EOC6851



PL Piekarnik parowy

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..... 11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 11
7. FUNKCJE ZEGARA..... 17
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... 18
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 19
10. DODATKOWE FUNKCJE..... 24
11. WSKAZÓWKI I PORADY..... 26
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 42
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 48
14. INSTALACJA..... 50
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 51

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/webselfservice



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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- 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.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.5 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.

2.6 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.

2.7 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.

2.8 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

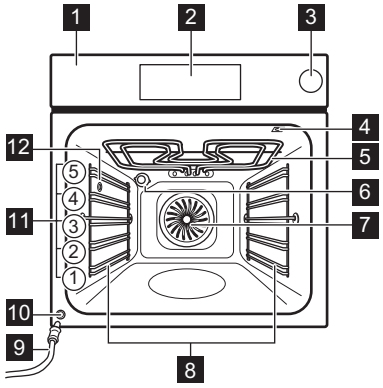
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

2.9 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 Szuflada na wodę
4 Gniazdo termosondy
5 Grzałka
6 Oświetlenie
7 Wentylator
8 Prowadnice blach, wyjmowane
9 Rurka odpływowa
10 Zawór spustowy wody
11 Poziomy umieszczenia potraw
12 Otwór wlotowy pary

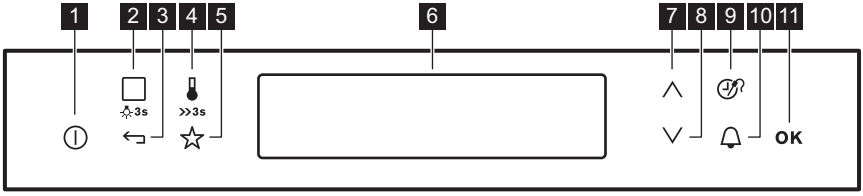
3.2 Akcesoria

- **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.
- **Naczynie do potraw dietetycznych**
  Do użycia z funkcjami pieczenia parowego.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

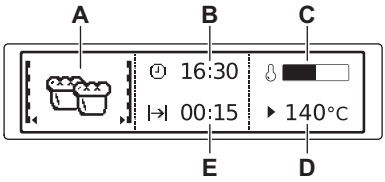


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□ 3s	Funkcje pieczenia lub Przepisy	Aby wybrać funkcję pieczenia, należy jednokrotnie dotknąć pole czujnika: Przepisy. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Przepisy. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3	⮌	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
4	>>3s	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5	☆	Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
7	∧	Przycisk W górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8	∨	Przycisk W dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
9		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp.,Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury.
10		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

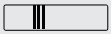
4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualna godzina	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
→|	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∨ i ∧, aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Urządzenie oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.

Symbol		Funkcja
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

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 Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

5.3 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać puste urządzenie.

1. Wybrać funkcję: Górna/dolna grzałka ⎽⎽ i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg ⁽ᵛ⁾ i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ∨ lub ∧, aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć OK, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

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

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Sym-bol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
	Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Piroliza	Czyszczenie pirolityczne.
	Ustawienia podstawowe	Umożliwia konfigurację innych ustawień.
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Sym-bol	Podmenu	Opis
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
°C»	Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
	Ustaw + start	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, w oknie Wybierz opcje można wybrać funkcję: Ustaw + start.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, w oknie Wybierz opcje można wybrać funkcję: Pieczenie +utrzym. temp..
	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE.

Sym-bol	Podmenu	Opis
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
	Pomoc w czyszczeniu	Ułatwia przejście przez proces czyszczenia.
	Przypominanie O Czy-szczeniu	Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
DEMO	Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
i	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowa-nia i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na 3 poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
	Termoobieg + para	Służy do pieczenia na parze. Funkcja umożli-wia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowa-nie witamin i składników odżywczych w potra-wie. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków z wyko-rzystaniem pary.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym po-ziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pie-czeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg + para	Pozwala zmniejszyć zużycie energii podczas gotowania i pieczenia suchych wypieków. Również do przyrządzania wypieków w foremkach na jednym poziomie. Na podstawie tej funkcji określono klasę energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN50304. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia.
	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi danej funkcji.
	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki ćwiartki, sajgonki.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Regeneracja	Parowe odgrzewanie potraw zapobiega wysychaniu powierzchni oraz umożliwia delikatny i równomierny przepływ ciepła, wydobywając smak i aromat jak w świeżych potrawach. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.

6.4 Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do wypieku chleba.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również zapiekanie i przyrumienianie.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).
	Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
	Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

6.5 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Ustawić funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

6.6 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

OSTRZEŻENIE!
Używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
2. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
3. Wlać do szuflady na wodę około 900 ml wody.
   Taka ilość wody wystarcza na około 55-60 minut.
4. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
5. Włączyć urządzenie.
6. Wybrać funkcję pieczenia parowego i ustawić temperaturę.
7. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas |→| lub Koniec →|.

Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

8. Wyłączyć urządzenie.
9. Opróżniać zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym. Patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę”.

UWAGA!
Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

Pozostawić otworzone drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie.

OSTRZEŻENIE!
Odczekać co najmniej 60 minut po zakończeniu pieczenia parowego, aby uniknąć wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

6.7 Informacja o pustym zbiorniku

Wyświetlacz pokazuje: Brak wody i emitowany jest sygnał dźwiękowy, gdy zbiornik jest pusty i konieczne jest uzupełnienie wody.

Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale „Pieczenie parowe”.

6.8 Informacja o pełnym zbiorniku

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat: Zbiornik na wodę pełny, można korzystać z pieczenia parowego.

Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

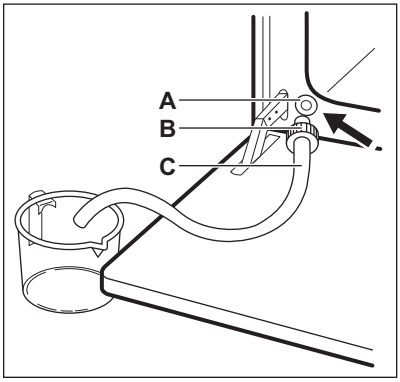
Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno piekarnika.
Wytrzeć wodę gąbką lub ściereczką.

6.9 Opróżnianie zbiornika na wodę

UWAGA!
Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

Opróżniać zbiornik na wodę po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.



2. Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).
3. Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
4. Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika.

W zbiorniku nadal może znajdować się pewna ilość wody, jeśli na wyświetlaczu widoczny jest komunikat: Brak wody.
Należy zaczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.

5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.

Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.

6.10 Wskaźnik rozgrzania

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

6.11 Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać »3s przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

6.12 Ciepło resztkowe

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Włączyć funkcję za pomocą. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie.
|→|	Czas	Służy do ustawiania czasu pracy urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
→|	Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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

Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

7.2 Ustawianie funkcji zegara

- Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.
- Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia.

2. Nacisnąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć lub , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

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

Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

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

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

7.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.

Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa. Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK .

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Programy automatyczne

Programy automatyczne oferują optymalne ustawienia dla każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw.

- Programy do pieczenia mięsa z użyciem funkcji: Automatyka wagowa (menu: Przepisy) – funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie ciężaru potrawy.
- Programy do pieczenia mięsa z użyciem funkcji: Automatyczna termosonda (menu: Przepisy) – funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie temperatury wewnątrz produktu. Po zakończeniu programu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Automatyczne przepisy (menu: Przepisy) – funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Duszone mięso
Pieczeń z dziczyzny

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa
Pieczeń jagnięca
Kurczak w całości
Indyk w całości
Kaczka w całości
Gęś w całości

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyczna termosonda
Karczek wieprzowy
Pieczeń wołowa
Wołowina po skandynawsku
Karczek z dziczyzny
Pieczeń jagnięca średnia
Filet drobiowy
Cała ryba

8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Podczas używania funkcji: Wybór ręczny w urządzeniu stosowane są ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

8.3 Przepisy z opcją Automatyka wagowa

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję: Automatyka wagowa. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
5. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Rozpocznie się program automatyczny.

6. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby zmienić ciężar produktu.
7. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

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

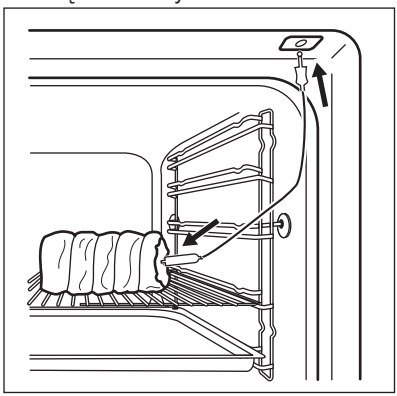
Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiąga

ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

UWAGA!
Należy używać wyłącznie termosondy w zestawie 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 w górnej części komory.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

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

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

6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, należy nacisnąć .

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

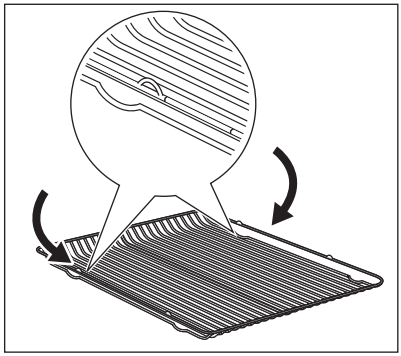
7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

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

9.2 Wkładanie akcesoriów

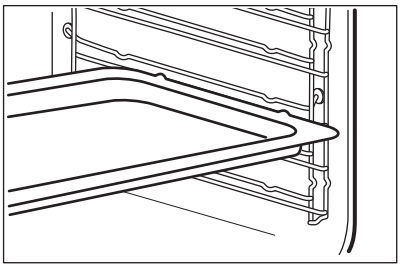
Ruszt:

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



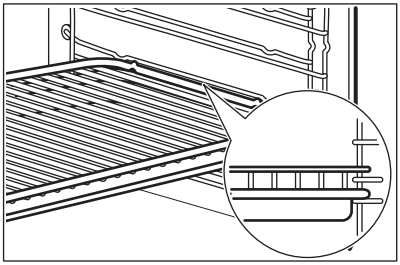
Głęboka blacha:

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.

