



W pełni wykorzystaj potencjał swoich urządzeń



Aby uzyskać szybki dostęp do porad, instrukcji obsługi, pomocy technicznej itp., zarejestruj urządzenie: electrolux.com/register



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. FUNKCJE ZEGARA.....	20
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	21
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	21
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	26
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	28
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	45
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	50
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	52

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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm

Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

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.
- 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 obluzowane, 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

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

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

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 zaplamieć 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 detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

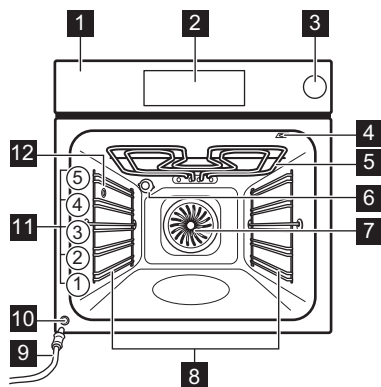
- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 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.

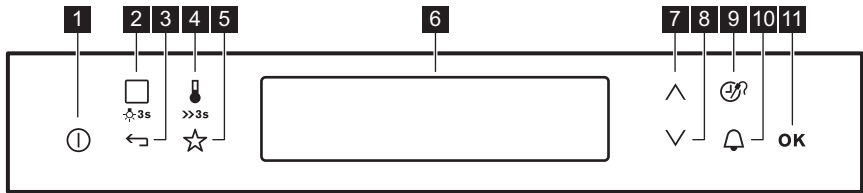
- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Rurka odpływowa
- 10 Zawór spustowy wody
- 11 Poziomy umieszczenia potraw
- 12 Otwór wlotowy pary

3.2 Akcesoria









- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.
- **Naczynie do potraw dietetycznych**
Do użycia z funkcjami pieczenia parowego.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

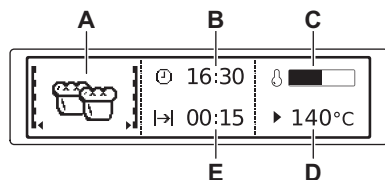


Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
1 	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączenie piekarnika.
2 	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Aby przełączyć się pomiędzy menu, należy nacisnąć ponownie pole czujnika: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, należy nacisnąć pole i przytrzymać przez 3 sekundy.
3 	Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pola czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
4 	Wybór temperatury/ Szybkie nagrzewanie	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć pole i przytrzymać przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5 	Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6 -	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
7 	Do góry	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8 	Na dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9 	Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można również zmienić ustawienia czujki temperatury.












Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
10 	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11 	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	Funkcja
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∇ i \wedge , aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
	Szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

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

1. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

5.3 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem wyjąć wszystkie akcesoria i nagrzać wstępnie piekarnik.

1. Wybrać funkcję: Górna/dolna grzałka — i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg (∞) i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.

Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym podczas nagrzewania. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu





1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć \vee lub \wedge , aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć OK, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.





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





6.2 Przegląd menu












Menu główne

Symbol/ element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.







Symbol/ element menu	Zastosowanie
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomagane	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy wybrać potrawę i uruchomić proces pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jedynie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.



Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe


Symbol/ element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.


Symbol/ element menu	Opis
 Pieczenie +utrzym. temp.	Umożliwia utrzymanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku półdotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
 Tryb DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Funkcje pieczenia






Funkcja pieczenia	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.
 Mała wilgotność	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotny	<p>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. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Regeneracja	<p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.</p>


6.4 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	<p>Do utrzymywania temperatury potraw.</p>
 Podgrzewanie talerzy	<p>Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.</p>
 Pasteryzowanie	<p>Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).</p>
 Suszenie	<p>Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.</p>
 Wyrastanie ciasta	<p>Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Zapiekanki	Do przyrządzania potraw, jak lasagne lub dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

6.5 Gotowanie wspomagane








Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza




Potrawa	
Ryba	Ryba pieczona
	Paluszki rybne
	Filet rybny, mrożony
	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
Cała ryba, grillowana 	
Łosoś, cały	-

