

EOA45751FX



PL Piekarnik

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
7. FUNKCJE ZEGARA.....	13
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	14
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	16
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	20
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	21
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	41
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	44
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	46

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: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu 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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- 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 termosondę zalecaną do 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- 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 ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i 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 po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- 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!

Zagrożenie uszkodzeniem 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 komory 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 lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać 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 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.

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

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

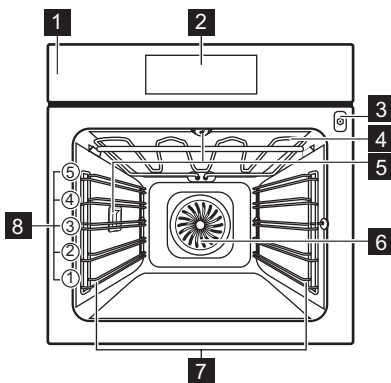


OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

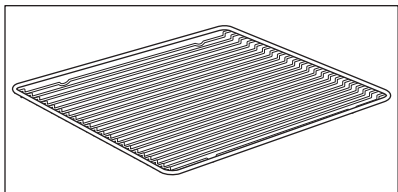
3.1 Widok urządzenia



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

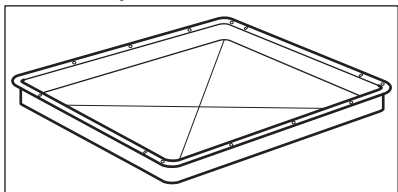
3.2 Akcesoria

Ruszt



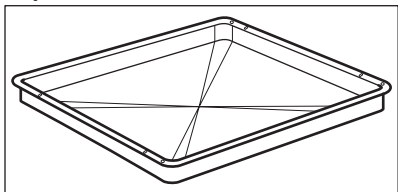
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



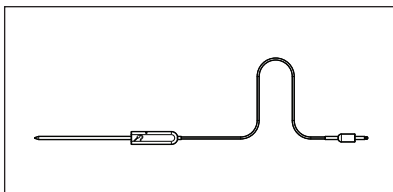
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



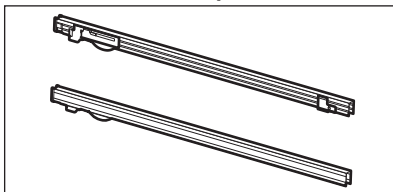
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

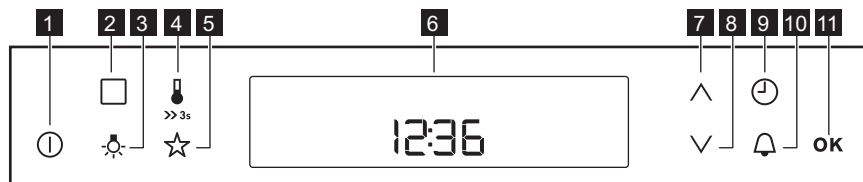
Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.









4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

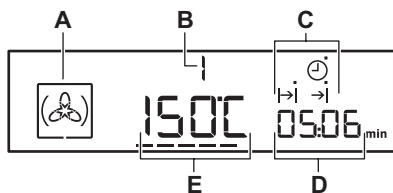


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1		WŁĄCZONE / WY-ŁĄCZONE Włączanie i wyłączenie piekarnika.







Pole czujnika	Funkcja	Opis
2	 OPCJE	Do ustawiania funkcji pieczenia, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego.
3	 OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	 TEMPERATURA / SZYBKIE NAGRZEWANIE	Ustawianie i sprawdzanie temperatury w komorze piekarnika lub temperatury czujki temperatury (jeśli występuje). Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez trzy sekundy powoduje włączenie lub wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania.
5	 MÓJ ULUBIONY PROGRAM	Zapisywanie ulubionego programu. Funkcja ta zapewnia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
6	- WYŚWIETLACZ	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
7	 W GÓRĘ	Służy do przemieszczania się w górę menu
8	 W DÓŁ	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9	 ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
10	 MINUTNIK	Ustawianie minutnika.
11	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Nazwa	Opis
	Program automatyczny	Pozwala wybrać program automatyczny.
	Mój ulubiony program	Włączony jest ulubiony program.
kg / g	kg / g	Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru.
h / min	godz. / min	Włączona jest funkcja zegara.
---	Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego	Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura / szybkie nagrzewanie	Funkcja działa.
	Temperatura	Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Czujka temperatury	Czujka temperatury jest podłączona do gniazda czujki temperatury.
	Minutnik	Uruchomiona jest funkcja minutnika.

