



---

PL Piekarnik

Instrukcja obsługi



**Electrolux**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. KRÓTKI PRZEWODNIK.....	11
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
8. GOTOWANIE WSPOMAGANE.....	22
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	27
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	30
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	30
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	46
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	50
14. 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://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 załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu 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 pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwodostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie 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 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.
- 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 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.
- 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.
- 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 po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźnione, 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 różnicowo-prądowe (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.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie 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.

## 2.3 Eksploatacja



### OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- 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!

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 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!

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.
  - 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 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 wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki

żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:

- podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 2.6 Wewnętrzne oświetlenie

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

**OSTRZEŻENIE!**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

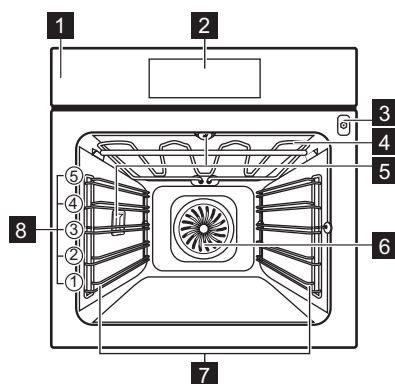
**2.7 Utylizacja****OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

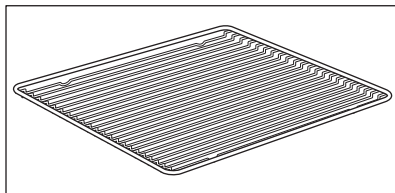
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

**2.8 Serwis**

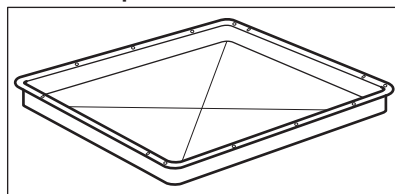
- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

**3. OPIS URZĄDZENIA****3.1 Informacje ogólne**

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

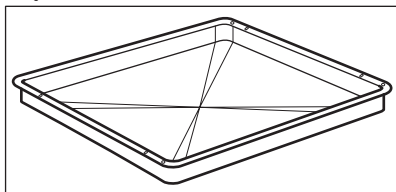
**3.2 Akcesoria****Ruszt**

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

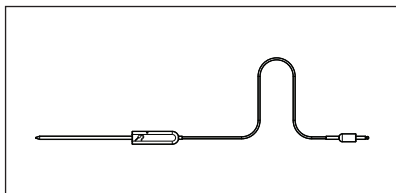
**Blacha do pieczenia ciasta**

Do pieczenia ciast i ciastek.

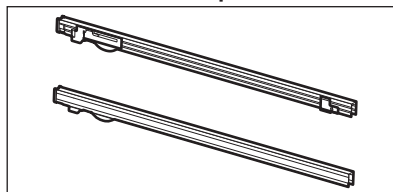


**Głęboka blacha**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

**Termosonda**

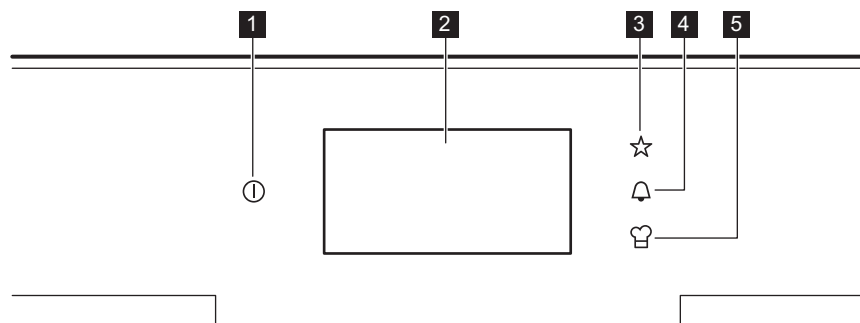
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

**Prowadnice teleskopowe**

Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.



## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Sterowanie elektroniczne



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1		WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączenie urządzenia.
2	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3		Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzoną przez użytkownika.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
4 	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik. Bezpośredni dostęp do funkcji zegara.
5 	Gotowanie wspomagane	Bezpośredni dostęp do menu: Książka kucharska i VarioGuide, gdy urządzenie jest włączone.

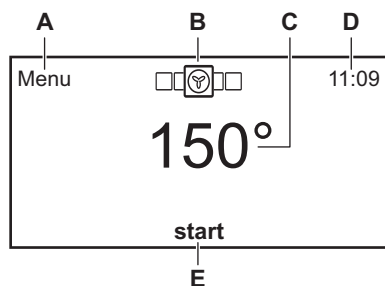


Pola czujników: Ulubione, Minutnik i Gotowanie wspomagane są widoczne, tylko gdy urządzenie jest włączone.






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

## 4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenie wyświetla podstawowy tryb funkcji pieczenia.



Inne wskazania wyświetlacza:

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

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Czyszczeniestępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

## 5.2 Licencja na oprogramowanie

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

Można wyświetlić wszystkie kopie licencji na ekranie TFT urządzenia, wybierając

kolejno następujące pozycje menu: **Ustawienia podstawowe / Serwis / Certyfikat.**

Można również pobrać kod źródłowy oprogramowania open source wykorzystanego w produkcie, klikając hiperłącze na stronie internetowej produktu.