Kategoria potraw: Drób

Potrawa	
Filet drobiowy	-
Kurczak	Skrzydółka kurcz., świeże
	Skrzydółka kurcz., mroż.
	Udka kurczaka, świeże
	Udka kurczaka, mrożone
Kurczak, 2 połówki	

Kategoria potraw: Mięso

Potrawa	
Wołowina	Duszone mięso 
	Klops
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone 
Wołowina po skandynaw.	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone 

Potrawa	
Wieprzowina	Żeberka
	Golonka wieprz., podgot.
	Pieczeń wieprzowa
	Karczek wieprzowy
	Karkówka
	Łopátka wieprzowa
Cielęcina	Gicz cielęca
	Górka cielęca
	Pieczeń cielęca 
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca średnia
Dziczyzna	Zajac <ul style="list-style-type: none"> • Udziec zajęczy • Comber zajęczy
	Sarnina <ul style="list-style-type: none"> • Udziec sarni • Comber z sarny/jelenia
	Pieczeń z dziczyzny 
	Karczek z dziczyzny 

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagne/cannelloni mroż.	-
Zapiekanka warzywna	-

Potrawa	
Dania słodkie	-

Kategoria potraw: Pizza/Quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza na cienkim cieście
	Pizza, dużo dodatków
	Pizza mrożona
	Pizza American mrożona
	Pizza chłodna
	Pizza Snacks mrożone
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska na słono	-
Quiche Lorraine	-
Tarta pikantna	-

Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka

Potrawa	
Kołacz	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-

Potrawa	
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Ptysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
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
	Spód placka, ciasto ukręc.
Tarta owocowa	Tarta owoc., kruchy spód
	Tarta owoc., ciasto ukręc.
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb/bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki, mrożone
Ciabatta	-

Potrawa	
Chleb	Chałka
	Chałka drożdżowa
	Podpłomyk

Kategoria potraw: Przystawki

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



Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, należy użyć \wedge lub \vee w celu ustawienia nowych wartości.

6.6 Ustawianie funkcji pieczenia

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

6.7 Ustawianie funkcji parowej

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

**OSTRZEŻENIE!**

Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Włączyć do szuflady na wodę około 900 ml wody.
Taka ilość wody wystarcza na około 55-60 minut.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję:
Czas \rightarrow | lub Koniec \rightarrow |.



Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym. Patrz funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.

**UWAGA!**

Piekarnik jest gorący. Występuje ryzyko poparzenia. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

9. Podczas pieczenia parowego na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie.

**OSTRZEŻENIE!**

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

6.8 Informacja o pustym zbiorniku

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

Więcej informacji – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji parowej.

6.9 Informacja o pełnym zbiorniku

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

Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy.



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

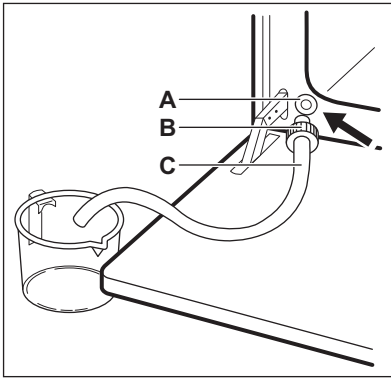
6.10 Opróżnianie zbiornika na wodę

**UWAGA!**

Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

Opróżniać zbiornik na wodę po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

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



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

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

5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.

i Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.


6.11 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

6.12 Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

i Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.







Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać  przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd. Funkcja jest niedostępna dla niektórych funkcji piekarnika.

6.13 Ciepło resztkowe

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

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

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






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

7.2 Ustawianie funkcji zegara



Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli piekarnik ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie. Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z czujki temperatury.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


7.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

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

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

Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

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

Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

7.4 Wydłużenie czasu

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



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

1. Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć \mathcal{P} , aby wyłączyć lub \leftarrow , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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

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

8.2 Gotowanie wspomagane z Automatyka wagowa

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

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć OK.
3. Wybrać potrawę wraz z funkcją: Automatyka wagowa. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć OK. Rozpocznie się program automatyczny.
5. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby zmienić ciężar produktu.
6. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

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

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie

ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.



