



PL Piekarnik parowy

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	9
6. FUNKCJE ZEGARA.....	13
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	14
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	19
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	21
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	35
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	40
12. INSTALACJA.....	42
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	44

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: model, 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 niepełnosprawne, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieci w wieku do 3 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je 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 należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi wymienić go producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- 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 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników

zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek 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.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie 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 nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla

może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

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

2.5 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Podczas stosowania aerolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących

bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.6 Wewnętrzne oświetlenie

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



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

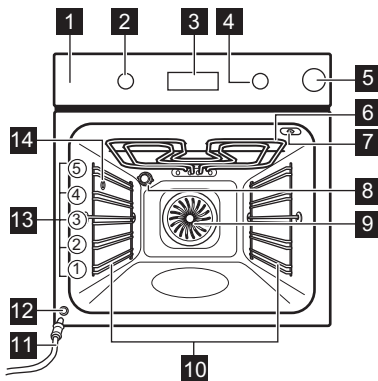
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

2.8 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



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

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.

- **Czujka temperatury**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 Ustawianie czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.

Gdy zniknie wskazanie dotyczące wersji oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się **hr** oraz „12:00”. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć **⌚**, aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. Będzie migać wskazanie „00”.

3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić aktualną liczbę minut.

4. Nacisnąć **⌚**, aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej liczby minut. Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

4.3 Zmiana ustawienia czasu

Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć kilkakrotnie **⌚**, aż na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik aktualnego czasu **⌚**.

Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

4.4 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję **☐** i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję **☑** i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Chowane pokrętła sterowania

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

5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia














W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się kontrolki, symbole przy pokrętlach lub wskaźniki:

- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące funkcji piekarnika lub temperatury.
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
 Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.
 Termobieg	Do pieczenia na trzech poziomach jednocześnie oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna / dolna grzałka.
 Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna / dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Termoobieg + para	Oszczędzanie energii podczas pieczenia oraz do pieczenia w formach na jednym poziomie piekarnika. Na podstawie tej funkcji określana była klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia.
 Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg + parowe	Służy do pieczenia na parze. Funkcja umożliwia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowanie witamin i składników odżywczych w potrawie. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.

5.4 Funkcja szybkiego nagrzewania

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.

1. Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania: patrz tabela „Funkcje piekarnika”.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

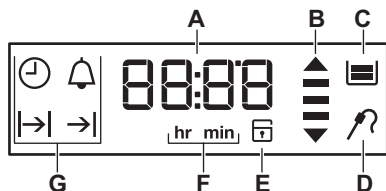
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja szybkiego nagrzewania nie przestaje działać po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego. Konieczne jest ręczne wyłączenie funkcji.

3. Wybrać funkcję piekarnika.

5.5 Wyświetlacz



- A. Zegar
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Szuflada na wodę (tylko w wybranych modelach)
- D. Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- E. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- F. Godziny/minuty
- G. Funkcje zegara

5.6 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	MINUTNIK	Ustawianie MINUTNIKA. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury termosondy (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika.

5.7 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu pojawiają się kolejno paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

5.8 Pieczenie parowe

1. Włączyć funkcję
2. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć. Napełniać szufladę na wodę, aż zaświeci się wskaźnik pełnego zbiornika. Maksymalna pojemność zbiornika wynosi 900 ml. Taka ilość wody wystarcza na ok. 55-60 minut pieczenia.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
5. Ustawić temperaturę między 130°C a 230°C.



Należy używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol (grappy, whisky, koniaku itp.).

Funkcja pieczenia parowego nie daje dobrych rezultatów przy temperaturach powyżej 230°C.



OSTRZEŻENIE!

Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji parowej, aby uniknąć wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.






UWAGA!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

5.9 Wskaźnik zbiornika na wodę

Gdy działa funkcja pieczenia parowego, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik zbiornika na wodę. Wskaźnik zbiornika na wodę pokazuje poziom wody w zbiorniku.

-  – Zbiornik na wodę jest pełny. Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
-  – Zbiornik na wodę jest napełniony w połowie.
-  – Zbiornik na wodę jest pusty. Gdy trzeba napełnić zbiornik, emitowany jest sygnał dźwiękowy.



