Certyfikat Wyświetla licencję w języku angielskim.

Funkcja 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.
Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Ustawiona jest funkcja Czas.

7.9 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia:

- **Ciepło resztkowe:**
  – Gdy działa funkcja lub program pieczenia z wyborem czasu (Czas, Koniec), grzałki wyłączają się po upływie 90% czasu pieczenia (oświetlenie i wentylator nadal działają). Aby ta funkcja mogła działać, należy ustawić czas dłuższy niż 30 minut.
  – Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania temperatury potraw.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** — wyłączyć oświetlenie w menu: Opcje .
- **Funkcje ekonomiczne** — oświetlenie jest wyłączane po uaktywnieniu.

  Oświetlenie włącza się ponownie po uaktywnieniu w menu lub otwarciu drzwi urządzenia.
- **Termoobieg + para** — oświetlenie wyłącza się po 30 sekundach.

  Oświetlenie włącza się ponownie po uaktywnieniu w menu lub otwarciu drzwi urządzenia.

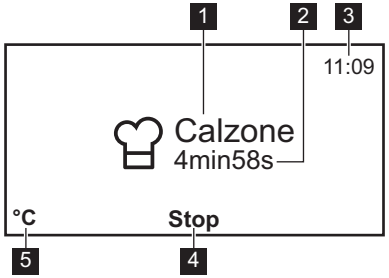
8. GOTOWANIE WSPOMAGANE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Menu / Gotowanie wspomagane lub dotknąć:
Można skorzystać z funkcji: Książka kucharska lub Szybkie uruchomienie .

Włączanie funkcji:

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



1 Przepis
2 Pozostały czas
3 Zegar
4 Stop
5 Temperatura

Po zakończeniu funkcji na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

8.1 Podmenu dla opcji menu 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 nazwy 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	
Potrawy z piekarnika	Zapiekanka z cykorii Kluski frankońskie Pokusa Janssona Lasagne	Moussaka Zapiekanka z makaronu Zapiekanka ziemniaczana
Pizza, placki i quiche	Tarta cebulowa Pierogi	Pizza Quiche Lorraine
Ciasta, placki i ciasteczka	Ciasto migdałowe Brownies Ciasto marchewkowe Sernik Placek serowy Ciasteczka serowe Ciasto owocowe Tarta owocowa Placek z koziego sera	Ciasto z pieczonych jabłek Biszkopt cytrynowy Babeczki Kołacz Ciasto Savarin Biszkopt Strucla Ciasto szwedzkie Słodka tarta
Chleb i bułki	Chleb wiejski Chałka maślana	Biały chleb Chałka drożdżowa
Ryba	Sztokfisz Filet z ryby Ryba w soli	Ryba na parze Nadziewane kalmary
Drób	Coq au Vin	Pieczona kaczka w pomar.
Mięso	Casserole z wołowiną Udziec jagnięcy Wołowina marynowana Klops Królik w musztardzie Ossobuco Golonka wieprzowa	Łopatka wieprzowa Królik Nadziewany mostek cielęcy Szwedzka pieczeń świątecz. Gicz cielęca Dzik

8.2 Podmenu dla opcji menu: Szybkie uruchomienie

Menu / Gotowanie wspomagane / Szybkie uruchomienie 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. Czas i temperaturę można zmienić tylko w zakresie ustawionym w ramach funkcji: Szybkie uruchomienie .

  Aby sprawdzić temperaturę i czas, należy dotknąć (według nazwy potrawy): .
- Aby zmienić temperaturę lub ustawiony czas, należy dotknąć wskazania minut lub temperatury na wyświetlaczu.
- Menu Szybkie uruchomienie zwiera 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 wskazania minut pod nazwą potrawy, a następnie wprowadzić właściwą wartość.