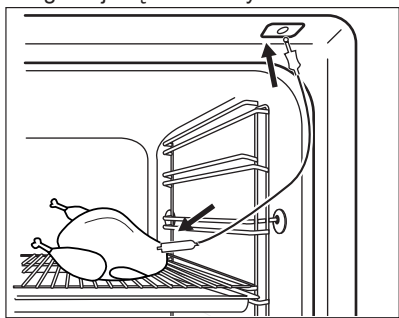
UWAGA!

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. Umieścić końcówkę czujki temperatury wewnątrz mięsa.
2. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się w górnej części komory.




3. Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się symbol czujki temperatury.

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

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

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

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

7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć wtyczkę czujki temperatury z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.
9. Nacisnąć , aby wyłączyć piekarnik.



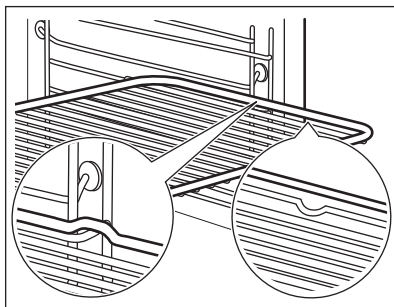
OSTRZEŻENIE!

Czujka temperatury jest gorąca. Występuje ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy.

9.2 Wkładanie akcesoriów

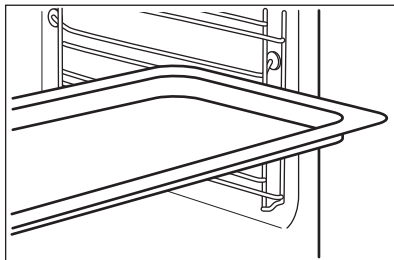
Ruszt:

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



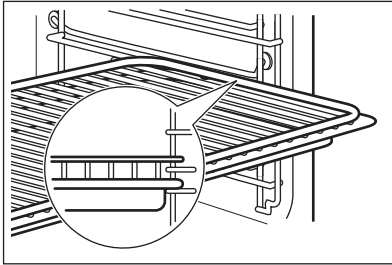
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

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.



- 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.

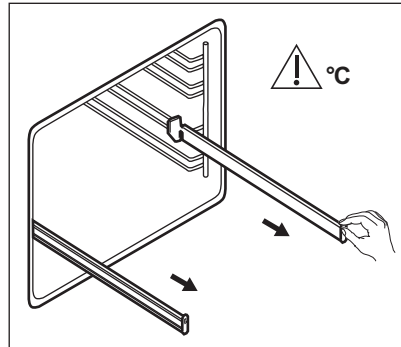
9.3 Prowadnice teleskopowe

- i** Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

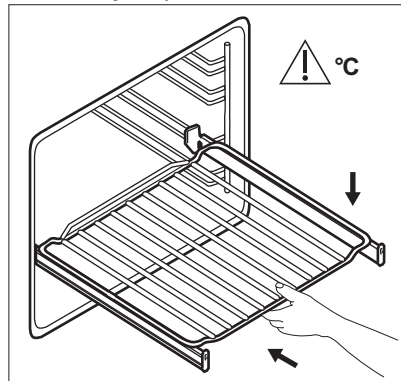
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

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

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



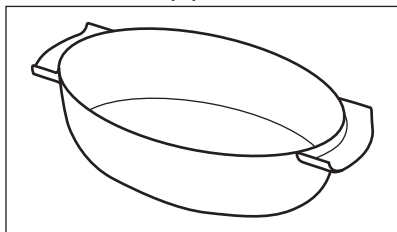
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunęto do wnętrza piekarnika.

