

EOA45551OK
EOA45551OX
EOA5551AOZ



PL Piekarnik

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	9
7. FUNKCJE ZEGARA.....	11
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	12
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	15
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	15
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	31
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	33
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	34

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. Używając 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 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.
- 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 z 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. Łatwo dostępne 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.

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.
- 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.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

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 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 wykręcane – 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie 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 mieszkanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych

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

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlenia pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



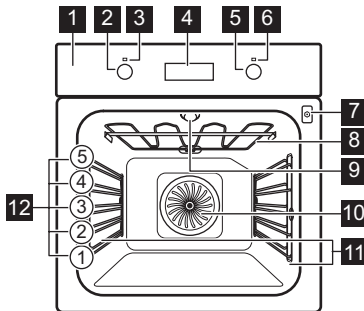
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

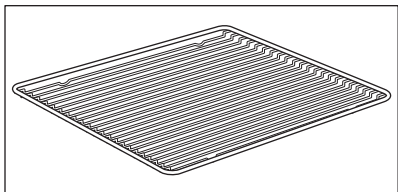
3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Gniazdo termosondy
- 8 Grzałka
- 9 Oświetlenie
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczenia potraw

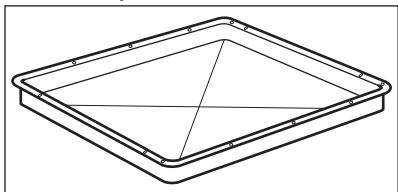
3.2 Akcesoria

Ruszt



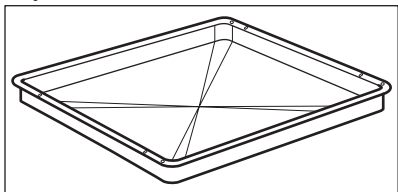
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



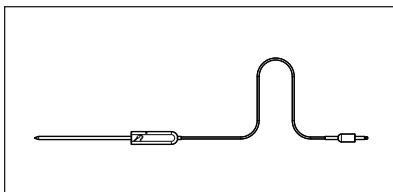
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



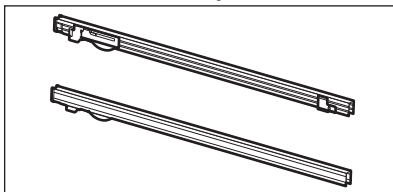
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

Prowadnice teleskopowe



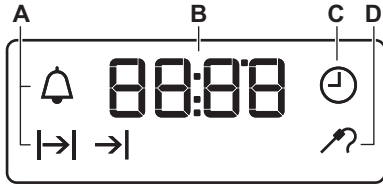
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
⌚	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.

4.2 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Funkcja zegara
- D. Wskaźnik termosondy

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Chowane pokrętła sterującego

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.




6.2 Ustawianie funkcji pieczenia





1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.




Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.

3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumienienia i pieczenia w celu uzyskania chrupkiego spodu.
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.






Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Pieczenie parowe	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Pieczenie parowe. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.



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


7. FUNKCJE ZEGARA



7.1 Tabela funkcji zegara



Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
 KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.
 CZAS OPÓŹNIENIA	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

7.2 Ustawianie godziny. Zmiana czasu





Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.


Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę. Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

7.3 Ustawianie funkcji CZAS





1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.


Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .


4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.



7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

7.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.

3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć **⌚**.
5. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć **⌚**, aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Naciskać **⌚**, aż **🔔** zacznie migać.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Czujka temperatury

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

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

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



UWAGA!

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

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

2. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas. Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

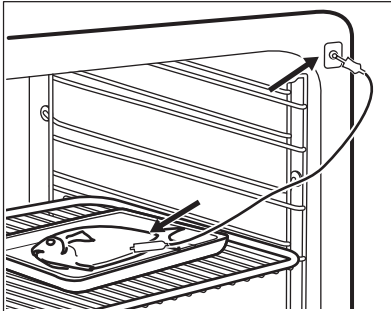
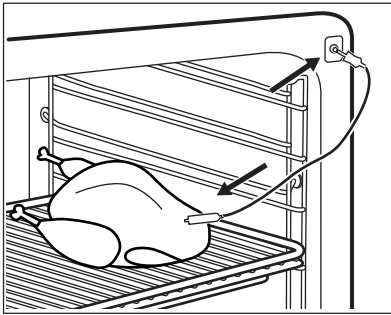
7.7 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie **⌚**, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **-**. Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

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

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włożyć końcówkę termosondy w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w środkową część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.
2. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.




Zacznie migać wskaźnik termosondy



3. Nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.
 4. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Wyłączyć urządzenie.
 6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć naczynie z urządzenia.

Jeśli potrawa nie jest odpowiednio upieczona, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury.

Nacisnąć , aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu.

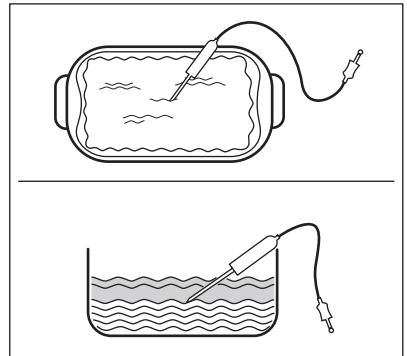


OSTRZEŻENIE!