Programy pieczenia mięsa z funkcją Automatyczna termosonda — funkcja ta automatycznie oblicza czas pieczenia. Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Kategoria potraw	Produkt	
Ryba	Ryba • Gotowana (1–1,5 kg) • W całości, grillowane • W całości, grillowane (1–1,5 kg) • Filet, mrożony	Łosoś • W całości (do 2 kg)
Drób	Filet drobiowy Filet drobiowy (1–1,5 kg) Kurczak • Połowa (po 400 - 500 g) • W całości • Skrzydełka, świeże • Skrzydełka, mrożone • Udka, świeże • Udka, mrożone	Kaczka Gęś Indyk

Kategoria potraw	Produkt	
Mięso	Wołowina • Duszona Zając • Udko (1–1,5 kg) • Comber • Comber (do 1 kg) Jagnięcina • Udko (1–1,5 kg) • Pieczeń • Comber (1–1,5 kg) • Średnia • Średnia (do 2 kg) Klops (750–1000 g) Wieprzowina • Szynka (1–1,5 kg) • Gicz, podgotowana • Schab • Schab • Karkówka (1–1,5 kg) • Pieczeń • Łopatka (1–1,5 kg) Schab wędzony (do 1,5 kg)	Pieczeń wołowa • Średnio wypieczone • Średnio wypieczone • Lekko wypieczone • Lekko wypieczone • Dobrze wypieczona • Dobrze wypieczona Pieczeń z dziczyzny Wołowina po skandynaw. • Średnio wypieczone • Lekko wypieczone • Dobrze wypieczona Żeberka (1–1,5 kg) Cielęcina • Golonka (1,5–2 kg) • Schab • Pieczeń Dziczyzna • Udziec (1,5–2 kg) • Comber (1,5–2 kg)
Potrawy z piekarnika	Lasagne Lasagne, mrożona Makaron zapiekany	Zapiekanka ziemniaczana Dania słodkie Zapiekanka warzywna
Pizza, placki i quiche	Bagietki z serem Flammkuchen Pizza • American, mrożona • Schłodzone • Dodatki • Mrożonki • Przekąski, mrożone • Cienkie ciasto	Quiche Lorraine Tarta pikantna

Kategoria potraw	Produkt	
Ciasta, placki i ciasteczka	Ciasto migdałowe Szarlotka przykryta Szarlotka Szarlotka mrożona Ciasto na blasze • Ciasto biszkoptowe • Ciasto drożdżowe Bułeczki maślane Ciastka Sernik w foremce Sernik na blasze Strucla bożonarodzeniowa Ptysie Placek z kruszonką Eklery Spód placka • Ciasto kruche • Ciasto ukręcane	Tarta owocowa • Ciasto kruche • Ciasto ukręcane • Ciasto drożdżowe Makaroniki Tort biszkoptowy Ciasta przekładane Ciasteczka z ciasta franc. Kołacz Ciasteczka kruche Biszkopt Ciasto cukrowe Tarta szwajcarska Rolada biszkoptowa Tarty Ciasto drożdżowe
Chleb i bułki	Chleb pełnoziarnisty Bagietka Bagietki mrożone Bagietki podpieczone Wieniec drożdżowy Ciabatta Chleb razowy	Warkocz drożdżowy Bułki Bułki podpieczone Chleb żytni Podpłomyk Biały chleb
Przystawki	Krokiety Frytki cienkie Frytki grube	Zapiekane mięso i ziemniaki Ćwiartki

Funkcja Automatyczna termosonda. Funkcja Automatyka wagowa.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

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

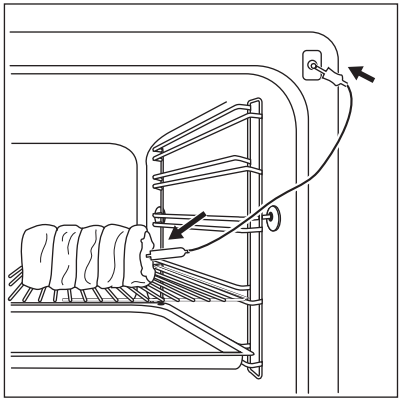
Do ustawienia są dwie wartości temperatury:

- Temperatura piekarnika
- Temperatura wewnątrz produktu

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

Korzystanie z termosondy:

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy .