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

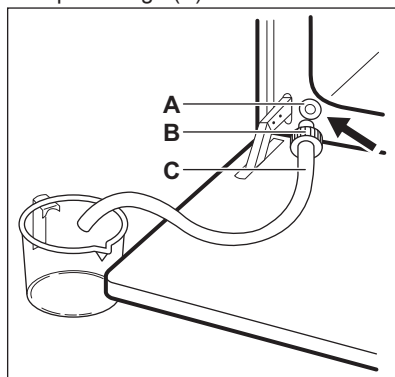
5.10 Opróżnianie zbiornika na wodę



UWAGA!


Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.
2. Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).



3. Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
4. Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika.



Gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol , w zbiorniku nadal może znajdować się pewna ilość wody. Należy poczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.





5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.







Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.




6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Tabela funkcji zegara





Funkcja zegara	Zastosowanie
 BIEŻĄCA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie czasu”.
 MINUTNIK	Minutnik służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
 KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.

 Naciskać wielokrotnie przycisk , aby przełączać kolejno funkcje zegara.




 Aby potwierdzić ustawienia funkcji zegara, należy nacisnąć przycisk  lub poczekać 5 sekund na automatyczne potwierdzenie.



dla funkcji Koniec  ustawić najpierw godziny, a następnie minuty. Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol  lub  oraz wskazanie ustawionego czasu. Piekarnik wyłączy się.




- Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.


 Po naciśnięciu  podczas ustawiania godzin w ramach funkcji CZAS  urządzenie przechodzi do ustawień funkcji KONIEC .

6.2 Ustawianie funkcji CZAS lub KONIEC

- Wybrać funkcję piekarnika.
- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się  lub .


Na wyświetlaczu będzie migać  lub .



- Nacisnąć  lub , aby ustawić wartości i nacisnąć , aby potwierdzić.

Dla funkcji Czas  ustawić najpierw minuty, a następnie godziny, natomiast


6.3 Ustawianie MINUTNIKA





- Nacisnąć .

Na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.

- Nacisnąć  lub , aby ustawić MINUTNIK. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.



Domyślnie czas jest wyświetlany w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu dłuższego niż 60 minut na wyświetlaczu pojawi się symbol **hr**. Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.





3. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. "Na wyświetlaczu będą migać wskazanie „00:00” i symbol . Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

 Po ustawieniu MINUTNIKA, gdy działa funkcja CZAS  lub KONIEC , na wyświetlaczu pojawia się symbol .

6.4 Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać  i . Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

 Stopera nie można używać z funkcjami: Czas , Koniec , Czujka temperatury .

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Korzystanie z termosondy

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


Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

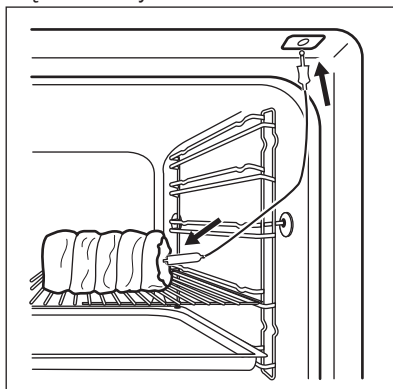
- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla termosondy.




UWAGA!
Należy stosować wyłącznie termosondę w zestawie z urządzeniem lub oryginalną część zamienną.

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.


2. Włożyć końcówkę termosondy (z symbolem  na uchwycie) w środek mięsa.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.



Należy upewnić się, że podczas pieczenia termosonda pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.


Podczas pierwszego użycia termosondy domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C. Gdy miga , można za pomocą pokrętki regulacji temperatury zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy i domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu termosondy.

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zaczną migać symbol

termosondy  i wskazanie domyślnej temperatury wewnątrz produktu. Przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.
7. Wyłączyć urządzenie.



OSTRZEŻENIE!

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



Przy każdym podłączeniu termosondy do gniazda należy ponownie ustawić czas dla termosondy. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.



Gdy urządzenie po raz pierwszy oblicza szacowany czas trwania pieczenia, na wyświetlaczu miga symbol

— . Gdy obliczanie dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawia się czas pieczenia. Podczas pieczenia urządzenie stale przelicza czas i w razie potrzeby aktualizuje jego wartość na wyświetlaczu.