4.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia pojawi się wskazanie ----. Paski sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.






5.1 Czyszczenie wstępne




Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.





6. CODZIENNA EKSPLOATACJA


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia





Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 <p>Pieczenie ekonomiczne</p>	<p>Użycie tej funkcji umożliwia zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z rozdziałem Wskazówki i porady oraz tabelą pieczenia dotyczącą odpowiedniej funkcji: (Turbo grill).</p>
 <p>Grill</p>	<p>Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.</p>
 <p>Szybki grill</p>	<p>Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa.</p>
 <p>Turbo grill</p>	<p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.</p>



 W przypadku niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

6.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą . Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć  lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika.



Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona żadna funkcja ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

6.3 Zmiana temperatury

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę co: 5°C.
Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.4 Sprawdzanie temperatury

Bieżącą temperaturę piekarnika można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.


1. Nacisnąć .
Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
2. Nacisnąć  lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.5 Szybkie nagrzewanie

Nie wkładać potraw do piekarnika, gdy działa funkcja szybkiego nagrzewania.






Szybkie nagrzewanie jest dostępne tylko z niektórymi funkcjami pieczenia. Jeśli w menu ustawień włączono dźwięki błędów, emitowany jest sygnał dźwiękowy, jeśli szybkie nagrzewanie nie jest dostępne z wybraną funkcją. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

Aby włączyć szybkie nagrzewanie, należy nacisnąć i przytrzymać  przez ponad 3 sekundy.
Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.





7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara



Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika.
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 STOPER	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy piekarnika. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. STOPER nie działa, gdy ustawione są funkcje CZAS i KONIEC.

7.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu





Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **h** i **12:00**. „12” będzie migać.



1. Nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć **OK**.
3. Nacisnąć  lub  ustawić minuty.
4. Nacisnąć **OK**.


Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

7.3 Ustawianie funkcji CZAS





1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub  ustawić minuty dla funkcji CZAS.

4. Nacisnąć **OK** lub funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
5. Nacisnąć  lub  ustawić godziny dla funkcji CZAS.
6. Nacisnąć **OK** lub funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.

7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję KONIEC, a następnie

nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć piekarnik.

7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć \odot , aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć \wedge lub \vee ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć \wedge lub \vee ustawić godziny dla funkcji CZAS.


6. Nacisnąć OK.
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie $\rightarrow|$.

7. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić funkcję KONIEC, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

8. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

9. Wyłączyć piekarnik.

 Gdy zostanie włączona funkcja Opóźnienie, na wyświetlaczu pojawi się symbol funkcji pieczenia $\rightarrow|$ z kropką i $\rightarrow|$. Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

7.6 Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć \hookrightarrow .
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie \hookrightarrow i „00”.
2. Nacisnąć \hookrightarrow w celu przełączenia między opcjami. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić MINUTNIK, a następnie \hookrightarrow , aby potwierdzić.
4. Nacisnąć OK lub MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie 00:00 i \hookrightarrow .

5. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

7.7 STOPER

1. Aby wyzerować stoper, nacisnąć: \vee i \wedge jednocześnie.
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, stoper ponownie zacznie naliczać czas.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Dostępnych jest 9 programów automatycznych. Programy lub przepisy automatyczne należy stosować w sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Wyświetlacz pokazuje

domyślne czasy pieczenia dla poszczególnych programów automatycznych.

8.1 Programy automatyczne

Numer programu	Nazwa programu
1	PIECZEŃ WOŁOWA
2	PIECZEŃ WIEPRZOWA
3	KURCZAK CAŁY
4	PIZZA
5	BABECZKI
6	QUICHE LORRAINE
7	BIAŁY CHLEB
8	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
9	LASAGNE

8.2 Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych można znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

8.3 Programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć \square .
Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).
3. Dotknąć \wedge lub \vee , aby wybrać program automatyczny.
4. Dotknąć OK lub odczekać pięć sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol $\rightarrow|$ zacznie migać.
6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.