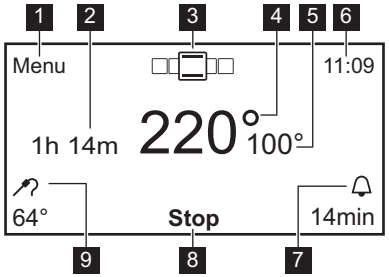
4. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję piekarnika i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

Podczas pieczenia termosonda 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 pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyjąć termosondę z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

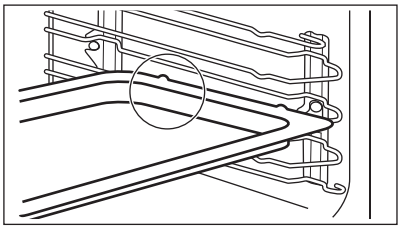
Aby zmienić temperaturę wewnętrzną, należy dotknąć wskazania temperatury na wyświetlaczu.

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

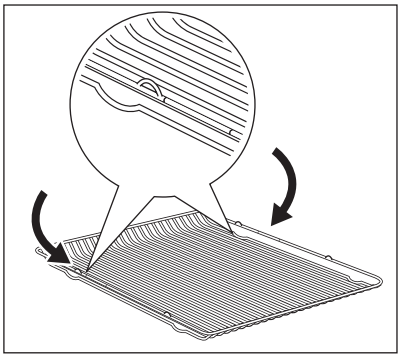


1. Powrót do menu
2. Czas działania funkcji
3. Ustawianie funkcji Pieczenia
4. Ustawić pokrętło wyboru
5. Aktualna temperatura w piekarniku
6. Zegar
7. Pozostały czas
8. Wyłączenie
9. Nastawa temperatury termosondy

9.2 Wkładanie akcesoriów



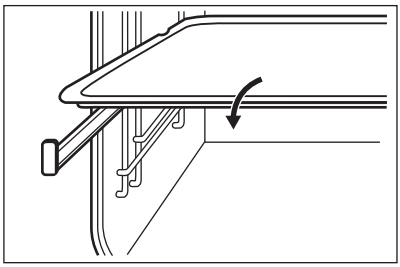
Blacha do pieczenia ciasta (jeśli dotyczy):
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



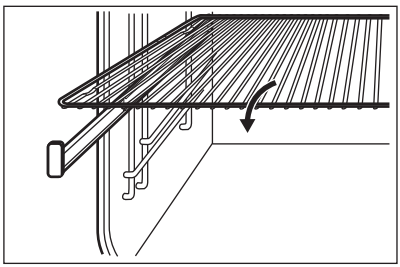
Ruszt:
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

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

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



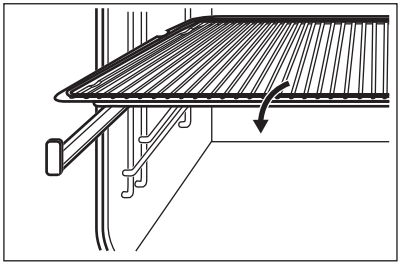
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



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 Samoczynne 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°C–115°C	12,5 godz.
120–195°C	8,5 godz.
200°C–245°C	5,5 godz.
250°C – temperatura maksymalna	3,0 godz.

Funkcja samoczynnego wyłączenia działa ze wszystkimi funkcjami piekarnika z wyjątkiem funkcji: Czas , Koniec oraz termosonda.

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. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

11.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

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

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

11.2 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.

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wypieki i zapiekanki

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

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bagietki posypane serem	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
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.

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

11.6 Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka/small cakes/ciastka/drożdżówki/bułki

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura (°C)	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy piekarnika	3 poziomy piekarnika		
Ciasteczka kruche	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Bułki	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.7 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

Rodzaj pieczonej potrawy	Ciężar (g)	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
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
Zapiekanka z ciasta francuskiego	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	2	230 - 250 1)	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.9 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.

11.12 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

Produkty gotowe	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Lasagne/cannelloni mroż.	2	160 - 180	40 - 60
Ser zapiekany w piekarniku	3	170 - 190	20 - 30
Skrzydełka kurczaka	2	190 - 210	20 - 30

Gotowe mrożone dania

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

11.13 Rozmrażanie

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

Umieścić produkt na pierwszym poziomie piekarnika od dołu.