9.4 Akcesoria do pieczenia parowego

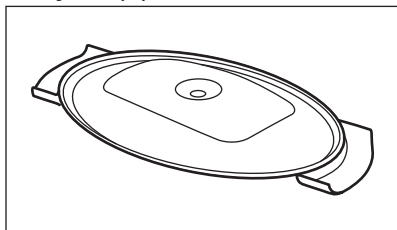
Naczynie do potraw dietetycznych przeznaczone do użycia z funkcjami pieczenia parowego

Naczynie składa się ze szklanej miski, pokrywki w otworem na rurkę dyszy (C) oraz stalowego rusztu do umieszczenia na dnie naczynia.

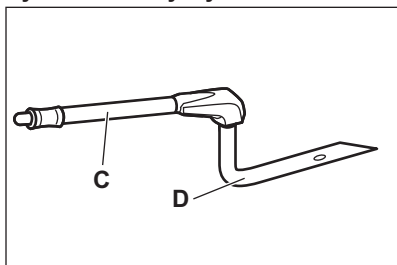
Szklana miska (A)



Pokrywka (B)

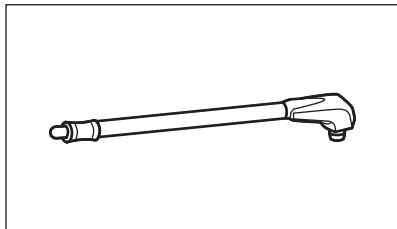


Dysza i rurka dyszy

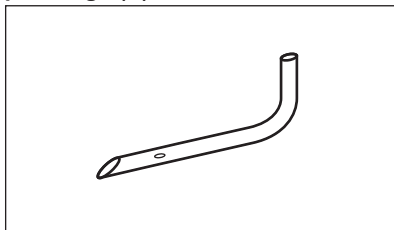


Literą „C” oznaczono rurkę dyszy do pieczenia parowego, a literą „D” – dyszę do bezpośredniego pieczenia parowego.

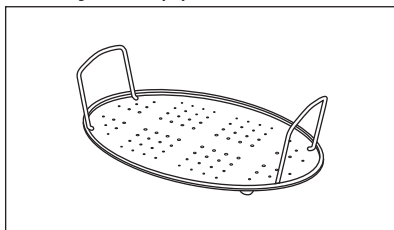
Rurka dyszy (C)



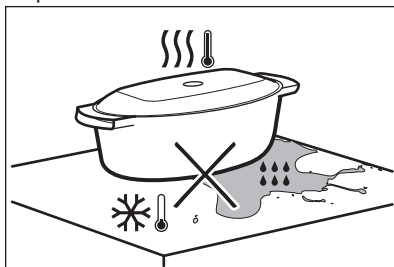
Dysza do bezpośredniego pieczenia parowego (D)



Stalowy ruszt (E)



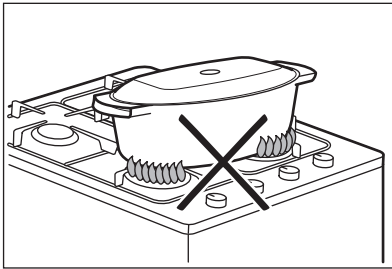
- Nie stawiać gorącego naczynia do pieczenia na zimnych/mokrych powierzchniach.



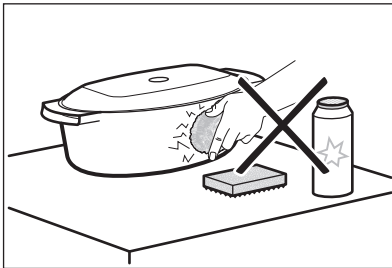
- Nie wlewać zimnych płynów do gorącego naczynia do pieczenia.



- Nie stawiać naczynia do pieczenia na rozgrzanej powierzchni gotowania.



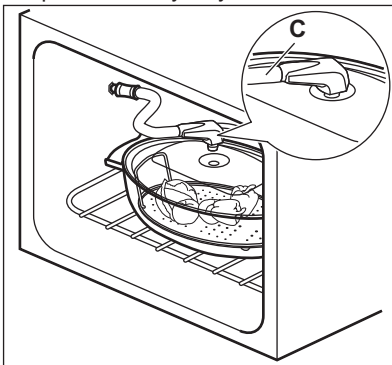
- Nie używać do czyszczenia naczyń ściernych środków czyszczących, szorstkich myjek ani proszków do czyszczenia.