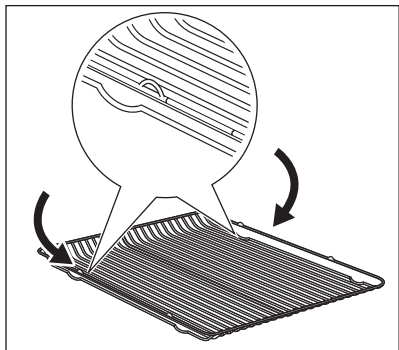
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

1. Nacisnąć $^{\circ}\text{C}$:
 - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury wewnątrz produktu, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem aktualnej temperatury wewnątrz produktu.
 - dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej temperatury piekarnika, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem ustawionej temperatury piekarnika.
 - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury piekarnika.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

7.2 Wkładanie akcesoriów

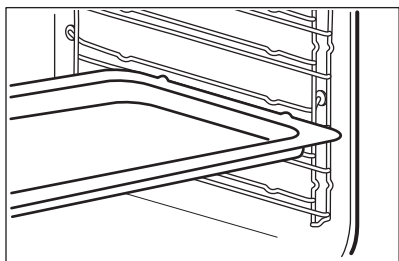
Ruszt:

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



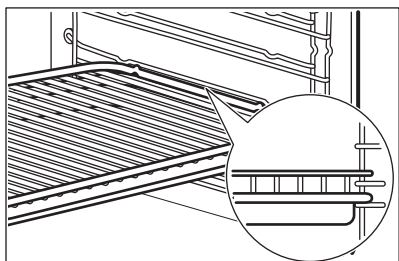
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



i Wszystkie akcesoria mają na górnej stronie prawej i lewej krawędzi niewielkie występy poprawiające bezpieczeństwo. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

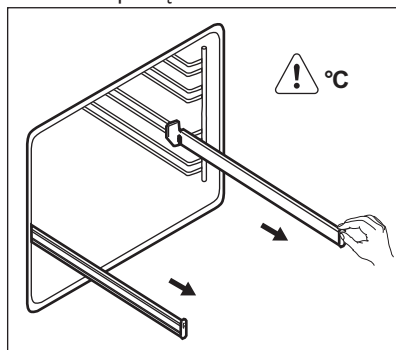
7.3 Prowadnice teleskopowe

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

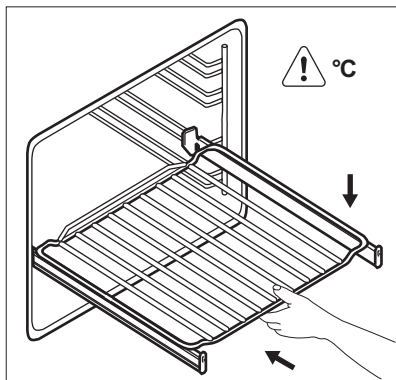
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

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

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



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

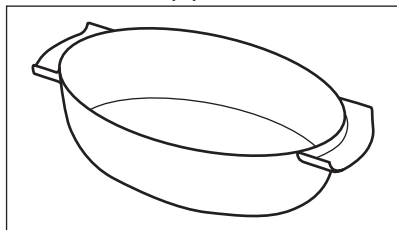
7.4 Akcesoria do pieczenia parowego

i Akcesoria do pieczenia parowego nie są dostarczane z urządzeniem. Więcej informacji można uzyskać od miejscowego dostawcy.

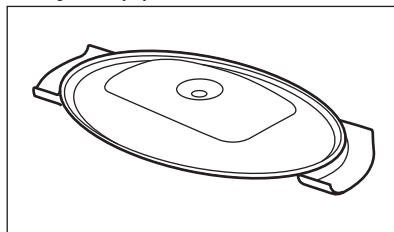
Naczynie do potraw dietetycznych przeznaczone do użycia z funkcjami pieczenia parowego

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

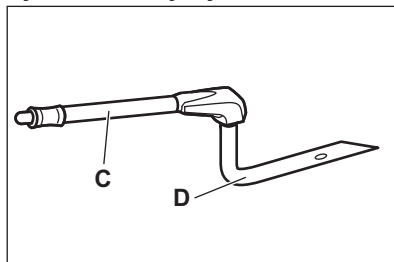
Szklana miska (A)



Pokrywka (B)

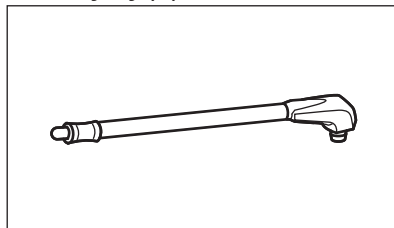


Dysza i rurka dyszy

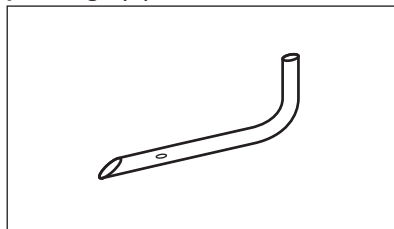


Literą „C” oznaczono rurkę dyszy do pieczenia parowego, a literą „D” – dyszę do bezpośredniego pieczenia parowego.