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Tort, 1400 g	60	60	-

11.14 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.

11.15 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

11.16 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

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
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

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

Menu / Funkcje pieczenia / Czyszczenie
Istnieje możliwość wyczyszczenia urządzenia z wykorzystaniem procesu pirolitycznego przy użyciu funkcji: Piroliza

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

Przed rozpoczęciem procedury czyszczenia należy usunąć z urządzenia wszystkie akcesoria.

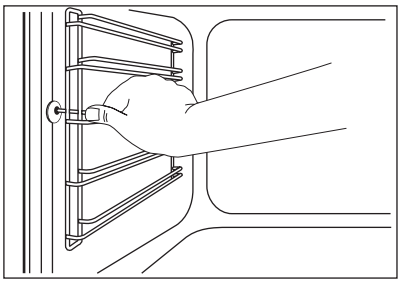
1. Aby ustawić tryb czyszczenia, należy przewinąć menu do opcji: Czyszczenie .
   - **Szybka piroliza** – dla nieznacznego zabrudzenia (1 godz.)
   - **Normalna piroliza** – dla średniego zabrudzenia (1 godz. 30 min)
   - **Intensywna piroliza** – dla znacznego zabrudzenia (2 godz. 30 min)
2. Aby włączyć dany tryb czyszczenia, należy dotknąć go na wyświetlaczu.

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.
Aby zatrzymać czyszczenie pirolityczne, należy dotknąć: ⏻ .
Nie używać urządzenia dopóki wyświetlany jest symbol blokady drzwi.

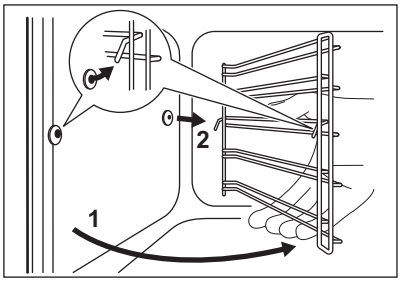
12.2 Prowadnice blach

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.

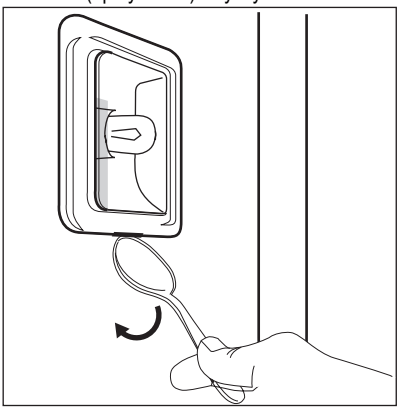
UWAGA!
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.
Użyć żarówki tego samego typu.

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.



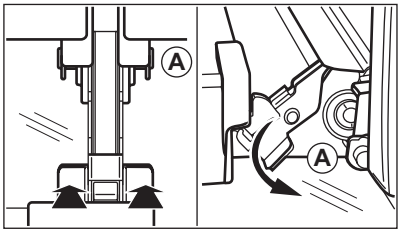
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.
5. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

12.4 Czyszczenie drzwi piekarnika

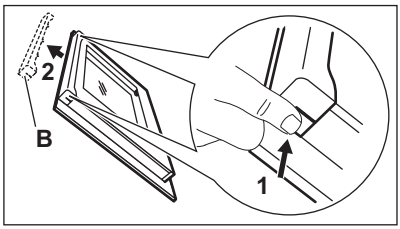
Demontaż drzwi i szyb

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

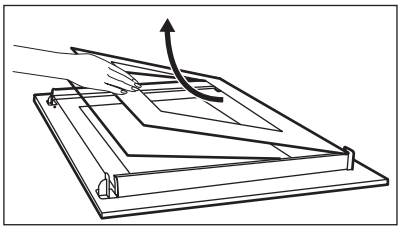
OSTRZEŻENIE!
Podczas demontażu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.



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



892961421-A-382013

CE