

KOEBP31X



PL Piekarnik

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. PANEL STEROWANIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. FUNKCJE ZEGARA.....	19
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	20
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	20
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	23
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	25
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	43
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	47
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	49

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

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 poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- **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.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- 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.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.

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 odstępły 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.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (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	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 25 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 obluźnione, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.
- 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 przebarwieniu 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.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

2.3 Sposób używania

- 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 zaplaścić 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), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

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 deterenty. Nie używać produktów ściernych, myjek

do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pyrolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pyrolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pyrolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pyrolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pyrolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pyrolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pyrolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się

podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.

- Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



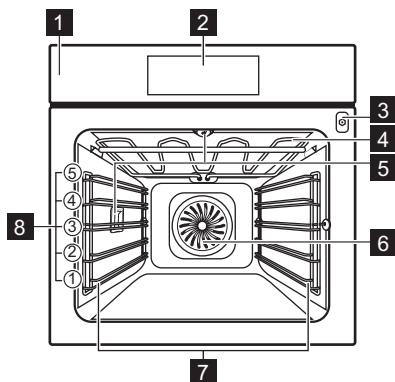
OSTRZEŻENIE!

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.

3. OPIS URZĄDZENIA

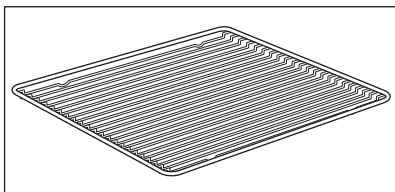
3.1 Widok urządzenia



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

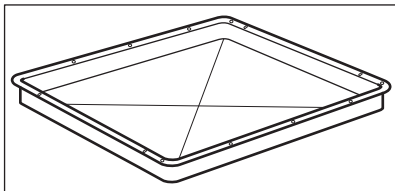
3.2 Wyposażenie

Ruszt



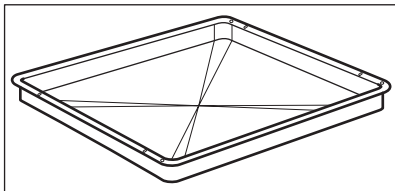
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta

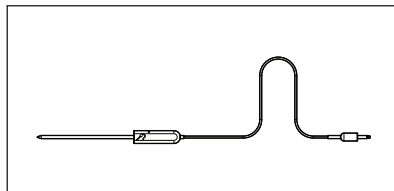


Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha

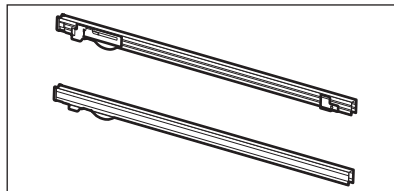


Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

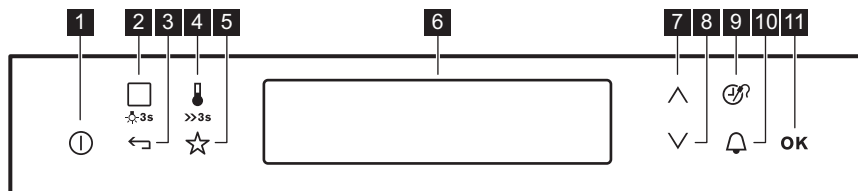
Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

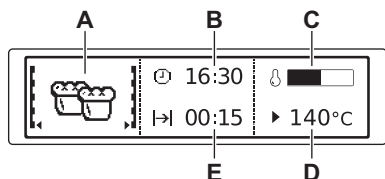


Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1 	Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
2 	Funkcje pieczenia lub Przepisy	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: Przepisy. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Przepisy. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3 	Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy nacisnąć pole czujnika przez 3 sekundy.
4 	Wybór temperatury/ Szybkie nagrzewanie	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5 	Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6 -	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
7 	Do góry	Służy do przemieszczania się w górę menu
8 	W dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9 	Czas i funkcje dodatkowe	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcję: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie + utrzymanie temperatury, Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia termosondy.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
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	
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Godzina zakończenia	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie  i  , 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 + utrzymanie temperatury	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

5.2 Pierwsze połączenie

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:			
Język	Kontrast wyświetlacza	Jasność wyświetlacza	Aktualna godzina

5.3 Wstępne nagrzewanie

	Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.		
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.		
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.		
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.		
	Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.		

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Nacisnąć  lub , aby wybrać opcję menu.
- Nacisnąć OK, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

6.1 Obsługa menu

- Włączyć piekarnik.



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

6.2 Ustawianie funkcji pieczenia

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

6.3 Wskaźnik podgrzewania.

Po włączeniu funkcji pieczenia pasek pokazuje, że temperatura rośnie. Gdy zostanie osiągnięta temperatura, rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek zacznie migać i zniknie.