## 5.3 Pierwsze podłączenie

Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania należy ustawić następujące parametry:

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

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

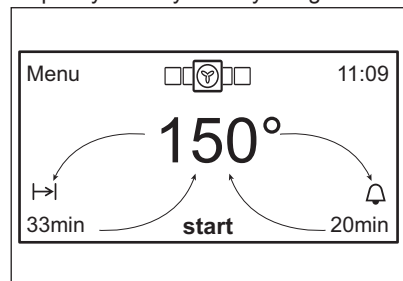
# 6. KRÓTKI PRZEWODNIK

## 6.1 Korzystanie z ekranu dotykowego

- Aby przewijać menu, należy użyć szybkich gestów lub przeciągać palcem po wyświetlaczu.
- Intensywność gestów wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może się zatrzymać samoistnie lub można je przerwać, dotykając ekran.
- Wybrana funkcja jest uaktywniana po oderwaniu palca od wyświetlacza.
- Aby uaktywnić funkcję menu, należy dotknąć wybraną funkcję na wyświetlaczu.
- Po dotknięciu parametru na wyświetlaczu można go modyfikować.
- Aby ustawić wymaganą funkcję, godzinę lub temperaturę, można przewijać listę lub dotknąć wybraną opcję.
- Po włączeniu funkcji pieczenia **Menu** nie jest wyświetlane na wyświetlaczu. Aby ponownie wyświetlić **Menu**,

należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu.

- Gdy urządzenie jest włączone, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy dotknąć wyświetlacz w dowolnym miejscu. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Po ustawieniu funkcji zostanie wyświetlone wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.
- Wartość temperatury na wyświetlaczu może zamieniać się miejscami z innymi funkcjami znajdującymi się w prawym i lewym dolnym rogu.





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

## 6.2 Skrócona instrukcja obsługi menu

Menu	
Funkcje	Funkcje pieczenia
	Specjalne
	Czyszczenie
	Ulubione
Funkcje zegara	Minutnik
	Czas
	Czas zakończenia
	Czas rozpoczęcia
	Czas odliczony
Opcje	Oświetlenie
	Blokada uruchomienia
	Blokada ekranu
	Pieczenie+utrzym. temp.
	Ustaw + start

Menu	
Gotowanie wspomagane	Książka kucharska
	VarioGuide
Ostat. i częst. używane	Ostatnio używane
	Najczęściej używane
Ustawienia podstawowe	Szybkie nagrzewanie
	Przypominanie o czyszczeniu
	Wyświetlacz
	Dźwięk
	Język
	Godzina i data
	Tryb DEMO
	Serwis

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Obsługa urządzenia

W celu obsługi urządzenia można wybrać:

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

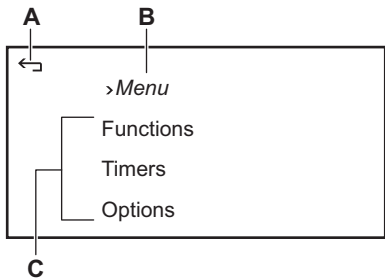
się wiedzy lub doświadczenia kulinarnego.

### 7.2 Obsługa menu

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

6. Aby wyłączyć urządzenie, należy dotknąć: ①.

### 7.3 Przegląd menu

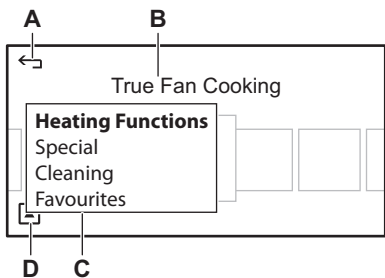


- A. Powrót do menu
- B. Bieżący poziom menu
- C. Lista funkcji

#### Menu główne

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

### 7.4 Podmenu opcji: Funkcje



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

## 7.5 Ustawianie funkcji pieczenia

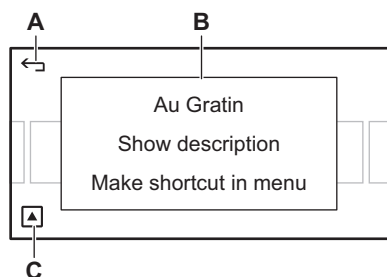
1. Przewinąć funkcje w celu znalezienia odpowiedniej i dotknąć jej nazwę.
2. Aby zmienić ustawienie temperatury, należy dotknąć wskazanie temperatury widoczne na wyświetlaczu i przewinąć listę w celu znalezienia żądanej wartości.
3. Dotknąć wskazanie temperatury, aby ją zatwierdzić.
4. Aby włączyć funkcję,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

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

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
















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



- A. Powrót do menu
- B. Okno podręczne
- C. Więcej opcji

## 7.6 Podmenu dla opcji menu: Funkcje pieczenia


	Chleb	Do pieczenia chleba z chrupiącą skórką.
	Grzałka dolna	Do odgrzewania ciast na kruchym spodzie oraz do robienia przetworów.
	Termoobieg + para	Do przyrządzania wypieków w foremkach na jednym poziomie. Oszczędność energii podczas gotowania. Z funkcji tej, w celu uzyskania wymaganych rezultatów gotowania, należy korzystać zgodnie z tabelami gotowania. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.
	Termoobieg (niska temp.)	Powolne pieczenie, do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni.