9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do potraw dietetycznych

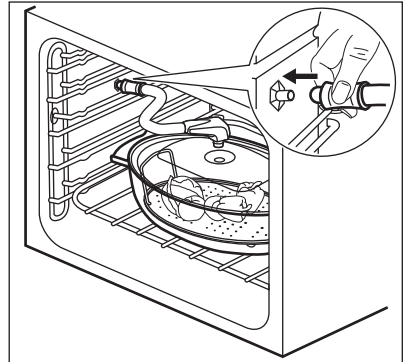
Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia i przykryć je pokrywką.

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



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

3. Umieścić drugi koniec rurki dyszy w otworze wlotowym pary.



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

4. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

9.6 Bezpośrednie pieczenie parowe

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



UWAGA!

Nie przykrywać naczyńia pokrywką.



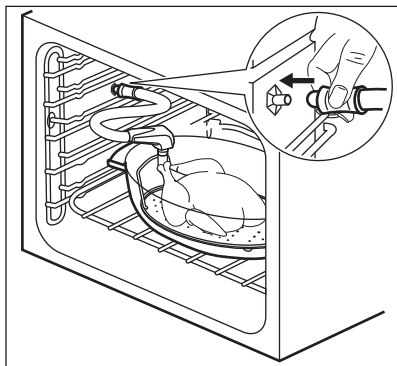
OSTRZEŻENIE!

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



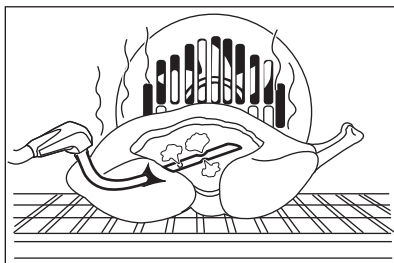
Rurka dyszy jest specjalnie przeznaczona do użycia w piekarniku i nie zawiera szkodliwych substancji.

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



- Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu.
Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika.
- Ustawić funkcję pieczenia parowego.

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






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

10. DODATKOWE FUNKCJE



10.1 Ulubione

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

Zapisywanie programu

- Włączyć piekarnik.
- Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
- Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
- Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
- Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
- Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
- Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.
- Nacisnąć OK. Zacznie migać następna litera.
- W razie potrzeby powtórzyć krok 7.


- Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

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

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.




Włączanie programu

- Włączyć piekarnik.
- Wybrać menu: Ulubione.
- Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
- Wybrać nazwę ulubionego programu.
- Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia


Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.


1. Nacisnąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat .


Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.


10.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

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



Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.


Nacisnąć ponownie , a następnie OK w celu potwierdzenia.

 Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.

10.4 Ustaw + start

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

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.

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



Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.



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

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
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 piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - Gdy piekarnik jest włączony.
 - Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.
 - Gdy piekarnik jest wyłączony i ustawiono funkcję: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

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

10.8 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą

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

11. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

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

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.







Czasy pieczenia

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






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

11.2 Mała wilgotność

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.





 CIASTA / CIASTKA				
	 (°C)	 (min)		
Tarty, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	175	30 - 40	2	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Ciasto owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	160	80 - 90	2	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami	160	40 - 50	2	Forma do chleba
Ciasteczka, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Błacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki	180 - 200	12 - 20	2	Błacha do pieczenia ciasta
Maślane bułeczki	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Błacha do pieczenia ciasta

Użyć foremki do ciasta.




 TARTY				
	 (°C)	 (min)		
Z nadzieniem warzywnym	170 - 180	30 - 40	1	
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)	

Użyć drugiego poziomu piekarnika.




Użyć rusztu.