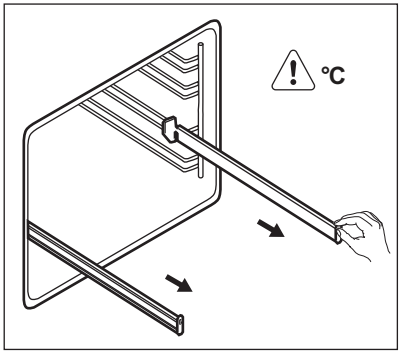
9.3 Prowadnice teleskopowe

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

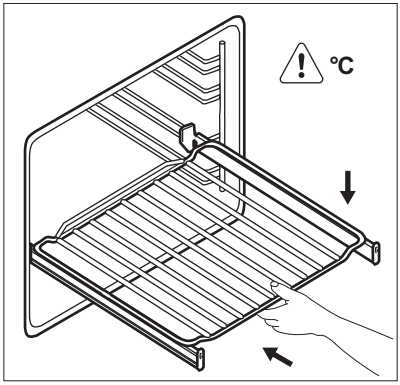
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza urządzenia.



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

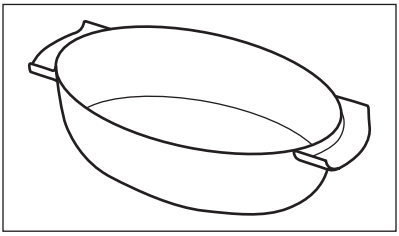
9.4 Akcesoria do pieczenia parowego

Naczynie do potraw dietetycznych przeznaczone do użycia z funkcjami pieczenia parowego

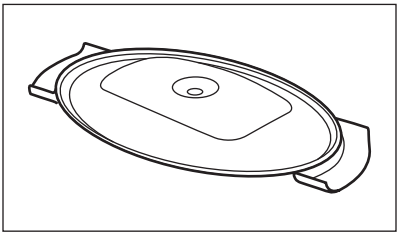
Naczynie składa się ze szklanej miski, pokrywki w otworem na rurkę dyszy (C)

oraz stalowego rusztu do umieszczenia na dnie naczynia.

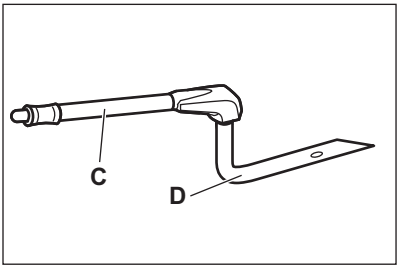
Szklana miska (A)



Pokrywka (B)

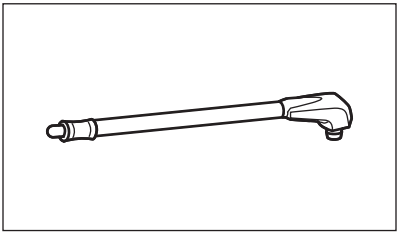


Dysza i rurka dyszy

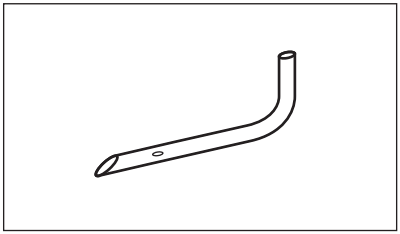


Literą „C” oznaczono rurkę dyszy do pieczenia parowego, a literą „D” – dyszę do bezpośredniego pieczenia parowego.

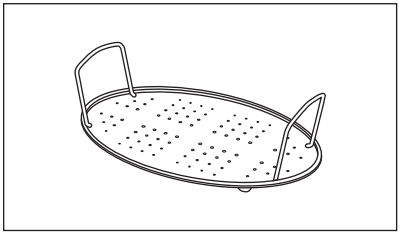
Rurka dyszy (C)



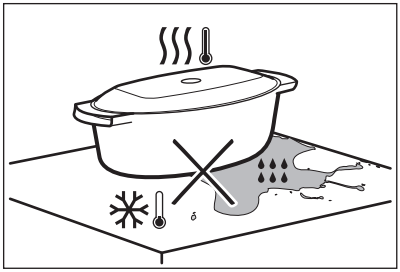
Dysza do bezpośredniego pieczenia parowego (D)



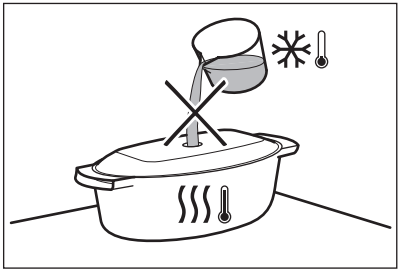
Stalowy ruszt (E)



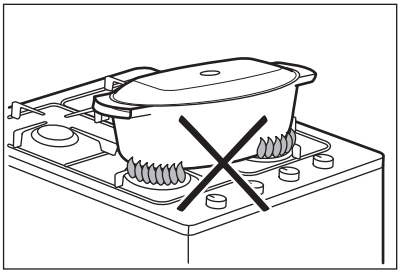
- Nie stawiać gorącego naczynia do pieczenia na zimnych / mokrych powierzchniach.