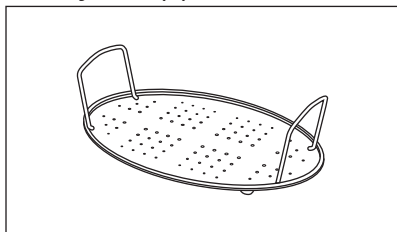
Rurka dyszy (C)



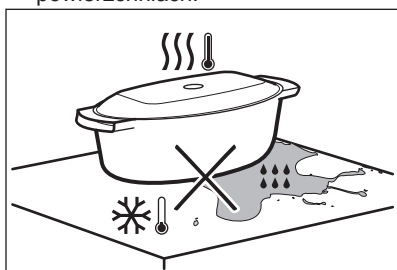
Dysza do bezpośredniego pieczenia parowego (D)



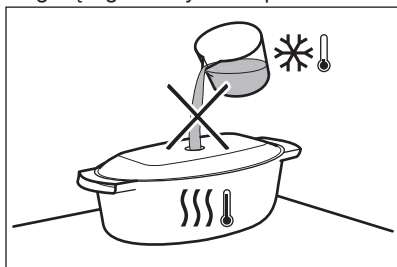
Stalowy ruszt (E)



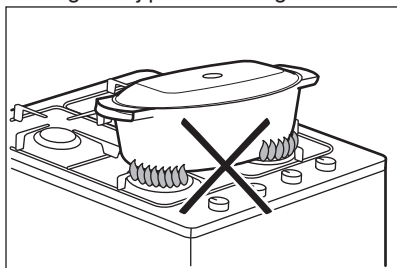
- Nie stawiać gorącego naczynia do pieczenia na zimnych / mokrych powierzchniach.



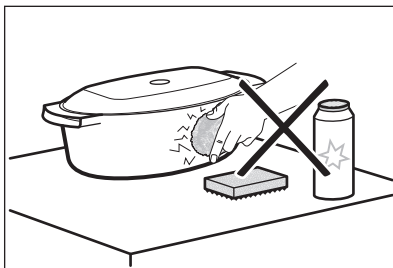
- Nie wlewać zimnej cieczy do gorącego naczynia do pieczenia.



- Nie stawiać naczynia do pieczenia na rozgrzanej powierzchni gotowania.



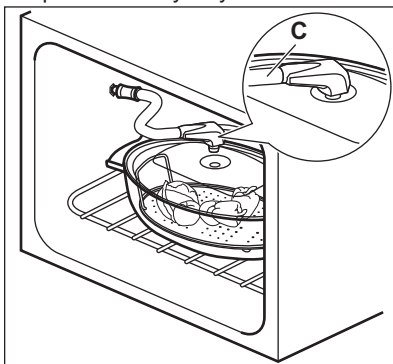
- Nie używać do czyszczenia naczynia ściernych środków czyszczących, szorstkich myjek ani proszków do czyszczenia.



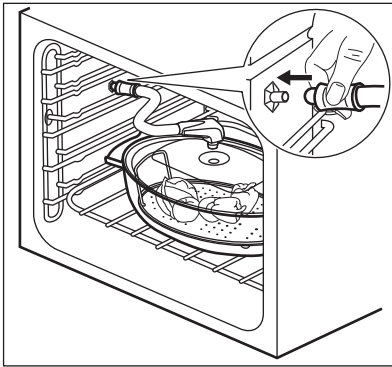
7.5 Pieczenie parowe w naczyniu do potraw dietetycznych

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

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



2. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu.
3. Umieścić drugi koniec rurki dyszy w otworze wlotowym pary.



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

4. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

7.6 Bezpośrednie pieczenie parowe

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



UWAGA!

Nie przykrywać naczynia pokrywką.



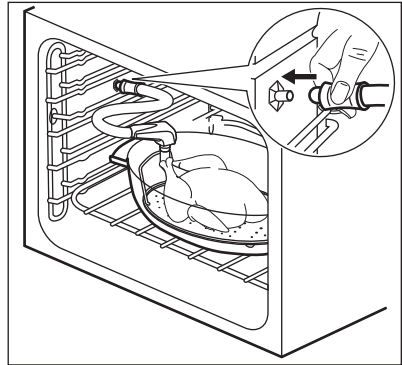
OSTRZEŻENIE!