 MIĘSO		
	 (°C)	 (min)
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	180	90 - 110
Cielęcina, 1 kg	180	90 - 110
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona, 1 kg	210	45 - 50
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona, 1 kg	200	55 - 65
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona, 1 kg	190	65 - 75





Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy, 1 kg	175	110 - 130
Cały kurczak, 1 kg	200	55 - 65
Cały indyk, 4 kg	170	180 - 240
Cała kaczka, 2-2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Królik, pokrojony na kawałki	170 - 180	60 - 90

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Cała gęś, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

 RYBY		
	 (°C)	 (min)
Pstrąg, 3-4 ryby, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuńczyk, 4-6 filetów, 1,2 kg	175	35 - 50
Morszczuk	200	20 - 30

11.3 Pieczenie w naczyniu do potraw dietetycznych




Użyć funkcji: Mała wilgotność.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.




Ustawić temperaturę 130°C.

 WARZYWA	
	 (min)
Pomidory	15
Bakłażany	15 - 20
Brokuły, części	20 - 25
Cukinia, plastry	20 - 25
Papryka, paski	20 - 25
Kalafior, części	25 - 30
Kalarepa	25 - 30
Szparagi białe	25 - 35
Seler, plastry	30 - 35
Koper włoski	30 - 35
Szparagi zielone	35 - 45
Marchew	35 - 40




Ustawić temperaturę 130°C.




 MIĘSO	
	 (min)
Gotowana pierś kurczaka	25 - 35
Szynka gotowana	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Ustawić temperaturę 130°C.

 RYBY	
	 (min)
Pstrąg / Filet z łososia	25 - 30

Ustawić temperaturę 130°C.

 PRZYSTAWKI	
	 (min)
Ryż	35 - 40



 PRZYSTAWKI	
	 (min)
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	35 - 45
Polenta	40 - 45
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	50 - 60

11.4 Regeneracja









Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.









Ustawić temperaturę 130°C.









Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (min)
Makaron z sosem	10 - 15
Przystawki	10 - 15
Dania na jednym talerzu	10 - 15
mięso	10 - 15
Warzywa	10 - 15
Casserole/zapiekanek	15 - 25









11.5 Pieczenie ciast i mięs

 CIASTA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta

 CIASTA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, nagrzać wstępnie pusty piekarnik, na dwóch poziomach	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm








 CIASTA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2	30 - 50	Foremka do ciasta, Ø 20 cm

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

 CHLEB I PIZZA						
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Błacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Błacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Błacha do pieczenia ciasta






Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.








Użyć foremki do ciasta.

 TARTY					
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	200	2	180	2	40 - 50
Tarta warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40






Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.

 MIĘSO			
	Górna/dolna grzałka		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Wołowina	200	190	50 - 70
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Cielęcina	190	175	90 - 120
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	200	50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	200	60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	200	70 - 75

 MIĘSO					
	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Łopátka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120







Użyć drugiego poziomu piekarnika.

 RYBA			
	Górna/dolna grzałka		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstrąg / Leszcz morski, 3-4 ryby	190	175	40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190	175	35 - 60

11.6 Chleb

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.






Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

 CHLEB				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	1	180 - 190	45 - 60	-
Butki, 6-8 butek	0.5	190 - 210	20 - 30	Błacha do pieczenia ciasta, użyć drugiego i czwartego poziomu piekarnika
Chleb żytni, 1-2 szt., 0,5 kg każda	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Błacha do pieczenia ciasta

11.7 Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja Pizza

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Jeśli nie podano inaczej, użyć pierwszego poziomu piekarnika.






 PIZZA			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, cienkie ciasto	200 - 220	15 - 25	Błacha do pieczenia ciasta
Pizza, cienkie ciasto	200 - 220	20 - 30	Błacha do pieczenia ciasta
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Błacha do pieczenia ciasta
Szarlotka	150 - 170	50 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Tarty	170 - 190	35 - 50	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Tarta cebulowa, użyć drugiego poziomu piekarnika	200 - 220	20 - 30	Błacha do pieczenia ciasta

11.8 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.





 GRILL			
	 (kg)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona
Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Półwki kurczaka, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.9 Turbo grill





Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.





Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.





Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.