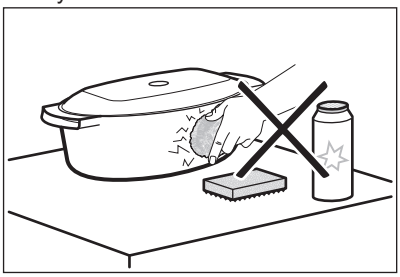
- Nie wlewać zimnej cieczy do gorącego naczynia do pieczenia.



- Nie stawiać naczynia do pieczenia na rozgrzanej powierzchni gotowania.



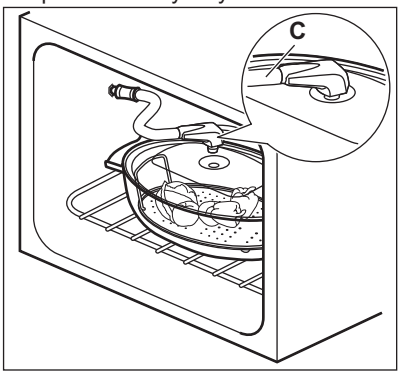
- Nie używać do czyszczenia naczynia ściernych środków czyszczących, szorstkich myjek ani proszków do czyszczenia.



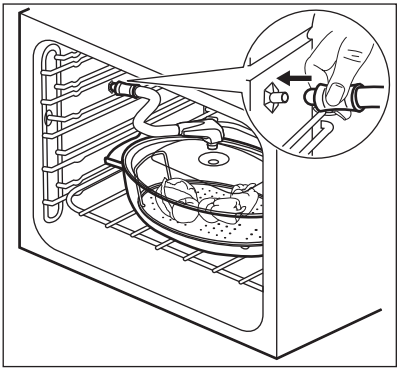
9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do potraw dietetycznych

Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia i przykryć je pokrywką.

1. Umieścić rurkę dyszy w specjalnym otworze w pokrywce naczynia do potraw dietetycznych.



2. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu.
3. Umieścić drugi koniec rurki dyszy w otworze wlotowym pary.



Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika.

4. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

9.6 Bezpośrednie pieczenie parowe

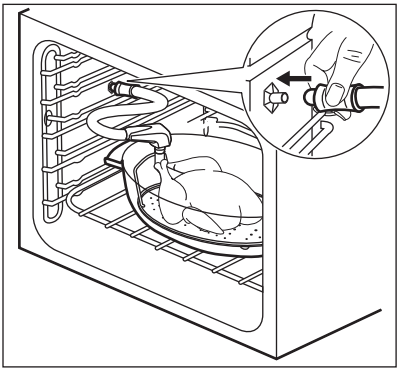
Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia. Dodać niewielką ilość wody.

UWAGA!
Nie przykrywać naczynia pokrywką.

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność, używając dyszy podczas pracy piekarnika. Aby dotknąć dyszy, gdy piekarnik jest gorący, należy założyć rękawice kuchenne. Jeśli nie używa się funkcji pieczenia parowego, należy wyjąć dyszę z piekarnika.

Rurka dyszy jest specjalnie przeznaczona do użycia w piekarniku i nie zawiera szkodliwych substancji.

1. Połączyć dyszę (D) z rurką dyszy (C). Umieścić drugi koniec rurki w otworze wlotowym pary.

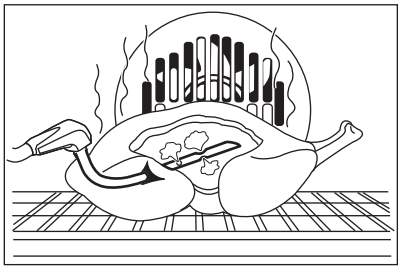


2. Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu.

Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika.

3. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

Piekąc potrawy takie, jak kurczak, kaczka, indyk czy duża ryba, należy umieścić dyszę (D) bezpośrednio w pustej przestrzeni w mięsie. Uważać, aby nie zatkać otworów.



Więcej informacji na temat pieczenia parowego znajduje się w tabelach pieczenia dla funkcji pieczenia parowego w rozdziale „Wskazówki i porady”.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy ⏱, aż na wyświetlaczu pojawi się: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu.

Pierwsza litera będzie migać.