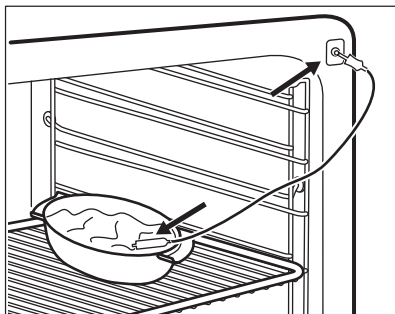
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Kategoria potraw: zapiekanki

1. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
2. Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



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



Zacznie migać wskaźnik termosondy




5. Nacisnąć przycisk $+$ lub $-$, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.
6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć urządzenie.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć naczynie z urządzenia.

Jeśli potrawa nie jest odpowiednio upieczona, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury.

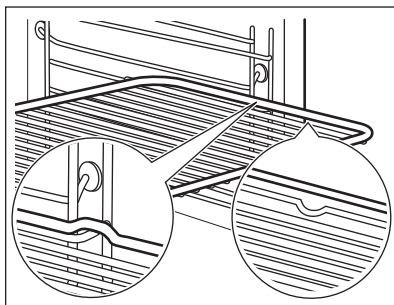
Nacisnąć , aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu.



OSTRZEŻENIE!

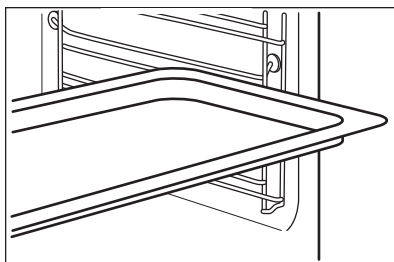
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



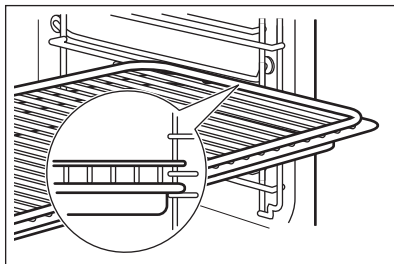
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

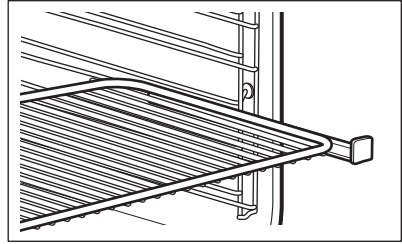
Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



8.2 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

- 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.



8.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



UWAGA!

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



UWAGA!

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

Ruszt:

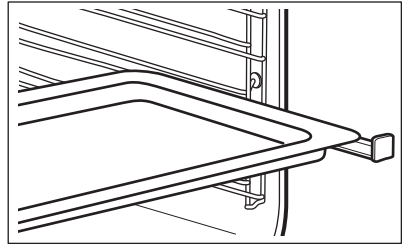
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.



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

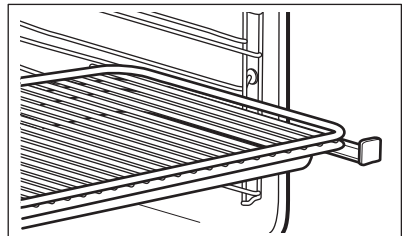
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w

niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

10. 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.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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.

10.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

10.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

10.3 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

10.5 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / brioszka	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód placzka – ciasto kruche	Termoobieg	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Spód placzka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	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	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Górna/dolna grzałka	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Górna/dolna grzałka	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / ektery	Górna/dolna grzałka	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa	Górna/dolna grzałka	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	Termoobieg	150	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	Górna/dolna grzałka	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)	Górna/dolna grzałka	160 - 180 ¹⁾	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
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj/bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta franc.	Termoobieg	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bułki	Termoobieg	160 ¹⁾	10 - 25	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bułki	Górna/dolna grzałka	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.6 Wypieki i zapiekanki

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.7 Pieczenie parowe



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

Produkt	Aksesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Słodkie bułeczki, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	45 - 55
Pizza mrożona, 0,35 kg	ruszt	190	2	45 - 50

Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	55 - 60
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
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	40 - 50
Gotowane mięso, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	40 - 50
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	190	3	35 - 45
Ciastka, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	40 - 50
Makaroniki, 24 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	35 - 45
Babeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	35 - 45
Paszteciki, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 45
Tartaletki, 8 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45

Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Gotowane warzywa, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	45 - 55
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	190	3	40 - 50

10.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Ptysie / Eklery	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Krucze ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
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 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.9 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)	200 - 230 ¹⁾²⁾	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
Sernik	140 - 160	60 - 90	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

10.10 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

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

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

Obrócić pieczeń po 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 mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- połączyć kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

10.11 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

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 (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber / udziec zajęczy	do 1	Górna/dolna grzałka	230 ¹⁾	30 - 40	1
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	210 - 220	35 - 40	1

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2-0,25 każdy	Turbo grill	200 - 220	30 - 50	1
Połówka kurczaka	po 0,4-0,5 każdy	Turbo grill	190 - 210	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1.5	Turbo grill	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	1.5 - 2	Turbo grill	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3.5 - 5	Turbo grill	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2.5 - 3.5	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1
Indyk	4 - 6	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	Górna/dolna grzałka	210 - 220	40 - 60	1

10.12 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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 500-1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Potrawy mrożone

Użyć funkcji Termoobieg.