6.4 Używanie: Szybkie nagrzewanie

Funkcji tej należy używać przed włożeniem żywności do piekarnika.

Funkcja ta skraca czas nagrzewania. Funkcja nie jest dostępna w niektórych funkcjach piekarnika.



– nacisnąć i przytrzymać.

6.5 Ciepło reszkowe

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

6.6 Przegląd menu

Menu główne

Symbol/ element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.

Symbol/ element menu	Zastosowanie
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Piroliza	Czyszczenie pirolityczne.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomagane	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybierz danie i rozpocznij proces gotowania. 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.

Symbol/ element menu	Opis
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewni krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie + utrzymanie temperatury	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.
 Ustawienie języka	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.

Symbol/ element menu	Opis
 Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomnienie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
 Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Usługi	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.7 Funkcje pieczenia

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: Pieczenie tradycyjne.
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło reszkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
  Odstawić w ciepłe miejsce	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Wolne gotowanie	Do przygotowywania delikatnych soczystych pieczeni.
  Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Zapiekanki	Do przyrządzania potraw takich potraw, jak lasagne lub zapiekana ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy przeprowadzono zgodnie z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.

6.8 Gotowanie wspomagane

Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza

Potrawa	
Ryby	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 
	Klopsy

Potrawa	
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone
Wołowina po skandynaw.	Dobrze wypieczone 
	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone 
Wieprzowina	Dobrze wypieczone 
	Żeberka
	Golonka wieprz., podgot.
	Pieczeń wieprzowa
	Karczek wieprzowy
Cielęcina	Karkówka
	Łopátka wieprzowa
	Gicz cielęca
Jagnięcina	Górka cielęca
	Pieczeń cielęca 
	Udziec jagnięcy
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca średnia

Potrawa	
Dziczyzna	Zając
	• Udziec zająca
	• Comber zająca
	Sarnina
	• Udziec z sarny
	• Comber z sarny/jelenia
	Pieczeń z dziczyzny 
	Karczek z dziczyzny 

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagna/cannelloni mrożone	-
Zapiekanka warzywna	-
Dania słodkie	-

Kategoria potraw: Pizza / Quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza na cienkim cieście
	Pizza, dużo dodatków
	Pizza, mrożona
	Pizza American, mrożona
	Pizza, schłodzona
	Pizza snacks mrożone
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska na słono	-
Quiche lorraine	-

Potrawa	
Tarta pikantna	-
Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka	
Potrawa	
Kołacz	-
Ciasto z jabłkami, przykryte	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Ptysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Kruche ciasteczka	-
Strucla bożonar.	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada biszkoptowa	-

Potrawa	
Placek drożdżowy	-
Placek z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Kruchy spód tarty
	Spód placeka, ciasto ukręć.
Tarta owocowa	Tarta owoc., kruchy spód
	Tarta owoc., ciasto ukręć.
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb / Bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki, mrożone
Ciabatta	-
Chleb	Chąłka
	Chąłka drożdżowa
	Przaśny chleb

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.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu (maks. 2 godz. 30 min). Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
 Czas	Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut). Nie jest dostępna dla: Termosonda.
 Godzina zakończenia	Ustawianie czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maks. 23 godz. 59 min). Nie jest dostępna dla: Termosonda.

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

Czas, Godzina zakończenia – przed użyciem funkcji należy ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

Czas, Godzina zakończenia – można jednocześnie korzystać z tych funkcji, aby automatycznie włączyć i wyłączyć piekarnik w późniejszym czasie.

7.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

4. Nacisnąć: OK.

Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Piekarnik wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.3 Pieczenie + utrzymanie temperatury

Warunki działania funkcji:

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

Funkcja: Pieczenie + utrzymanie temperatury 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 + utrzymanie temperatury.

5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

7.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu sprawia, że funkcja pieczenia pozostaje włączona po zakończeniu Czas.



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z funkcją Czas lub Automatyka wagowa. Funkcja nie działa z termosondą.

1. Po zakończeniu czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć przycisk OK.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy w Internecie

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

8.2 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.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłącza się.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

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



UWAGA!

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

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosondy nie można używać do potraw płynnych.