8.4 Programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru



Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć \square .
3. Dotknąć \wedge lub \vee , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru. Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas $\rightarrow|$, domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).
4. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach. Urządzenie włączy się.
5. Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą \wedge lub \vee .
Dotknąć OK.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać $\rightarrow|$.
7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

8.5 Programy automatyczne z termosondą (wybrane modele)

Dla programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę wewnątrz produktu.

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

Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia,  oraz .

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

Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał

dźwiękowy. Będzie również migać .

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- temperatura piekarnika (co najmniej 120°C),
- temperatura wewnątrz produktu.



UWAGA!

Należy używać wyłącznie czujki temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Czujki temperatury nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia czujka temperatury powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.




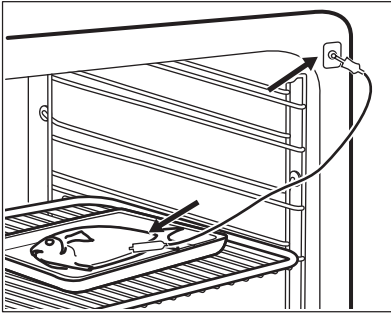
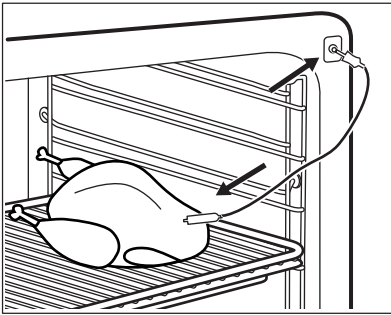
Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.



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

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę termosondy (z  na uchwycie) w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



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

- Dotknąć lub , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
- Dotknąć lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.

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

- Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania .

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

Dotknąć kilkakrotnie aby wyświetlić trzy inne wskazania temperatury:

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

Gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie zadaną wartość, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

- Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.



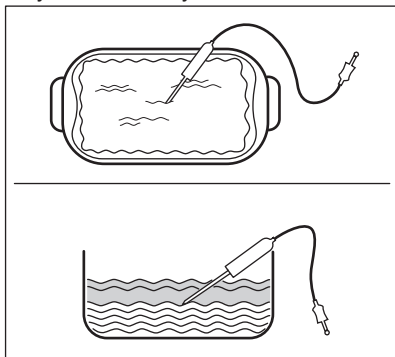
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

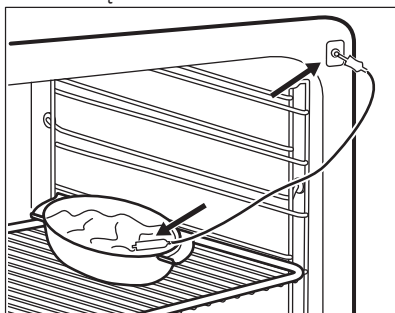
Kategoria potraw: zapiekanki

- Włączyć urządzenie.
- Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
- Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik

potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
5. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



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

6. Dotknąć lub , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
7. Dotknąć lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.

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

8. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz

symbol nagrzewania .

Gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie zadaną wartość, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

9. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.



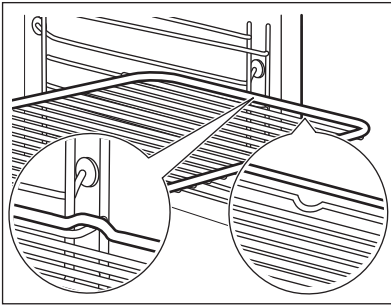
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

9.2 Wkładanie akcesoriów

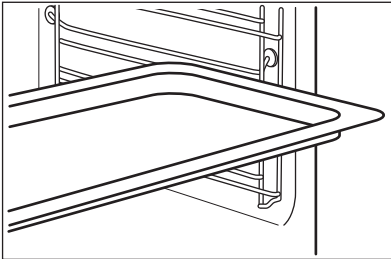
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



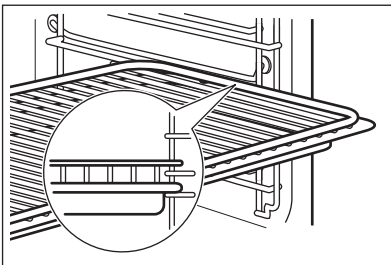
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



UWAGA!

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



UWAGA!