7. Dotknąć ∨ lub ∧, aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK.

Zacznie migać następna litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć ∨ lub ∧ i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Ulubione.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć ☆, aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną automatycznie zablokowane.
Po dotknięciu dowolnego symbolu pojawi się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu.

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

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Blokada panelu

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ⚙, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Jeśli włączona jest funkcja Piroliza, podczas jej działania drzwi będą zamknięte, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol klucza.

Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć ⚙. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie ⚙, a następnie OK w celu potwierdzenia.

Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

10.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ⚙, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie ⚙, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ⏻), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie lub wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

10.5 Samoczynne wyłączenie

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

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

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

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - gdy urządzenie jest włączone;
  - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
  - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

10.8 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

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 Informacje ogólne

- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

11.3 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

11.4 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

11.5 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

11.6 Tabela pieczenia

Ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta
Jabłecznik (szarlotka)**1)**	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biszkopt	170	2	150	2	40 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Keks / Ciasto owocowe[1)]	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami[1)]	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Małe ciasteczka – jeden poziom[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy[1)]	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – trzy poziomy[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bezy – dwa poziomy[1)]	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii[1)]	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Bułki[1)]	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie
Łopatka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg / Dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetów

11.7 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy nagrzewać przez 3 minuty.

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Befsztyki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kiełbaski	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotlety wieprzowe	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kurczak (połówki)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pierś z kurczaka	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Filet rybny	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tosty	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

11.8 Turbo grill

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone[1)]	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone[1)]	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone[1)]	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1 lub 2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Kotlet, żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 lub 2
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 lub 2
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 lub 2

Cielęcina

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

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 lub 2
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 lub 2

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 lub 2
Kurczak, połówka	po 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 lub 2
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 lub 2
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 lub 2
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 lub 2
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 lub 2

Ryba

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 lub 2

11.9 Termoobieg + para

Podczas pieczenia drzwi urządzenia można otwierać tylko w razie konieczności.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	190 - 200	30 - 40	2
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Pudding chlebowy	170 - 190	45 - 60	2
Pudding ryżowy	170 - 190	40 - 50	2
Ciasto z jabłkami	150 - 160	45 - 60	2
Biały chleb	180 - 190	45 - 55	2

11.10 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

11.11 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-

Produkt	Ilość (g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

11.12 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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.13 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

11.14 Termoobieg + para

Ciasta i ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Ciasto z jabłkami[1)]	160	60 - 80	2	W 20 cm foremce do ciasta

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Tarty	175	30 - 40	2	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	160	80 - 90	2	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	160	35 - 45	2	W 26 cm foremce do ciasta
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami[1)]	160	40 - 50	2	W formie do chleba
Małe ciasteczka	150 - 160	25 - 30	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciastka	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta
Drożdżówki[1)]	180 - 200	12 - 20	2	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki maślane[1)]	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Placki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Z nadzieniem warzywnym	170 - 180	30 - 40	1	W formie
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	W formie
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)	W formie

Mięso

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pieczeń wieprzowa	1000	180	90 - 110	2	Na ruszcie
Cielęcina	1000	180	90 - 110	2	Na ruszcie

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pieczeń wołowa – lekko wypieczona	1000	210	45 - 50	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – średnio wypieczona	1000	200	55 - 65	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – dobrze wypieczona	1000	190	65 - 75	2	Na ruszcie
Jagnięcina	1000	175	110 - 130	2	Udko
Kurczak	1000	200	55 - 65	2	W całości
Indyk	4000	170	180 - 240	2	W całości
Kaczka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	W całości
Gęś	3000	160 - 170	150 - 200	1	W całości
Królik	-	170 - 180	60 - 90	2	W kawałkach

Ryba

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pstrąg	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby
Tuńczyk	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetów
Morszczuk	-	200	20 - 30	2	-

11.15 Pieczenie w naczyniu do potraw dietetycznych

Użyć funkcji: Termoobieg + para.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)		Poziom piekarnika
Brokuły, cząstki	130	20 - 25	2
Bakłażan	130	15 - 20	2
Kalafior, różyczki	130	25 - 30	2
Pomidory	130	15	2
Białe szparagi	130	25 - 35	2

Produkt	Temperatura (°C)		Poziom piekarnika
Zielone szparagi	130	35 - 45	2
Cukinia, krojona	130	20 - 25	2
Marchew	130	35 - 40	2
Koper	130	30 - 35	2
Kalarepa	130	25 - 30	2
Papryka pokrojona w paski	130	20 - 25	2
Pokrojony seler	130	30 - 35	2

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gotowana szynka	130	55 - 65	2
Gotowana pierś z kurczaka	130	25 - 35	2
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy	130	80 - 100	2

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pstrąg	130	25 - 30	2
Filet z łososia	130	25 - 30	2

Przystawki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ryż	130	35 - 40	2
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	130	50 - 60	2
Gotowane ziemniaki, ćwiartki	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