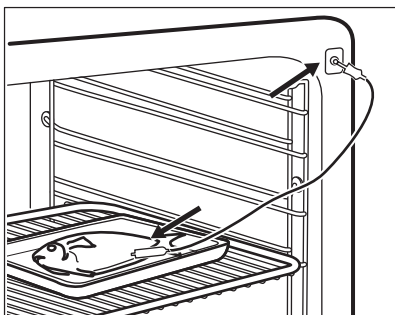
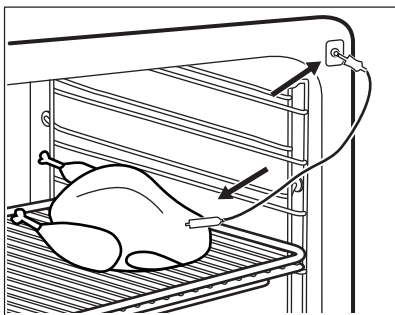
- Podczas pieczenia termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć urządzenie.
2. 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.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. W ciągu 5 sekund nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć ⌂ .
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.



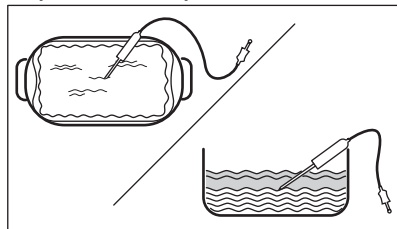
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

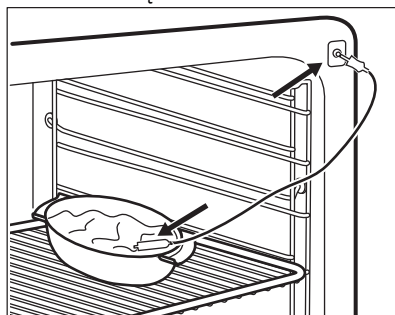
Kategoria potraw: zapiekanki

1. Włączyć urządzenie.

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



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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

6. W ciągu 5 sekund nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
8. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć ⌂ .
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
9. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

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



OSTRZEŻENIE!

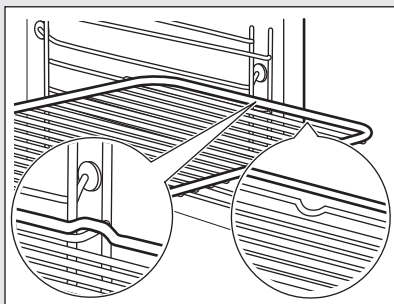
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9.2 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

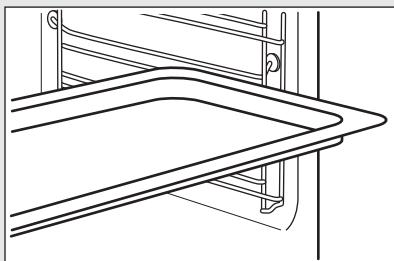
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



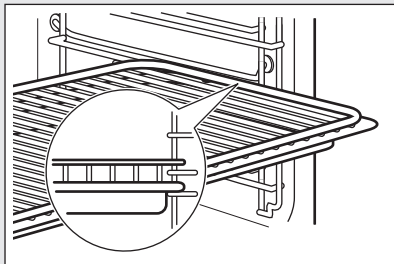
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



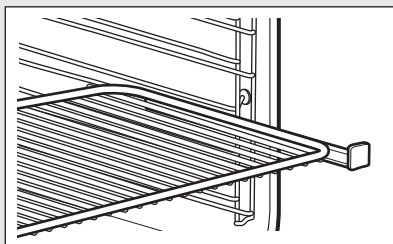
9.3 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

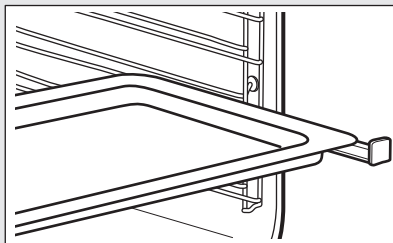
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

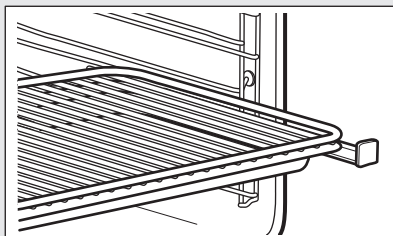
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.

**Głęboka blacha:**

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.

**Ruszt wraz z głęboką blachą:**

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Ulubione

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

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Naciśnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Zapisz.
4. Naciśnąć OK, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Naciśnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Naciśnąć  lub , aby zmienić literę.
8. Naciśnąć OK. Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Naciśnąć i przytrzymać OK, aby zapisać. Można zastąpić wypełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, naciśnąć  lub  i naciśnąć OK, aby zastąpić istniejący program. Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

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

Nacisnąć ☆, aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

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



Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi blokują się automatycznie. Po naciśnięciu dowolnego symbolu pojawi się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu.