	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie piekarnika potraw z kruchym spodem, takich jak pizza lub quiche. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Pieczenie tradycyjne.
	Pieczenie tradycyjne	Działają grzałki górna i dolna – do pieczenia i smażenia potraw na jednym poziomie.
	Termoobiegi	Dopływ gorącego powietrza do jednoczesnego przyrządzania wielu potraw na maksymalnie trzech poziomach piekarnika. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż przy korzystaniu z funkcji Pieczenie tradycyjne.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie, przy udziale gorącego powietrza. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Grill	Do grillowania większych potraw, takich jak pieczeń wołowa.
	Pieczenie ekonomiczne	Optymalizuje zużycie energii podczas pieczenia. Dlatego nie ma potrzeby wcześniejszego ustawiania czasu pieczenia. Podczas działania tej funkcji oświetlenie jest wyłączone. Włączy się ono ponownie po otwarciu drzwi piekarnika lub po uaktywnieniu odpowiedniej funkcji z poziomu menu.
	Potrawy mrożone	Do przygotowywania produktów gotowych, takich jak frytki lub ćwiartki, ze złotą i chrupiącą skórką.
	Zapiekanki	Do przyrumieniania potraw, takich jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również do zapiekania i przyrumieniania.






W niektórych funkcjach piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie w temperaturze poniżej 60°C.

## 7.7 Podmenu opcji: Specjalne

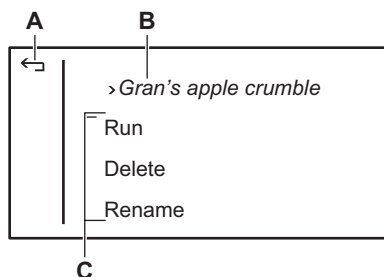
	Suszenie	Służy do suszenia pokrojonych owoców, np. jabłek, śliwek, gruszek oraz warzyw, np. pomidorów, cukinii lub grzybów.
---	----------	--

	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomaganego wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw, np. ogórków w zalewie w słoikach.

## 7.8 Podmenu opcji: Czyszczenie

	Szybkie czyszczenie pirolityczne	1 godz. przy nieznacznym zabrudzeniu. Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki.
	Normalne czyszczenie pirolityczne	1 godz. 30 min przy zwykłym zabrudzeniu. Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki.
	Intensywne czyszczenie pirolityczne	2 godz. 30 min przy znacznym zabrudzeniu. Czyszczenie pirolityczne spowoduje wypalenie uporczywych zabrudzeń, które następnie można usunąć z piekarnika za pomocą ściereczki.

## 7.9 Podmenu opcji: Ulubione



- A. Powrót do menu
- B. Program ulubiony
- C. Lista funkcji

Lista uprzednio zapisanych ustawień. Można także zapisać ustawienia bieżące, takie jak: czas trwania, temperaturę lub funkcję pieczenia.

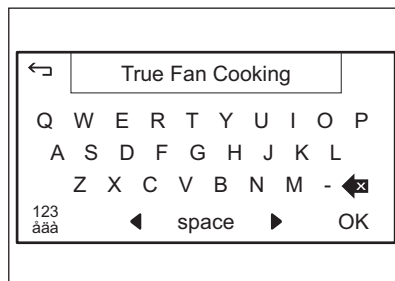
Można ustawić maksymalnie 20 programów wyświetlanych na liście w kolejności alfabetycznej.



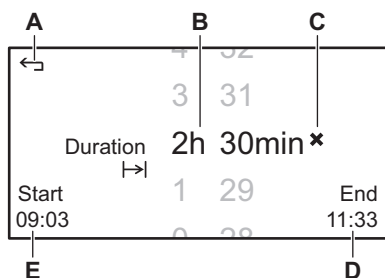
Pozycja menu	Opis
Uruchom	Zastępuje bieżące ustawienia uprzednio zapisanymi ustawieniami.
Usuń	Trwale usuwa uprzednio zapisane ustawienie ulubione.
Zmień nazwę	Pozwala zmienić uprzednio zapisaną nazwę.

## 7.10 Zapisywanie programu ulubionego

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



## 7.11 Podmenu opcji: Funkcje zegara



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

Pozycja menu	Opis
Minutnik	Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym, a po zakończeniu odliczania uruchomi się alarm. Zegar nie przerwie pieczenia. Funkcji tej można również używać, gdy piekarnik jest wyłączony. Ustawienia wprowadza się za pomocą funkcji przewijania – zegar uruchomi się automatycznie.
Czas	Ustawianie i uruchamianie odliczania czasu; czas będzie wyświetlany na ekranie głównym. Po zakończeniu odliczania piekarnik wyłączy się i uruchomi się alarm.