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 / Canneloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Canneloni mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

10.14 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.
- W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego talerza lub

innego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć przewodnice blachy.

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

10.15 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

10.16 Suszenie - Termoobieg

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

Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

Warzywa

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.17 Tabela Termosonda

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

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

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

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

Dziczyzna	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy, Comber sarni	65	70	75

Dziczyszna	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec zajęczy, Zając cały, Udziec sarni	70	75	80

Drób	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak (cały / połowa / pierś)	80	83	86
Kaczka (cała / połowa), Indyk (cały / pierś)	75	80	85
Kaczka (pierś)	60	65	70

Ryba (łosoś, pstrąg, sandacz)	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba (cała / duża / na parze), Ryba (cała / duża / pieczona)	60	64	68

Zapiekanki – podgotowane warzywa	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z cukinii, Zapiekanka z brokułów, Zapiekanka z fenkułu	85	88	91

Zapiekanki – pikantne	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni, Lasagne, Makaron zapiekany	85	88	91

Zapiekanki – słodkie	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Zapiekanka z białego chleba z owocami / bez owoców, Zapiekanka z płatków ryżowych z owocami / bez owoców, Zapiekanka z makaronu na słodko	80	85	90

10.18 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normami EN 60350-1:2013 i IEC 60350-1:2011.

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

Pieczenie na jednym poziomie. Ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	160 ¹⁾	20 - 30
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 ¹⁾	20 - 35
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Produkt	Funkcja	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk	Grill	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Obrócić po upływie połowy czasu.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

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.

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

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

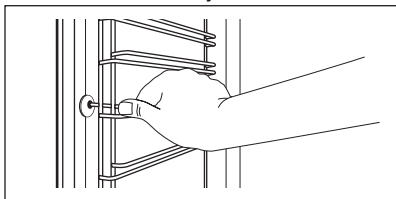
11.2 Wyjmowanie przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

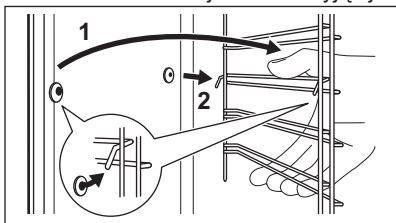
**UWAGA!**

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

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

1. Włączyć funkcję
2. Ustawić temperaturę na 250°C i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wyłączyć piekarnik.

4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką. Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

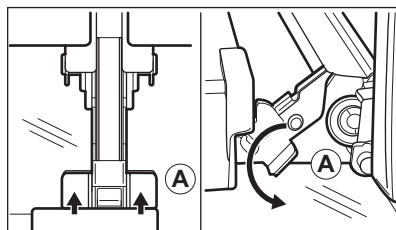
11.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

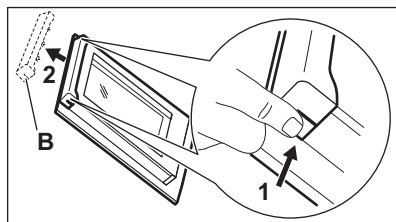
**OSTRZEŻENIE!**

Drzwi są ciężkie.

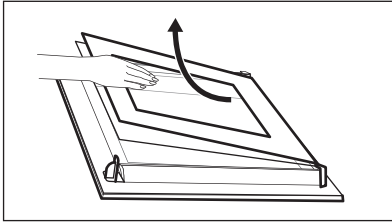
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



9. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

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

- i** Jedno z ramion zawiasów (standardowo prawe) jest ruchome. Upewnić się, że oba ramiona zawiasów znajdują się w tym samym położeniu (pod kątem ok. 70°).

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

11.5 Wymiana oświetlenia



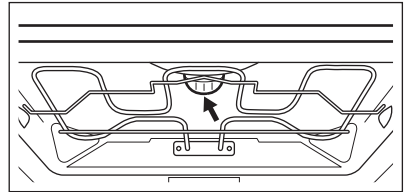
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany kloz, aby go zdjąć.



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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



- OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F11.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
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.

12.2 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.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
----------------	------------

Oznaczenie modelu	EOA45551OK 944184432 EOA45551OX 944184434 EOA5551AOZ 944184461
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	71 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	EOA45551OK 34.0 kg 944184432
	EOA45551OX 34.0 kg 944184434
	EOA5551AOZ 34.0 kg 944184461

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

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

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.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed 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.

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.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.electrolux.com/shop



867344763-C-512018