 WOŁOWINA		
	 (°C)	 (min)
Pieczeń lub filet wołowy, lekko wypieczony	190 - 200	5 - 6
Pieczeń lub filet wołowy, średnio wypieczony	180 - 190	6 - 8





 WOŁOWINA		
	 (°C)	 (min)
Pieczeń lub filet wołowy, dobrze wypieczony	170 - 180	8 - 10





 WIEPRZOWINA		
	 (°C)	 (min)
Łopatka / Karłowka / Szyńka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90





 WIEPRZOWINA			
	 (°C)	 (min)	
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgotowana, 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120	

 CIELEĆCINA			
	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęca, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150	

 JAGNIĘCINA			
	 (°C)	 (min)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Comber jagnięcy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 DRÓB			
	 (°C)	 (min)	
Drób, porcje, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50	
Półwki kurczaka, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50	

 DRÓB			
	 (°C)	 (min)	
Kurczak, pular- da, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180	
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240	






 RYBA (NA PARZE)			
	 (°C)	 (min)	
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.10 Termoobieg (niska temp.)






Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym. Temperatura dla funkcji Termosonda nie powinna przekraczać 65°C.

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.
3. Użyć Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę dla funkcji Termosonda.

5. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.

 Ustawić temperaturę 120°C.			
	 (kg)	 (min)	
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet wołowy	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1

11.11 Rozmrażanie

	 (kg)	 Czas rozmrażania (min)	 Dalszy czas rozmrażania (min)	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-

11.12 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagietowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 OWOCE JAGODOWE		
	 (min) Czas do zagotowania	
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45	

 OWOCE PESTKOWE		
	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

 WARZYWA		
	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Marchew	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20




11.13 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
Grzyby	50 - 60	6 - 8

 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Zioła	40 - 50	2 - 3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9



11.14 Termosonda

	 (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80

	 (°C)
Giczl cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopátka wieprzowa	80 - 82
Golonka wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg / Leszcz morski	65 - 70
Tuńczyk / Łosoś	65 - 70






11.15 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria






Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.16 Termoobieg wilgotny








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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso gotowane, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto słone, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Herbatniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.17 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciasteczka, 20 na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Ciasteczka, 20 na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Ciasteczka, 20 na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

				 (°C)	 (min)	
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekaacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekaacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

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.



Codzienne użytkowanie

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

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Akcesoria

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.

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

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

12.3 Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

12.4 Wymywanie przewodnic blach

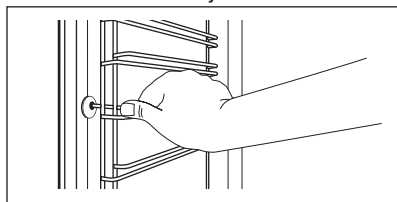
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



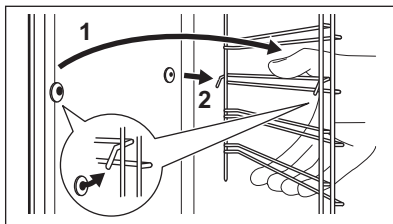
UWAGA!

Podczas wyjmowania 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.

12.5 Czyszczenie wodą

W systemie czyszczenia wykorzystano wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Nalać 300 ml wody do wnętrza komory w dolnej części piekarnika.
2. Wybrać funkcję: .
3. Ustawić temperaturę 90°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 30 minut.
5. Wyłączyć piekarnik.
6. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.



OSTRZEŻENIE!

Przed dotknięciem piekarnika należy upewnić się, że jest chłodny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

12.6 Czyszczenie zbiornika wody



OSTRZEŻENIE!

Nie wlewać wody do zbiornika wody podczas procedury czyszczenia.



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

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

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

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

1. Włączyć do zbiornika 850 ml wody i dodać 50 ml kwasu cytrynowego (pięć tyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.
2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę 230°C. Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.
3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę w przedziale od 130 do 230°C. Wyłączyć urządzenie po upływie 10 minut.