Pozycja menu	Opis
Czas zakończenia	Ustawianie czasu wyłączenia dla bieżących ustawień.
Czas rozpoczęcia	Ustawianie czasu włączenia dla bieżących ustawień.
Czas odliczony	Pozwala wyświetlić, ukryć lub wyzerować zegar po naciśnięciu przycisku „start”. Funkcja ta jest dostępna, tylko gdy piekarnik jest włączony.

## 7.12 Ustawianie funkcji zegara



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

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

1. Przejść do menu: Funkcje pieczenia.
2. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
3. Dotknąć  lub przejść do menu: Funkcje zegara.
4. Wybrać funkcję zegara.

5. Przewinąć listę, aby ustawić wymagany czas. Odczekać kilka sekund, aby czas został ustawiony automatycznie, albo w celu potwierdzenia dotknąć: **h** lub **min**. Aby skasować ustawienia, należy dotknąć: **x**.

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

## 7.13 Podmenu opcji: Opcje


Dalsze niestandardowe ustawienia dotyczące bezpieczeństwa, wygody i oświetlenia piekarnika.

Pozycja menu	Opis
Oświetlenie WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia piekarnika.
Blokada uruchomienia WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Jej włączenie powoduje zablokowanie ekranu, wszystkich przycisków i drzwi. Pozostają one zablokowane zarówno w pozycji włączenia, jak i wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć wyświetlacz i postępować zgodnie z instrukcjami. Po odblokowaniu należy ponownie włączyć blokadę z poziomu menu.
Blokada ekranu	Blokada ekranu pozwala tymczasowo „zablokować” ekran dotykowy oraz wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć wyświetlacz i postępować zgodnie z instrukcjami.


Pozycja menu	Opis
Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja Pieczenie+utrzym. temp. jest dostępna tylko wtedy, gdy ustawiony jest czas pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się samoczynnie, lecz będzie utrzymywał temperaturę potraw przez 30 minut. Funkcja nie jest dostępna dla wszystkich programów. Gdy funkcja jest włączona, na ekranie widoczny jest jej symbol.
Ustaw + start	Funkcja Ustaw+Start pozwala wybrać funkcję piekarnika oraz jej czas trwania, aby można ją było później wywołać przez dotknięcie ekranu. Po rozpoczęciu pieczenia blokada ekranu włączy się. Funkcja jest widoczna w menu, tylko gdy ustawiony jest czas.


### 7.14 Pieczenie+utrzym. temp.


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

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

Warunki działania funkcji:


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

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


Naciśnięcie  powoduje wyłączenie funkcji.



### 7.15 Ustaw + start

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

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

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

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

-  Naciśnięcie  przed uruchomieniem funkcji powoduje wyłączenie funkcji.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



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

## 7.16 Blokada uruchomienia

### Menu / Opcje / Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

### Włączanie funkcji: Blokada uruchomienia



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

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

### Wyłączanie funkcji: Blokada uruchomienia

1. Włączyć urządzenie.

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

## 7.17 Blokada ekranu

### Menu / Opcje / Blokada ekranu

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

### Włączanie funkcji: Blokada ekranu

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

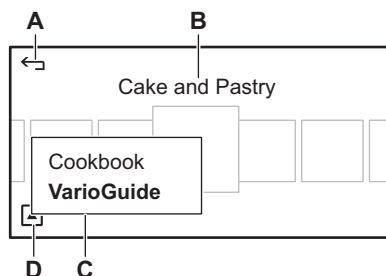
Urządzenie zostanie zablokowane.

Wyłączenie urządzenia powoduje automatyczne wyłączenie funkcji.

### Wyłączanie funkcji: Blokada ekranu

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

## 7.18 Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane



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

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

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


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

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

## 7.20 Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Wprowadzone ustawienia pozostaną niezmienione przy każdym włączeniu urządzenia.

Pozycja menu	Opis
<b>Szybkie nagrzewanie WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE</b>	Po włączeniu tej funkcji czas nagrzewania piekarnika dla niektórych funkcji pieczenia zostanie skrócony. Gdy funkcja jest aktywna, widoczny jest symbol >>.
<b>Przypominanie o czyszczeniu WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE</b>	Użytkownik może wybrać, czy piekarnik ma przypominać o konieczności włączenia cyklu czyszczenia.