1. Nacisnąć ①, aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać ① 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 ①, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.



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

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć ①. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie ①, 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 ①, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie ①, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ①), 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

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (godz.)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie, Termosonda, Czas, Godzina zakończenia.

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

 Jasność w dzień	 Jasność w nocy
Włącza się, gdy piekarnik jest włączony.	
Jest on włączony przez 10 sekund po dotknięciu dowolnego pola czujnika w trybie jasności w nocy.	Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacz działa w trybie jasności w nocy między godziną 22:00 a 6:00.
Włącza się po wyłączeniu piekarnika i ustawieniu funkcji: Minutnik. Po zakończeniu funkcji wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.	

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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

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

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

11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

11.3 Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Odstawić w ciepłe miejsce

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego

poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

Rozmrażanie

Zdjąć opakowanie i umieścić potrawę na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

11.4 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

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

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

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

11.5 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

11.6 Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	60 - 90	1


CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

		 (°C)	 (min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Pieczenie tradycyjne	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	20 30 - 60	1
Pysie / Eklery	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa,	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	3
Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Pieczenie tradycyjne	180	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 60	3

 CIASTKA			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25

11.7 Wypieki i zapiekanki

 Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Ryż na mleku	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60

11.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

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

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA		
	 (°C)	 (min)
Pysie / Eklery, nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45

 CIASTKA		
	 (°C)	 (min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50

 CIASTKA		
	 (°C)	 (min)
Bułki	180	20 - 30

11.9 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

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

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

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

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

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

11.10 Pieczenie

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczony, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200	5 - 6

 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone, nagrząć pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone, nagrząć pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 WIEPRZOWINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopatką / Karkówka / Szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgot.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

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

**JAGNIĘCINA****Użyć funkcji: Turbo grill.****(kg)****(°C)****(min)**Udziec jagnięcy /
Pieczeń jagnięca

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Comber jagnięcy

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**DZICZYŻNA****(kg)****(°C)****(min)**Comber /
Udziec zajęczy,
nagrząć pusty
piekarnik

1

Pieczenie tra-
dycyjne

230

30 - 40

Comber sarni

1.5 - 2

Pieczenie tra-
dycyjne

210 - 220

35 - 40

Udziec z sarny

1.5 - 2

Pieczenie tra-
dycyjne

180 - 200

60 - 90

**DRÓB****Użyć funkcji: Turbo grill.****(kg)****(°C)****(min)**

Drób, porcjowany

0.2 - 0.25

200 - 220

30 - 50

Kurczak, połowa

0.4 - 0.5

190 - 210

35 - 50

Kurczak, pularda

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kaczka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gęś

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Indyk

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

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

 RYBA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	40 - 60

11.11 Pieczenie chleba

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

 CHLEB		
	 (°C)	 (min)
Biały chleb	180 - 200	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	190 - 210	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90
Bułki	190 - 210	20 - 35

11.12 Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza

 PIZZA		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55
Szarlotka, przykryta	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na grubym cieście	200 - 230	15 - 20
Pizza, na cienkim cieście	180 - 200	20 - 30
Przaśny chleb	230 - 250	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

11.13 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

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

 GRILL	 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Filet wołowy	230	20–30	20–30	3
Schab wieprzowy	210–230	30–40	30–40	2
Comber jagnięcy	210–230	25–35	20–25	3

11.14 Wolne gotowanie

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. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów”, Sposób użycia: Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Wolne gotowanie. 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	

11.15 Potrawy mrożone

	 (°C)	 (min)	
Pizza, mrożona	200–220	15–25	2
Pizza American, mrożona	190–210	20–25	2

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

11.16 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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

	 (kg)	 (min) Czas roz- mrażania	 (min) Czas dal- szego roz- mrażania	
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.
Mięso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

11.17 Pasteryzowanie

Użyć funkcji 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.

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 JA-GODOWE	 (min) Czas do zagotowania
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

 OWOCE PEST-KOWE	 (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

11.18 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.

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)	 (h)
Fasola	60-70	6-8
Papryka	60-70	5-6
Warzywa na zupę	60-70	5-6
Grzyby	50-60	6-8
Zioła	40-50	2-3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	 (h)
Śliwki	8–10
Morele	8–10

 OWOCE	 (h)
Krojone jabłka	6–8
Gruszki	6–9

11.19 Termosonda

 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypie- czone	Średnio wy- pieczone	Dobrze wypie- czone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Polędwica wołowa	45	60	70

 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Klops	80	83	86

 WIEPRZOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wie- przowy, wędzony / Schab wie- przowy, z wody	75	78	82

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

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

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

 DRÓB	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / 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

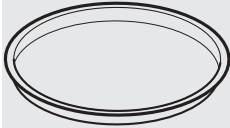
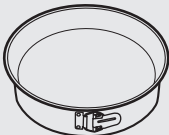
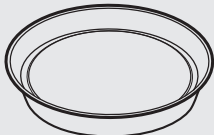
 CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z fenkułem	85	88	91

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

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

11.20 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy 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	Szkoło średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.21 Termoobieg wilgotny

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85

	 (°C)	 (min)
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (ok- ragła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70

11.22 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC
60350.