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



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

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

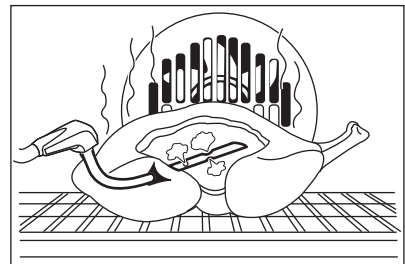


2. Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu.

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

3. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

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






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

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

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

1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać  i  przez 2 sekundy.



Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE i .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

8.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy  i .

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się Loc.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.




Po obróceniu pokrętki regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc. Jeśli zostanie obrócone pokrętko wyboru funkcji piekarnika, urządzenie wyłączy się.



Jeśli urządzenie zostanie wyłączone z działającą funkcją Blokada panelu, funkcja ta przełączy się automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

8.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik

ciepła resztkowego , jeśli temperatura w piekarniku przekracza 40°C. Obrócić pokrętko regulacji temperatury w lewo lub w prawo, aby wyświetlić temperaturę piekarnika.

8.4 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić urządzenie.



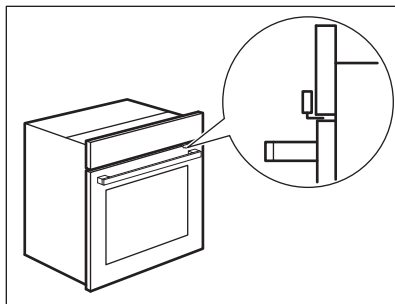
Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: termosonda, Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

8.5 Wentylator chłodzący

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

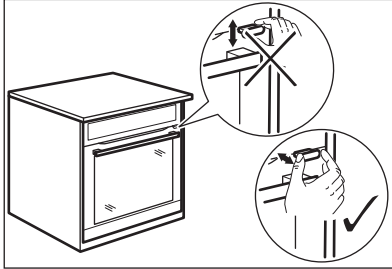
8.6 Mechaniczna blokada drzwi

Mechaniczna blokada drzwi jest wyłączona w chwili zakupu urządzenia.



**UWAGA!**

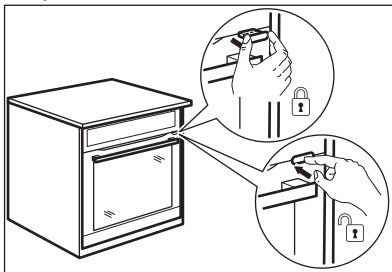
Mechaniczną blokadę drzwi należy przesuwac tylko w płaszczyźnie poziomej. Nie przesuwac jej w płaszczyźnie pionowej.

**UWAGA!**

Nie naciskać blokady drzwi po zamknięciu drzwi urządzenia.

8.7 Używanie mechanicznej blokady drzwi

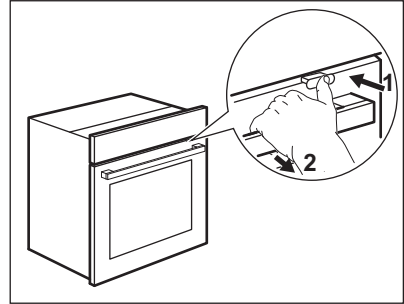
1. Aby włączyć blokadę drzwi, należy wyciągnąć blokadę drzwi do przodu, aż zablokuje się we właściwym położeniu.
2. Aby wyłączyć blokadę drzwi, należy wepchnąć blokadę z powrotem do panelu.



8.8 Otwieranie drzwi z włączoną mechaniczną blokadą drzwi

Drzwi można otworzyć, gdy włączona jest mechaniczna blokada drzwi.

1. Lekko wsunąć blokadę drzwi.
2. Otworzyć drzwi, pociągając za uchwyt.



Naciśnięcie blokady drzwi aż do usłyszenia kliknięcia spowoduje wyłączenie blokady drzwi.

8.9 Termostat bezpieczeństwa

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

9. 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.