Pozycja menu	Opis
<b>Wyświetlacz</b> Wybór ustawień wyświetlacza.	<b>Jasność</b> Można wybrać 4 tryby jasności.   Ustawienie jasności wyświetlacza w trybie włączenia. Nie można ustawić godziny, gdy urządzenie jest wyłączone.
	<b>Tło WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE</b> Wyświetla lub ukrywa tło.
<b>Dźwięk</b> Ustawienia dźwięku.	<b>Głośność</b>  <b>Typ</b> (Sygnał / KLIK / Brak dźwięku)
<b>Język</b>	Wybór języka.
<b>Godzina i data</b> Pozwala ustawić godzinę i datę oraz inne opcje związane ze sposobem wyświetlania czasu.	<b>Czas</b> Ustawianie lub zmiana czasu.  <b>Data</b> Ustawianie lub zmiana daty.  <b>Format</b> Wybór preferowanego formatu czasu: GG:MM lub AM/PM.  <b>Format zegara</b> Definiuje wygląd zegara po wyłączeniu piekarnika.
<b>Tryb DEMO</b> Do wykorzystania wyłącznie w sklepie. Gdy jest aktywny, odłączone jest zasilanie grzałek, a na ekranie widoczne jest wskazanie DEMO.	<b>Kod aktywacji:</b> 2468
<b>Serwis</b> Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.	<b>Wersja oprogramowania</b> Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania piekarnika.  <b>Ustawienia fabryczne</b> Przywracanie ustawień fabrycznych.  <b>Certyfikat</b> Wyświetla licencję w języku angielskim.

## 8. GOTOWANIE WSPOMAGANE



**OSTRZEŻENIE!**  
 Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

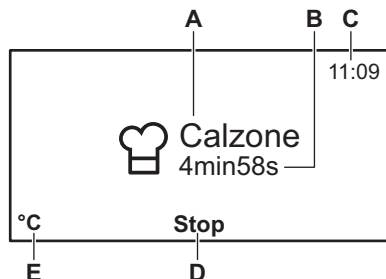
### 8.1 Gotowanie wspomagane

**Menu / Gotowanie wspomagane** lub dotknąć: 

Można skorzystać z funkcji: Książka kucharska lub VarioGuide.

## 8.2 Włączanie funkcji

1. Przewinąć listę kategorii potraw i dotknąć wybraną.



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

Po zakończeniu funkcji na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

- A. Przepis
- B. Pozostały czas
- C. Zegar
- D. Stop
- E. Temperatura

## 8.3 Podmenu opcji: Książka kucharska

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

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

Jeśli po włączeniu przepisu zachodzi potrzeba powrotu do listy składników i

sposobu przygotowania, należy dotknąć na wyświetlaczu nazwę przepisu.

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

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


Kategoria potraw	Produkt	
<b>Ryby i owoce morza</b>	Sztokfisz Filet rybny Ryba w soli	Filet z łososia Nadzewane kalmary
<b>Drób</b>	Udka kurczaka Coq au Vin	Pieczona kaczka w pomar.
<b>mięso</b>	Casserole z wołowiną Wołowina marynowana Klops Golonka wieprzowa Łopatka wieprzowa Szwedzka pieczeń świątecz. Gicz cielęca	Ossobuco Nadzewany mostek cielęcy Udziec jagnięcy Królik Królik w musztardzie Dzik

Kategoria potraw	Produkt	
<b>Potrawy z piekarnika</b>	Lasagne Zapiekanek z makaronu Moussaka Zapiekanek ziemniaczana	Kluski frankońskie Zapiekanek z cykorii Pokusa Janssona
<b>Pizza i quiche</b>	Pizza Tarta cebulowa Quiche Lorraine Placek serowy	Pierogi Ciasteczka serowe Placek z koziego sera
<b>Ciasta i ciastka</b>	Ciasto migdałowe Brownies Ciasto marchewkowe Sernik Ciasto owocowe Tarta owocowa Tradycyjna szarlotka Biszkopt cytrynowy	Babeczki Kołacz Ciasto Savarin Biszkopt Strucla Ciasto szwedzkie Słodka tarta Ciasto marchewkowe
<b>Chleb i bułki</b>	Bułki, słodkie Chleb wiejski Biały chleb	Chąka drożdżowa Chąka maślana

## 8.4 Podmenu opcji: VarioGuide


### Menu / Gotowanie wspomagane /

**VarioGuide** lub dotknąć: 


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

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

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


- Programy pieczenia mięsa z funkcją Automatyka wagowa  – funkcja ta automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, konieczne jest wprowadzenie ciężaru potrawy – czas zostanie ustawiony automatycznie. W tym celu należy dotknąć wskazanie minut pod nazwą potrawy, a

następnie wprowadzić właściwą wartość.






- Programy pieczenia mięsa z funkcją Automatyczna termosonda  – funkcja ta automatycznie oblicza czas pieczenia. Po zakończeniu programu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.




**Kategoria potraw: Ryby i owoce morza**










Produkt	
Ryba	Zapiekane
	Paluszki rybne
	Filet, mrożony
	Cała ryba, mała
	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Cała ryba, grillowana 
	Pstrąg
Łosoś, cały	






**Kategoria potraw: Drób**

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

**Kategoria potraw: mięso**

Produkt	
Wołowina	Duszona 
	Klops

Produkt	
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone 
Wołowina po skandynaw.	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone 
Wieprzowina	Żeberka
	Gicz, podgotowana
	Szynka
	Schab
	Schab 
	Schab wędzony
	Karkówka
	Łopatką
	Pieczeń 
	Cielęcina
Schab	
Pieczeń 	

Produkt	
Jagnięcina	Udziec
	Pieczeń 
	Comber
	Średnia
	Średnia 
Zając	Udziec
	Comber
	Comber 
Sarnina	Udziec
	Comber
Pieczeń z dziczyzny 	-
Karczek z dziczyzny 	-

#### Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Produkt
Lasagne
Lasagne/cannelloni mroż.
Makaron zapiekany
Zapiekanka ziemniaczana
Zapiekanka warzywna
Dania słodkie

#### Kategoria potraw: Pizza i quiche

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

#### Kategoria potraw: Ciasta i ciastka

Produkt	
Kołacz	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Ptyisie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-

Produkt	
Makaroniki	-
Krucze ciasteczka	-
Strucla bożonarodzeniowa	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada biszkoptowa	-
Placek drożdżowy	-
Placek z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Ciasto kruche
	Ciasto ukręcane
Tarta owocowa	Ciasto kruche
	Ciasto ukręcane
	Ciasto drożdżowe

#### Kategoria potraw: Chleb i bułki

Produkt	
Bułki	Bułki
	Bułki podpieczone
	Bułki, mrożone

Produkt	
Ciabatta	-
Bagietka	Bagietka podpieczona
	Bagietka mrożona
Chleb	Wieniec drożdżowy
	Biały chleb
	Chwałka drożdżowa
	Chleb razowy
	Chleb żytni
	Chleb pełnoziarnisty
	Podpłomyk

#### Kategoria potraw: Przystawki

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

 Funkcja Automatyczna termosonda

 Funkcja Automatyka wagowa

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Termosonda

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

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



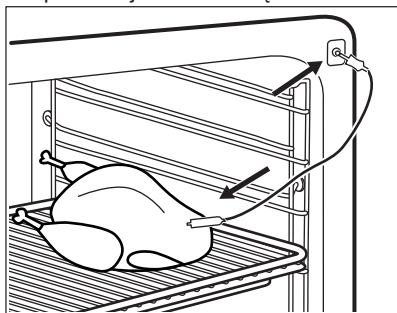
### UWAGA!


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



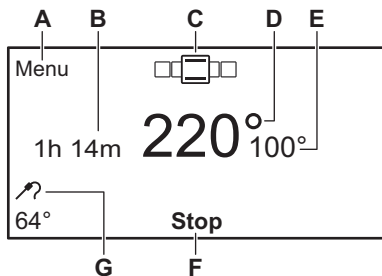
Podczas pieczenia termosonda musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy .

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



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

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

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



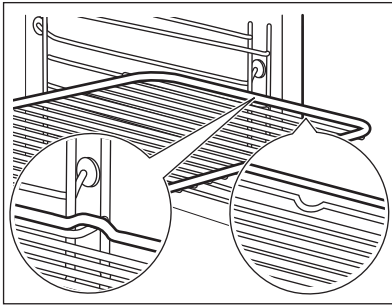
### OSTRZEŻENIE!

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

## 9.2 Wkładanie akcesoriów

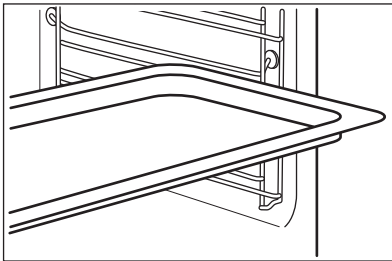
Ruszt:

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



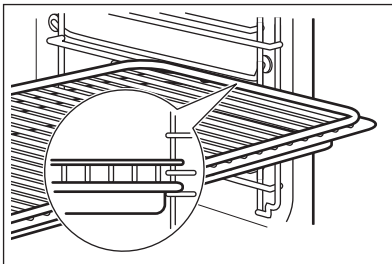
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



- i** 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!

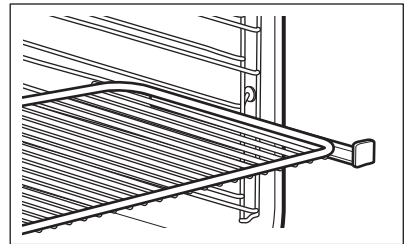
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

Ruszt:

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

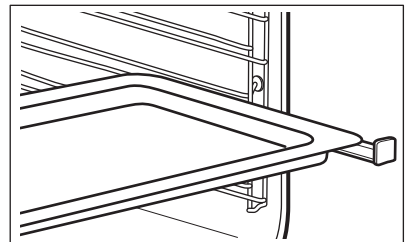


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



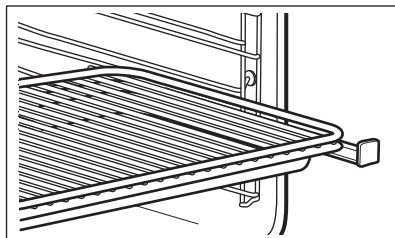
Głęboka blacha:

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 Samoczynne wyłączenie

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

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

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
250 - maksimum	3

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

### 10.2 Wentylator chłodzący

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

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

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

### 11.2 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

#### Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

### 11.1 Wewnętrzna strona drzwi

**W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:**

### Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

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

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

### Wyrastanie ciasta

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

## 11.3 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia, takie jak temperatura, czas pieczenia i poziom umieszczenia potrawy, do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

## 11.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. <b>Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.</b>
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.