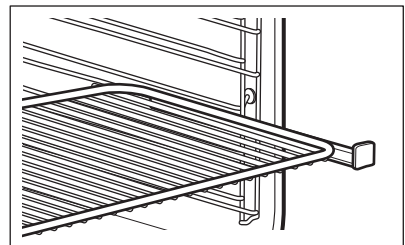
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

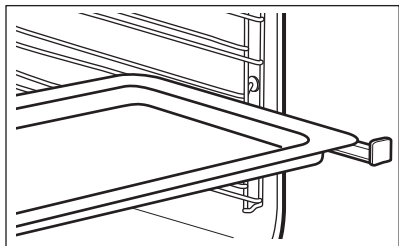


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



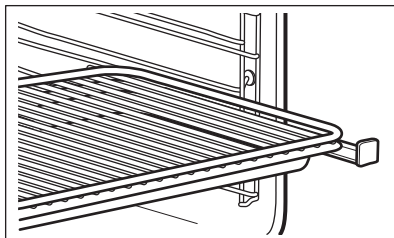
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

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

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.
2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy ☆. Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć urządzenie.
 - **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć ☆. Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.

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

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć ①. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.

1. Funkcję można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Nie ustawiać funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ①.

3. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ② i √.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie SAFE.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 3.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.


1. Aby włączyć funkcję, należy włączyć piekarnik.
2. Włączyć funkcję piekarnika lub ustawienie.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać ② i √ przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Blokada zaświeci się na wyświetlaczu. Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.





i Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, piekarnik można wyłączyć. Po wyłączeniu piekarnika blokada panelu wyłącza się.



10.4 Użycie menu ustawień

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

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy .



Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i zacznie migać wartość „1”.



2. Nacisnąć przycisk  lub , aby wprowadzić ustawienie.
3. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć  lub , aby zmienić wartość ustawienia.
5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć  lub nacisnąć i przytrzymać .

10.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (godz.)
250 - maksimum	3

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

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

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

10.7 Wentylator chłodzący

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

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 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

11.3 Pieczenie ciast

Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

11.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast






Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.








Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.








11.5 Pieczenie na jednym poziomie











PIECZENIE W FORMACH

		 (°C)	 (min)	
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać wstępnie pustą piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB		
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
 Użyć funkcji: Termoobieg.		
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.		
	 (°C)	 (min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40
Tarty owocowe (z ciasta drożdżowego/biskoptowego), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150	35 - 55

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB		
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
 Użyć funkcji: Termoobieg.		
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.		
	 (°C)	 (min)
Tarty owocowe z ciasta kruchego	160 - 170	40 - 80

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB			
 Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.			
 Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.			
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.			
	 (°C)	 (min)	
Rolada biskoptowa	180 - 200	10 - 20	3
Chleb żytni:	najpierw: 230	20	1
	następnie: 160 - 180	30 - 60	



CIASTA / CIASTKA / CHLEB



Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



Użyć blachy do pieczenia ciasta.



(°C)



(min)



Ciasto migdałowe /
Ciasto cukrowe

190 - 210

20 - 30

3

Ptysie / Eklery

190 - 210

20 - 35

3

Warkocz drożdżo-
wy / Chałka

170 - 190

30 - 40

3

Tarty owocowe (z
ciasta drożdżowe-
go/biszkoptowego),
użyć głębokiej bla-
chy do pieczenia

170

35 - 55

3

Placki drożdżowe z
delikatnymi dodat-
kami (np. twaro-
giem, kremem,
słodkim sosem)

160 - 180

40 - 80

3

Kerststol

160 - 180

50 - 70

2



CIASTKA



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Kruche ciasteczka

Termoobieg

150 - 160

10 - 20

Bułki, nagrząć wstęp-
nie pusty piekarnik

Termoobieg

160







10 - 25

Biszkopty






Termoobieg

150 - 160

15 - 20

 CIASTKA			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasta z białek jaj / Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Bułki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25




11.6 Wypieki i zapiekanki

 Użyć pierwszego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie suflety	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

11.7 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.






Użyć trzeciego poziomu piekarnika.







	 (°C)	 (min)
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka z ciasta biszkoptowego (okrągła forma)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70






11.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć blach do pieczenia ciasta.

Użyć funkcji: Termoobieg.

 CIASTA / CIASTKA			
	 (°C)	 (min)	 2 poziomy
Ptysie / Eklery, nagrzać wstępnie pustą piekarnik	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45	1 / 4


 CIASTEczKA / CIASTKA / CIASTA / BUŁKI				
	 (°C)	 (min)	 2 poziomy	 3 poziomy
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Krucze ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

 CIASCZKA / CIASTKA / CIASTA / BUŁKI				
	 (°C)	 (min)		
			2 poziomy	3 poziomy
Biszkopty	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Bezy / Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.9 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć termosondy (patrz tabela dla termosondy).