Rodzaje wody

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

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

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

12.7 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



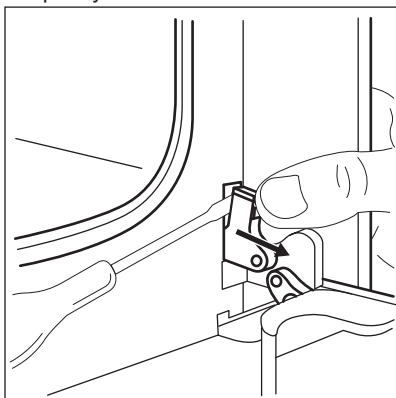
Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.



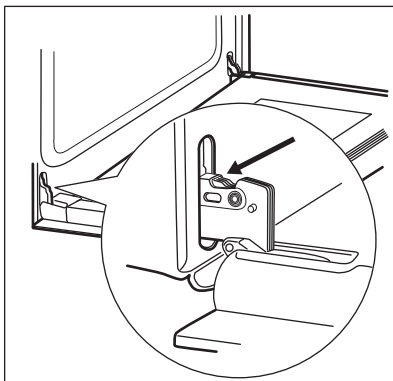
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

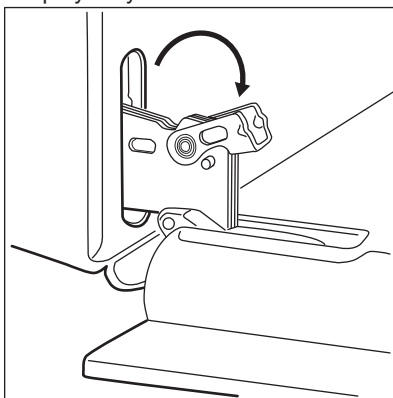
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



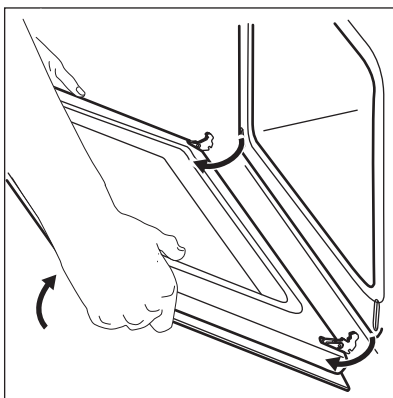
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



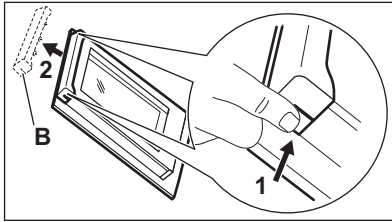
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



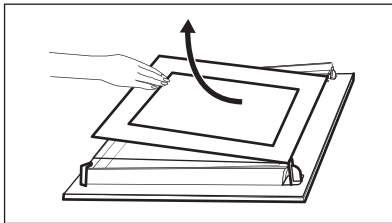
5. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosić i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
7. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



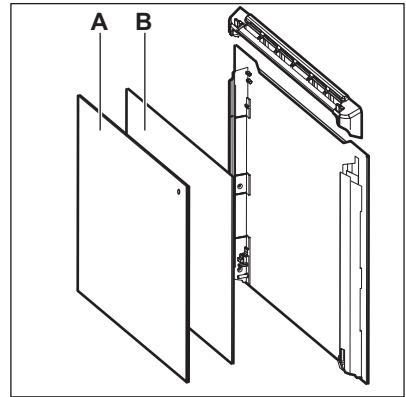
8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



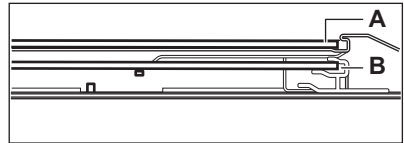
10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.8 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.



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Tylne 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.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	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.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
W piekarniku pozostała woda.	Do zbiornika wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i zetrzeć wodę szmatką lub gąbką
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary.	W piekarniku osadził się kamień.	Wyczyścić zbiornik wody. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
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 skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
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.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz część „Ustawienia podstawowe” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

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	EOC8H31X 949494468
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	34.3 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 skracać 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 pokazana jest obecność 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 wtedy, 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.

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



867355090-C-282019