11.16 Pizza

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pizza (na cienkim spodzie)	200 - 220	15 - 25	1	Na blasze do pieczenia ciasta
Pizza (z dużą ilością dodatków)	200 - 220	20 - 30	1	Na blasze do pieczenia ciasta
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasto z jabłkami	150 - 170	50 - 70	1	W 20 cm foremce do ciasta
Tarta	170 - 190	35 - 50	1	W 26 cm foremce do ciasta
Tarta cebulowa	200 – 220	20 – 30	2	Na blasze do pieczenia ciasta

11.17 Regeneracja

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Casserole/zapiekanki	130	15 - 25	2
Makaron z sosem	130	10 - 15	2
Przystawki (np. ryż, ziemniaki, makaron)	130	10 - 15	2
Dania na jednym talerzu	130	10 - 15	2
Mięso	130	10 - 15	2
Warzywa	130	10 - 15	2

11.18 Chleb

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Biały chleb	1000 g	180 - 190	45 - 60	2	1-2 bochenki, po 500 g każdy
Bułki	500 g	190 - 210	20 - 30	2 (2 i 4)	6-8 bułek na blasze do pieczenia
Chleb żytni	1000 g	180 - 200	50 - 70	2	1-2 bochenki, po 500 g każdy
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Na blasze do pieczenia ciasta

11.19 Tabela temperatur dla termosondy

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopatka wieprzowa	80 - 82
Goleń wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg/dorada	65 - 70
Tuńczyk/łosoś	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.

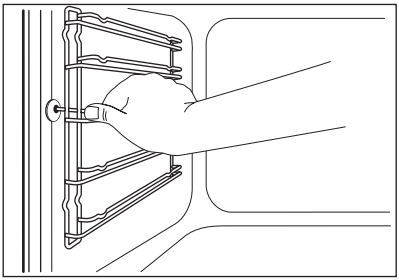
12.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

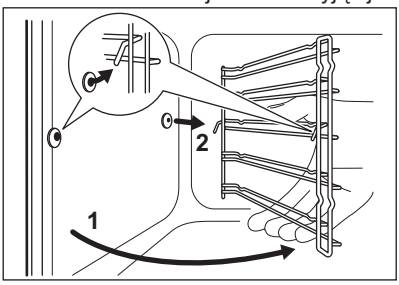
12.3 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.4 Piroliza

UWAGA!
Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.

UWAGA!
Przed rozpoczęciem procedury czyszczenia należy upewnić się, że zbiornik na wodę jest opróżniony. Patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę”.

Procedura czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć:

- Jeśli nie wyjęto wtyczki termosondy z gniazda.
- Jeśli nie zamknięto drzwi piekarnika.

Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.

UWAGA!
Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich jednocześnie z funkcją: Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
2. Włączyć urządzenie i z głównego menu wybrać funkcję: Piroliza.
   Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Ustawić czas trwania procedury czyszczenia:

Opcja	Opis
Krótka	1 godz. przy nieznacznym zabrudzeniu
Normalna	1 godz. 30 min przy zwykłym zabrudzeniu
Intensyw.	2 godz. 30 min przy znacznym zabrudzeniu

4. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Po rozpoczęciu czyszczenia pirolitycznego drzwi blokują się, a oświetlenie nie działa.

Aby zatrzymać funkcję czyszczenia pirolitycznego przed jej ukończeniem, należy wyłączyć urządzenie.

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

Po zakończeniu działania funkcji, w fazie schładzania, drzwi są nadal zablokowane. Podczas fazy schładzania niektóre funkcje urządzenia są niedostępne.

12.5 Czyszczenie zbiornika wody

OSTRZEŻENIE!
Nie wlewać wody do zbiornika wody podczas procedury czyszczenia.

Podczas procedury czyszczenia z otworu wlotowego pary może wyciec nieco wody do komory piekarnika. Umieścić ociekacz na poziomie piekarnika znajdującym się bezpośrednio pod otworem wlotowym pary, aby zapobiec ściekaniu wody na dno komory piekarnika.

Po pewnym czasie w piekarniku może dojść do nagromadzenia się kamienia. Aby zapobiec temu zjawisku, należy czyścić elementy piekarnika wytwarzające parę. Opróżniać zbiornik po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

Rodzaje wody

- **Miękka woda z niewielką zawartością wapnia** – zaleca się używanie tego rodzaju wody, ponieważ pozwala to rzadziej czyścić urządzenie.
- **Woda wodociągowa** – można jej używać, jeżeli domowa instalacja doprowadzająca wodę jest wyposażona w urządzenia oczyszczające lub zmiękczające wodę.
- **Twarda woda o dużej zawartości wapnia** – nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia, ale trzeba je częściej czyścić.