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, na- grzać pusty piekarnik	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, na- grzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL			
 Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.			
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.			
		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

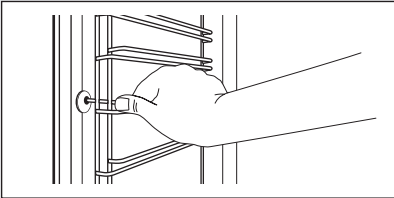
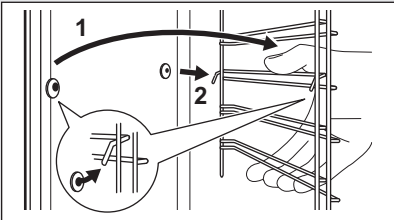
 **OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 Codziennie użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.
 Wypożasanie	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik, korzystając z funkcji czyszczenia pirolitycznego.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.



UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed czyszczeniem pirolitycznym:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	--	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik.	Naciśnąć: Menu / Piroliza.	Ustawić tryb czyszczenia. Naciśnąć: OK.
Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
Szybkie	Lekkie czyszczenie	1 h

Normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Intensywne	Dokładne czyszczenie	3 h

❗ Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się.

Aby zatrzymać funkcję czyszczenia przed jego zakończeniem, należy wyłączyć piekarnik.

Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane, dopóki urządzenie nie ostygnie.

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

12.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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



UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

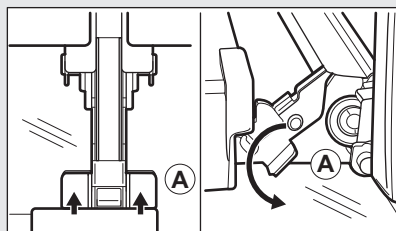


OSTRZEŻENIE!

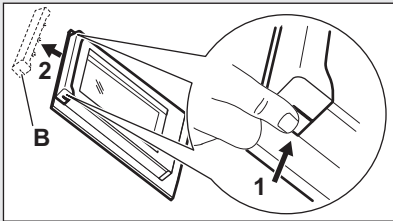
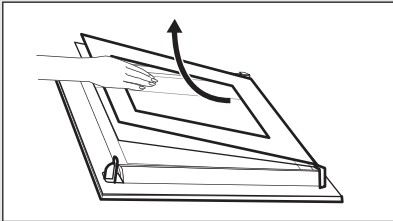
Drzwi są ciężkie.

Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi.

Krok 2 Unieść i docisnąć dźwignię zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć	
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.	

12.5 Sposób wymiany: Oświetlenie

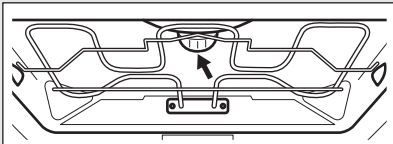


OSTRZEŻENIE!

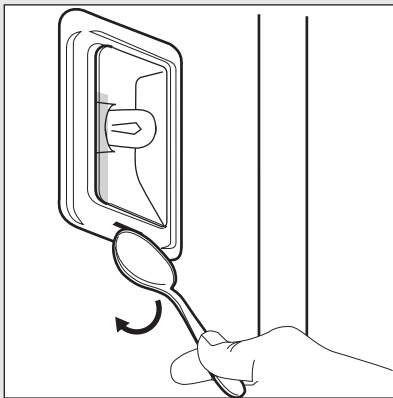
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
Krok 4	Zamontować klosz.	

Oświetlenie boczne

Krok 1	Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.	
Krok 2	Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki).	
Krok 3	Wyczyścić szklany klosz.	
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
Krok 5	Zamontować klosz.	
Krok 6	Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.	

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

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).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	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.	Nie zamknięto prawidłowo drzwi.	Domknąć drzwi.
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.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
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.	- 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 widoczne jest wskazanie "Demo" .	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia podstawowe.

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 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	KOEBP31X 944184835
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	71 l

Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	32.1 kg
* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B. Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.	
Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.	
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.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

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 min, 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 przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Utrzymywanie 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 na wzrost zużycia energii.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.electrolux.com/shop



867352880-B-032021