<b>Efekt pieczenia</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

## 11.5 Pieczenie na jednym poziomie:

### Pieczenie w formach

<b>Produkt</b>	<b>Funkcja</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Poziom piekarnika</b>
Kołacz / brioszka	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / biszkopt niskokaloryczny	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / biszkopt niskokaloryczny	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Spód placka – ciasto kruche	Termoobieg	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2



Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

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

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieńiec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Pieczenie tradycyjne	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / eklery	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	Pieczenie tradycyjne	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biskopowym) <sup>2)</sup>	Termoobieg	150	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biskopowym) <sup>2)</sup>	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

### Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	Pieczenie tradycyjne	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ciasteczka z ciasta biskopowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj / bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta franc.	Termoobieg	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bułki	Termoobieg	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Bułki	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Pieczenie tradycyjne	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.6 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna <sup>1)</sup>	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.7 Termoobieg + para

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na cieście ukręcanym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Biały chleb	190 - 200	55 - 70	3

## 11.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 pozycje	3 pozycje
Płysie z kremem / Eklery	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Ciasteczka / small cakes / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 pozycje	3 pozycje
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biskopowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 pozycje	3 pozycje
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.9 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (z dużą ilością dodatków)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Ciasto z jabłkami, przykryte	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

- 1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.
- 2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

### 11.10 Pieczenie mięs

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych. Należy zapoznać się z instrukcją dołączoną przez producenta naczyń.
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń po upływie 1/2 – 2/3 czasu pieczenia.
- Aby mięso było bardziej soczyste:
  - chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia;
  - piec porcje mięsa lub ryby o wadze co najmniej 1 kg;
  - połać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

### 11.11 Tabele pieczenia mięs

#### Wołowina

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

- 1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

**Wieprzowina**

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatką / karkówka / szynka	1 - 1,5 kg	Turbo grill	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet / żeberka	1 - 1,5 kg	Turbo grill	170 - 180	60 - 90	1
Klops	750 g - 1 kg	Turbo grill	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	Turbo grill	150 - 170	90 - 120	1

**Cielęcina**

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	Turbo grill	160 - 180	90 - 120	1
Gicz cielęca	1,5 - 2	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1

**Jagnięcina**

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy / pieczeń jagnięca	1 - 1,5	Turbo grill	150 - 170	100 - 120	1
Comber jagnięcy	1 - 1,5	Turbo grill	160 - 180	40 - 60	1

**Dziczyzna**

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber / udziec zajęczy	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Comber sarni	1,5 - 2 kg	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	35 - 40	1
Udziec sarni	1,5 - 2 kg	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

**Drób**

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	Turbo grill	200 - 220	30 - 50	1
Połówka kurczaka	po 400 - 500 g	Turbo grill	190 - 210	35 - 50	1
Kurczak, pułarda	1 - 1,5 kg	Turbo grill	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	1,5 - 2 kg	Turbo grill	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3,5 - 5 kg	Turbo grill	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2,5 - 3,5 kg	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1
Indyk	4 - 6 kg	Turbo grill	140 - 160	150 - 240	1

**Ryba (gotowanie na parze)**

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

**11.12 Grill**

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

**UWAGA!**

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

**Grill**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3



Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### Szybki grill

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / Hamburgery	8 - 10	6 - 8	4
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	4
Kiełbaski	10 - 12	6 - 8	4
Filety / Steki cielęce	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Grzanki	1 - 3	1 - 3	5
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	4

### 11.13 Potrawy mrożone

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Ćwiartki/krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

### Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Frytki <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3

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

## 11.14 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przyrządzania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, przy temperaturze wewnątrz produktu nieprzekraczającej 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 w piekarniku.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120	120 - 150	1

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet wołowy	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steki	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

### 11.15 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

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

### 11.16 Pasteryzowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Umieścić na blasze do pieczenia nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta włożyć 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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

## 11.17 Suszenie

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

### Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Ziola	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

#### Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

### 11.18 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

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

### 11.19 Tabela temperatur dla termosondy

#### Wołowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Stek z rostbefu/polędwicy: lekko wypieczony	45 - 50
Stek z rostbefu/polędwicy: średnio wypieczony	60 - 65
Stek z rostbefu/polędwicy: dobrze wypieczony	70 - 75

**Wieprzowina**

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Łopatka/szynka/karkówka	80 - 82
Schab (comber)/wędzona wieprzowina	75 - 80
Klops	75 - 80

**Cielęcina**

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90

**Baranina/jagnięcina**

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Udziec barani	80 - 85
Comber barani	80 - 85
Pieczeń jagnięca/udziec jagnięcy	70 - 75

**Dziczyzna**

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Comber zajęczy	70 - 75
Udziec zajęczy	70 - 75
Zając cały	70 - 75
Comber sarni	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

**Ryby**

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Łosoś	65 - 70
Pstrąg	65 - 70

**12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**

**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

**12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia**

- Prząd urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

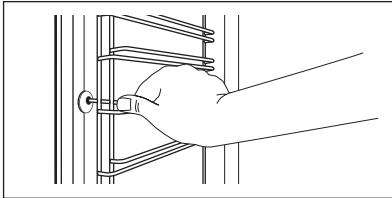
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów 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 żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

## 12.2 Demontaż prowadnic blach

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

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć prowadnice blach.