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

Zawartość wapnia	Twardość wody		Klasyfikacja wody	Odkamienianie co
	(stopnie francuskie)	(stopnie niemieckie)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Miękka	75 cykli – 2,5 miesiąca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Średnio twarda	50 cykli – 2 miesiące
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Twarda	40 cykli – 1,5 miesiąca
ponad 180 mg/l	ponad 18	ponad 10	Bardzo twarda	30 cykli – 1 miesiąc

1. Wlać do zbiornika 850 ml wody i dodać 50 ml kwasku cytrynowego (pięć łyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.
2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę 230°C. Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.
3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę od 130°C do 230°C. Wyłączyć urządzenie po upływie 10 minut.

Odczekać, aż ostygnie i opróżnić zawartość zbiornika. Patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę”.

4. Opłukać zbiornik na wodę i za pomocą szmatki usunąć z piekarnika pozostałości kamienia.
5. Umyć ręcznie rurkę odpływową w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Aby uniknąć uszkodzenia elementów urządzenia, nie należy używać substancji zawierających kwas, preparatów w aerozolu ani podobnych środków czyszczących.

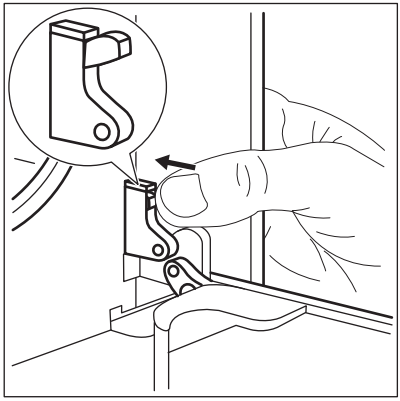
12.6 Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z czterech szyb.Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć do wyczyszczenia.

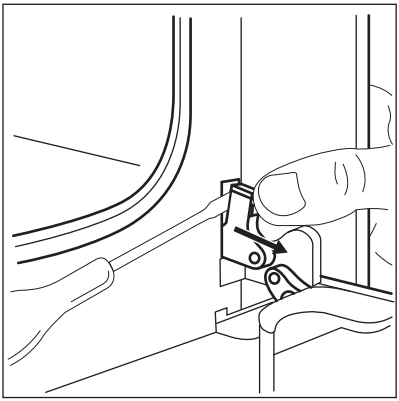
Jeśli nie zdemontuje się drzwi, mogą się one gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby.

UWAGA!
Nie używać urządzenia bez szyb.

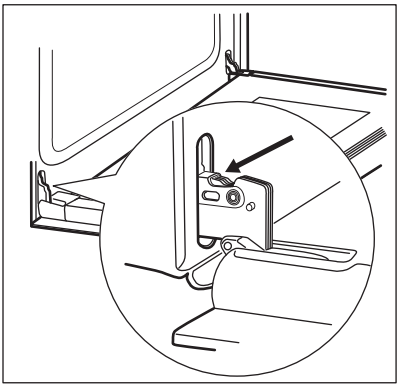
1. Otworzyć całkowicie drzwi i zlokalizować zawias po prawej stronie drzwi.
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



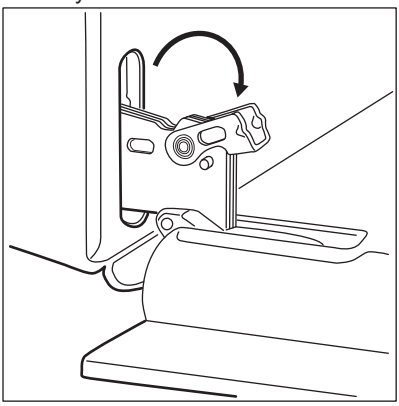
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokręta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po prawej stronie.



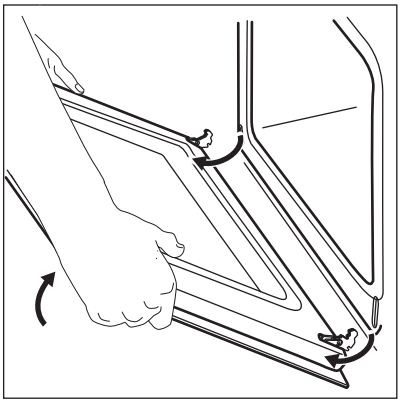
4. Zlokalizować zawias po lewej stronie drzwi.



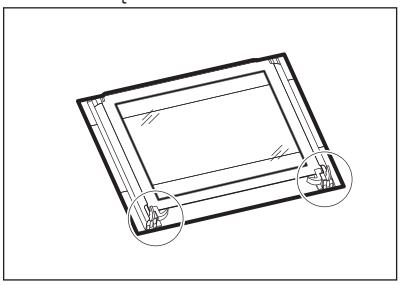
5. Podnieść i obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



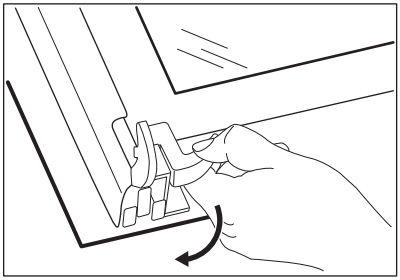
6. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