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 termosondę 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

11.10 Chrupiące potrawy z funkcją: Pizza

 PIZZA			
 Użyć pierwszego poziomu piekarnika.			
  (°C)  (min)			
Tarty	180 - 200	40 - 55	
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	
Sernik	140 - 160	60 - 90	
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	

 PIZZA			
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.			
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
  (°C)  (min)			
Pizza, cienkie ciasto, użyć głębokiej blachy do pieczenia	200 - 230	15 - 20	
Pizza, grube ciasto	180 - 200	20 - 30	
Podplomyk	230 - 250	10 - 20	

 PIZZA			
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.			
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
  (°C)  (min)			
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55	
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20	
Pierogi	180 - 200	15 - 25	

11.11 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.







Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.







Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).

Podczas pieczenia polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

11.12 Tabele pieczenia mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń lub filet wołowy, lekko wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń lub filet wołowy, średnio wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń lub filet wołowy, dobrze wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 CIEŁĘCINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęcą	1	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęcą	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

**JAGNIĘCINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

**DZICZYŻNA**







Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.







	 (kg)	 (°C)	 (min)
Comber / Noga zaj- ęcza, nagrzać wstępnie pusty pie- karnik	do 1	230	30 - 40
Comber sarni	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

**DRÓB**

Użyć funkcji: Turbo grill.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Drób, porcje	0,2-0,25 porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	0,4-0,5 porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180

 DRÓB			
 Użyć funkcji: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240








 RYBA (NA PARZE)			
 Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60








11.13 Grill








Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.








Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.






 GRILL				
 Użyć funkcji: Grill				
	 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2






 GRILL				
 Użyć funkcji: Grill				
	 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

 SZYBKI GRILL			
 Jeśli nie podano inaczej, użyć czwartego poziomu piekarnika.			
 Użyć funkcji: Szybki grill			
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.			
	 (min)	 (min)	
	1. strona 2. strona		
Steki	7 - 10	6 - 8	

 SZYBKI GRILL			
 Jeśli nie podano inaczej, użyć czwartego poziomu piekarnika.			
 Użyć funkcji: Szybki grill			
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.			
	 (min)	 (min)	
	1. strona 2. strona		
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	

11.14 Potrawy mrożone - Termoobieg

 ROZMRAŻANIE			
	 (°C)	 (min)	
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2







 ROZMRAŻANIE			
	 (°C)	 (min)	
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

11.15 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć prowadnice blach.

 Użyć pierwszego poziomu piekarnika.				
	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(kg)



(min)

Czas rozmrażania



(min)

Czas dalszego rozmrażania



mięso, odwrócić w połowie czasu	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem, ubić śmietaną, gdy jest jeszcze lekko zmrożona	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietaną, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

11.16 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

Produkt	Temperatura (°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.





11.17 Suszenie - Termoobieg





Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.




Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.



W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.



 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6



 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3



 OWOCE		
 Ustawić temperaturę 60-70°C.		
	 (godz.)	
Śliwki	8 - 10	
Morele	8 - 10	
Krojone jabłka	6 - 8	
Gruszki	6 - 9	



11.18 Termosonda



 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Połędwica wołowa	45	60	70



 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86



 CIEŁĘCINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90



 BARANINA / JAGNIĘCINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75



 DZICZYŻNA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajączy / Comber sarni	65	70	75
Noga zająca / Zając, w całości / Udziec z sarny	70	75	80

 DRÓB	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka cała/półówka / Indyk, ca- ły/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

 RYBA (ŁOSOŚ, PSTRĄG, SANDACZ)	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Ryba, cała/duża/gotowana na parze / Ryba, cała/duża/pieczo- na	60	64	68







 CASSEROLE – PODGO- TOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Casserole z cukinii / Casserole z brokułami / Casserole z koprem włoskim	85	88	91







 CASSEROLE – NA SŁO- NO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91







 CASSEROLE – NA SŁODKO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Cassero- le z płatków ryżowych z owoca- mi/bez owoców / Casserole z makaronu na słodko	80	85	90








11.19 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciastka				
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	
Ciastka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35	
Ciastka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	170	20 - 30	

 PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciastka						
		 (°C)	 (min)			
				2 poziomy	3 poziomy	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Ciastka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4	-	

 GRILL						
 Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minuty.						
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.						
		 (min)				
			2 poziomy	3 poziomy	4 poziomy	5 poziomy
Tosty	Grill	1 - 3	5			
Befsztyk, odwrócić w połowie czasu	Grill	24 - 30	4			

**SZYBKI GRILL**

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



Użyć czwartego poziomu piekarnika.