9.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

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

9.2 Informacje ogólne

- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie

urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

9.3 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Wykorzystując dwie blachy do pieczenia jednocześnie, należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

9.4 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

9.5 Czasy pieczenia

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

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

9.6 Tabela pieczenia

Ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Jabłecznik (szarlotka) ¹⁾	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	170	2	160	2	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks / Ciasto owocowe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Małe ciasteczka – jeden poziom	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Buteczki ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Bułki ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Łopátka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg / Dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetów

9.7 Grill



Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4

Produkt	Ilość		Tempera- tura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarni- ka
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Befszytki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kiełbaski	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotlety wieprzowe	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kurczak (połówki)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pierś z kurczaka	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- ger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Filet rybny	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tosty	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Turbo grill

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom pie- karnika
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wy- pieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1 lub 2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom pie- karnika
Łopatka, karków- ka, szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 lub 2

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kotlet, żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 lub 2
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 lub 2
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 lub 2

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 lub 2

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 lub 2
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 lub 2

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2 - 0,25 każdy	200 - 220	30 - 50	1 lub 2
Kurczak, polówka	po 0,4 - 0,5 każdy	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 lub 2
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 lub 2
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 lub 2
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 lub 2
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 lub 2

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 lub 2

9.9 Termoobieg + para



Podczas pieczenia drzwi urządzenia można otwierać tylko w razie konieczności.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanek z makaronu	190 - 200	30 - 40	2
Zapiekanek ziemniaczana	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Pudding chlebowy	170 - 190	45 - 60	2
Pudding ryżowy	170 - 190	40 - 50	2
Szarlotka	150 - 160	45 - 60	2
Biały chleb	180 - 190	45 - 55	2

9.10 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

9.11 Suszenie – Termoobieg

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

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

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Owoce

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

9.12 Termoobieg + para

Ciasta i ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Ciasto z jabłkami ¹⁾	160	60 - 80	2	W 20 cm foremce do ciasta
Tarty	175	30 - 40	2	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	160	80 - 90	2	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	160	35 - 45	2	W 26 cm foremce do ciasta
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	W 20 cm foremce do ciasta

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Ciasto ze śliwkami ¹⁾	160	40 - 50	2	W formie do chleba
Małe ciasteczka	150 - 160	25 - 30	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciastka	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta
Drożdżówki ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki maślane ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Biały chleb ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 bochenki, po 500 g każdy
Bułki ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 i 4)	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	Na blasze do pieczenia ciasta

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Placki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Z nadzieniem warzywnym	170 - 180	30 - 40	1	W formie
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	W formie
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)	W formie

Mięso

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pieczeń wieprzowa	1000	180	90 - 110	2	Na ruszcie
Cielęcina	1000	180	90 - 110	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – lekko wypieczona	1000	210	45 - 50	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – średnio wypieczona	1000	200	55 - 65	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – dobrze wypieczona	1000	190	65 - 75	2	Na ruszcie
Jagnięcina	1000	175	110 - 130	2	Udko
Kurczak	1000	200	55 - 65	2	W całości
Indyk	4000	170	180 - 240	2	W całości
Kaczka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	W całości
Gęś	3000	160 - 170	150 - 200	1	W całości
Królik	-	170 - 180	60 - 90	2	W kawałkach

Ryba

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pstrąg	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby
Tuńczyk	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetów
Morszczuk	-	200	20 - 30	2	-

Odgrzewanie na parze

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Casserole / Zapiekanki ¹⁾	140	15 - 25	2	Odgrzewać na talerzu
Makaron z sosem ¹⁾	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu
Przystawki (np. ryż, ziemniaki, makaron) ¹⁾	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Dania na jednym talerzu ¹⁾	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu
Mięso ¹⁾	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu
Warzywa ¹⁾	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

9.13 Pieczenie w naczyniu do potraw dietetycznych

Użyć funkcji Termoobieg + para.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Różyczki brokułów	150	20 - 25	2
Bakłażan	150	15 - 20	2
Różyczki kalafiora	150	25 - 30	2
Pomidory	150	15	2
Białe szparagi	150	35 - 45	2
Zielone szparagi	150	25 - 35	2
Krojona cukinia	150	20 - 25	2
Marchew	150	35 - 40	2
Koper	150	30 - 35	2
Kalarepa	150	25 - 30	2
Papryka (pokrojona w paski)	150	20 - 25	2
Pokrojony seler	150	30 - 35	2

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gotowana szynka	150	55 - 65	2
Gotowana pierś z kurczaka	150	25 - 35	2
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy	150	80 - 100	2