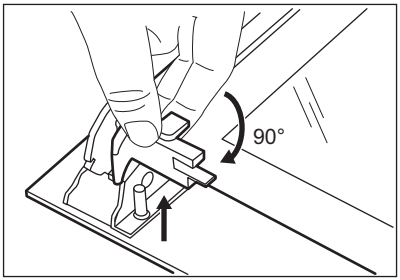
7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



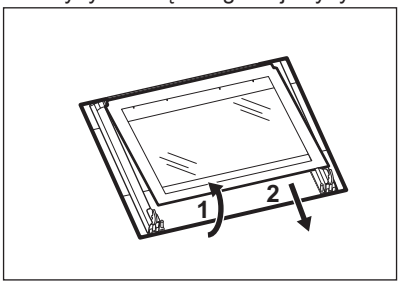
8. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



9. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



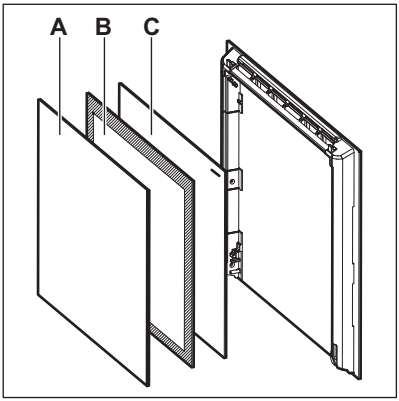
10. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.



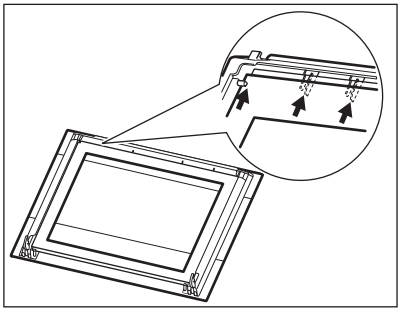
11. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Należy upewnić się, że szyby (A, B i C) zostały włożone w odpowiedniej kolejności. Na środkowej szybie (B) znajduje się ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (B) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo umieszczona w mocowaniu.



12.7 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.

UWAGA!
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

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

Tylne 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.

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 jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
W piekarniku pozostała woda.	Do zbiornika wlano zbyt dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i usunąć wodę za pomocą ściereczki lub gąbki.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje ponad trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary.	W piekarniku osadził się kamień.	Wyczyścić zbiornik wody. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczkę termosondy nieprawidłowo włożono do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
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.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie **"Demo"**.	Włączony jest tryb demo.	Patrz część „Ustawienia podstawowe” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

13.2 Dane naprawy

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

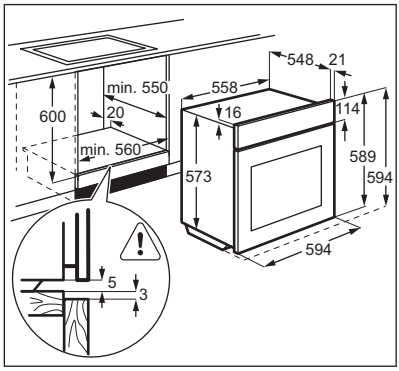
Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

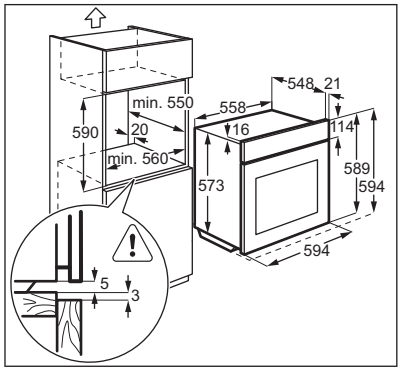
Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

14. INSTALACJA

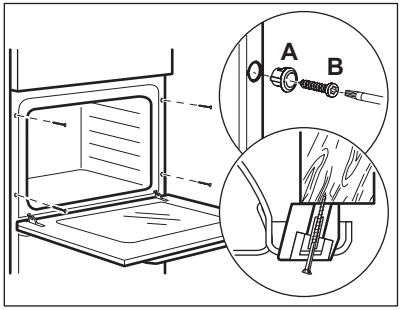
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Zabudowa urządzenia





14.2 Mocowanie urządzenia do szafki



14.3 Instalacja elektryczna

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

14.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm^2)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOC6851AOX
Klasa efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Ciężar	41.0 kg

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

15.2 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.
  - Korzystanie z 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.
  - Należy wykorzystać ciepło resztkowe do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Ciepło resztkowe**
  - Gdy w niektórych funkcjach piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 90% 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.
- Podczas używania funkcji: **Termoobieg + para** oświetlenie wyłącza się po upływie 30 sekund. W razie potrzeby można włączyć je ponownie.

16. 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



867323261-A-322015

CE