(min)

1. strona

2. strona

Burgery

8 - 10

6 - 8

Tosty

1 - 3

1 - 3

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

**Środki czyszczące**

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

**Codienne użytkowanie**

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



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. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.

Akcesoria

Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

12.2 Wymywanie przewodnic blach

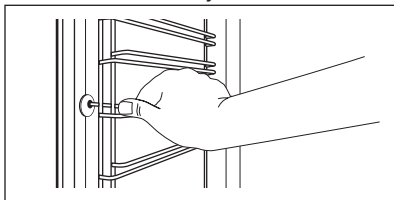
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



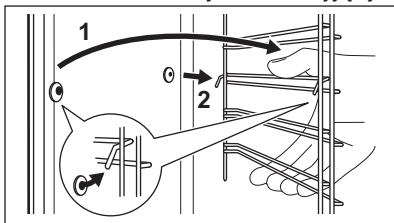
UWAGA!

Podczas wymywania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.




Kółki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.3 Czyszczenie katalityczne

Komora piekarnika jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem funkcji czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wymywane przewodnice blach.
- Wyczyścić akcesoria piekarnika przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się "Cata" oraz czas trwania czyszczenia (1 godz.).

Nie można zmienić czasu trwania czyszczenia katalitycznego. Możliwe jest opóźnienie rozpoczęcia czyszczenia za pomocą funkcji: KONIEC.

Po upływie czasu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.

2. Nacisnąć dowolne pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
3. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

12.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

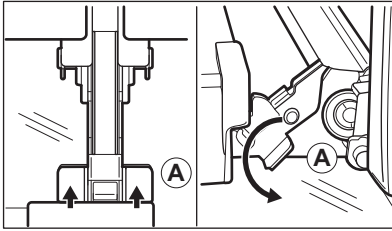
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



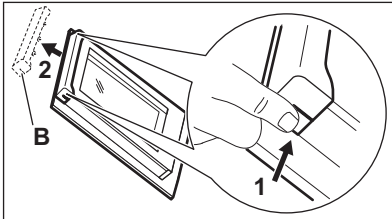
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

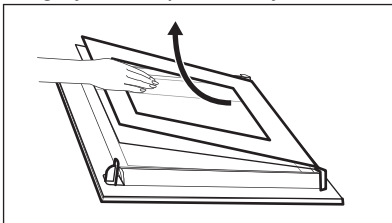
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
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 płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.



OSTRZEŻENIE!

Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

12.5 Wymiana żarówki



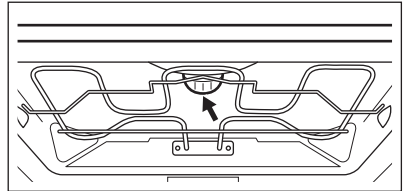
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.

Górne oświetlenie

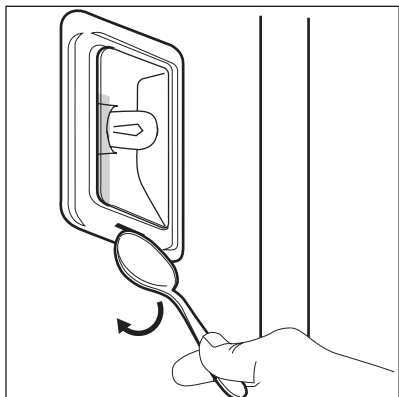
1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

Oświetlenie boczne

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



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

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik 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.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie \odot i \wedge , aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Kataliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się " Demo ".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

13.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Karta produktu

Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOA45751FX 944184617
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	71 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	35.5 kg

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

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skrócić przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.


Wyłączanie wyświetlacza


Wyświetlacz można wyłączyć.

Jednocześnie naciśnięć i przytrzymać 

i . Aby włączyć, powtórzyć czynność.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



867326677-C-122019