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



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

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 12.3 Czyszczenie pirolityczne

Urządzenie można wyczyścić przy użyciu funkcji czyszczenia pirolitycznego.



### UWAGA!

Wyjąć wszystkie akcesoria.

### Menu / Funkcje / Czyszczenie



### UWAGA!

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



### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem.

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


Opcja	Opis
Szybkie czyszczenie pirolityczne	1 h – w przypadku nieznacznego zabrudzenia
Normalne czyszczenie pirolityczne	1 h 30 min – w przypadku umiarkowanego zabrudzenia
Intensywne czyszczenie pirolityczne	2 h 30 min – w przypadku silnego zabrudzenia



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



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

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

## 12.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

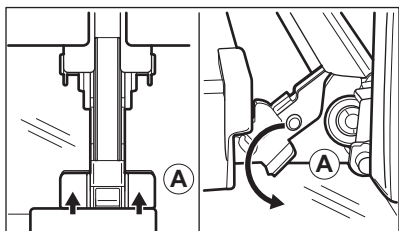
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szklanych paneli różni się w zależności od modelu urządzenia.



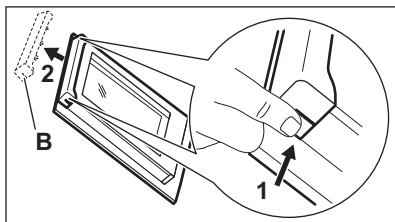
### OSTRZEŻENIE!

Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.

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

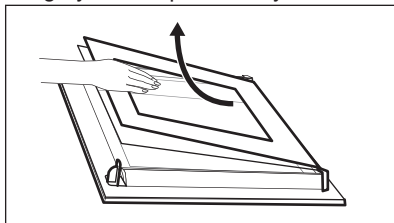


3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od urządzenia.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. Zapobiegnie to ich zarysowaniu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



9. Umyć szklany panel wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

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

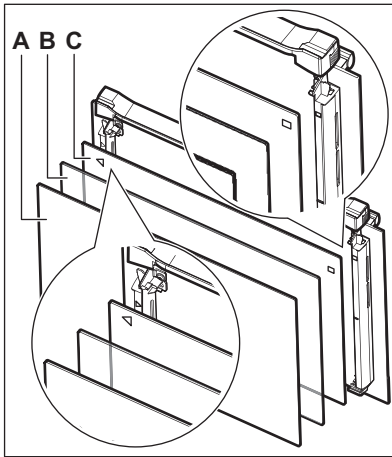


### OSTRZEŻENIE!

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

Umieścić szyby (C, B i A) na swoim miejscu w odpowiedniej kolejności. Najpierw włożyć szybę C, na której po lewej stronie nadrukowany jest kwadrat, a po prawej stronie – trójkąt. Podobne symbole są wytłoczone na obramowaniu drzwi. Symbole trójkąta i kwadratu na szybie powinny znajdować się po tej samej stronie co analogiczne symbole na obramowaniu drzwi. Następnie umieścić w drzwiach pozostałe dwie szyby.





## 12.5 Wymiana oświetlenia

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



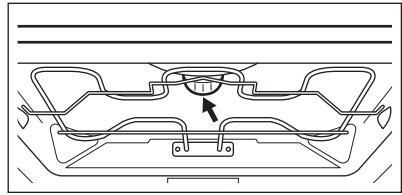
### **OSTRZEŻENIE!**

Ryzyko porażenia prądem!  
Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

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

### Górne oświetlenie

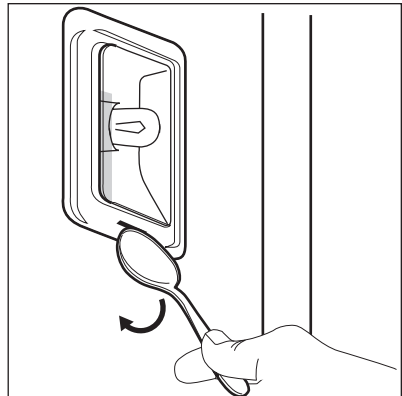
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.



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

### Oświetlenie boczne

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



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

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie „F...”	Błąd układu elektronicznego.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

### 13.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOC5956FOX
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność	71 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	40.0 kg

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

### 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

#### Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przez umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Pieczenie z wykorzystaniem funkcji termoobiegu**

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

### **Ciepło resztkowe**

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

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**


Należy wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.


### **Termoobieg + para**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. W czasie działania tej funkcji temperatura w komorze piekarnika może różnić się od temperatury pokazanej na wyświetlaczu w cyklu pieczenia, a czas pieczenia może różnić się od czasu pieczenia w innych programach.

Podczas korzystania z funkcji Termoobieg + para oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to na wzrost zużycia energii.

## **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](http://www.electrolux.com/shop)



867300249-C-472016