Ryby

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pstrąg	150	25 - 30	2
Filet z łososia	150	25 - 30	2

Przystawki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ryż	150	35 - 40	2
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	150	50 - 60	2
Gotowane ziemniaki, pokrojone na ćwiartki	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

9.14 Tabela temperatur dla termosondy

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopatka wieprzowa	80 - 82
Goleń wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg/dorada	65 - 70
Tuńczyk/łosoś	65 - 70

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przd urządzenia należy myć mięką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać delikatnego środka czyszczącego.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Ryzyko jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

10.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium



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

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

10.3 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory

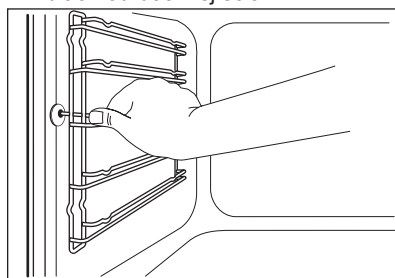
piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

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

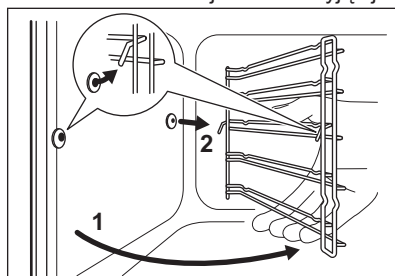
10.4 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

10.5 Czyszczenie zbiornika wody



OSTRZEŻENIE!

Nie wlewać wody do zbiornika wody podczas procedury czyszczenia.



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

Po pewnym czasie w piekarniku może dojść do nagromadzenia się kamienia.

Aby zapobiec temu zjawisku, należy czyścić elementy piekarnika wytwarzające parę. Opróżniać zbiornik po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

Rodzaje wody

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

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

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

1. Wlać do zbiornika 850 ml wody i dodać 50 ml kwasu cytrynowego (pięć łyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.
2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para. Ustawić temperaturę 230°C. Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.
3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para. Ustawić temperaturę od 130°C do 230°C.

Wyłączyć urządzenie po upływie 10 minut.

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

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

preparatów w aerozolu ani podobnych środków czyszczących.

10.6 Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z trzech szyb. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć do wyczyszczenia.

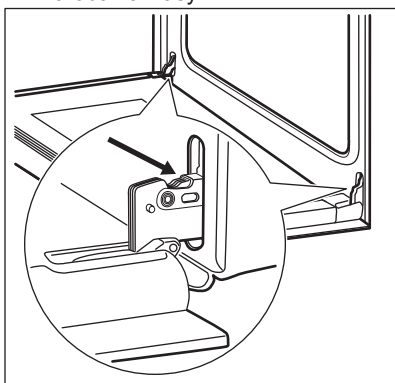


Jeśli nie zdemontuje się drzwi, mogą się one gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby.

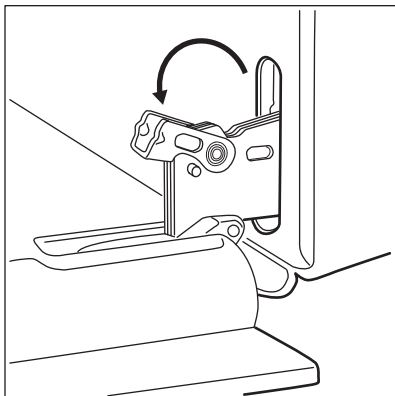


UWAGA!
Nie używać urządzenia bez szyb.

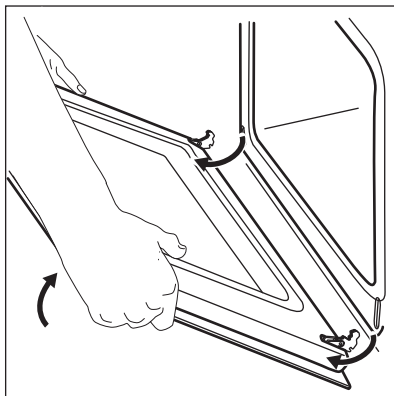
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



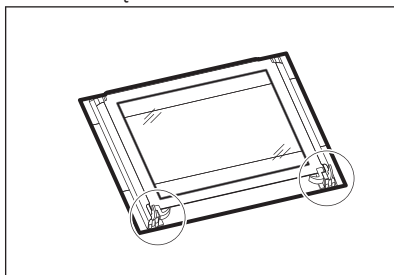
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



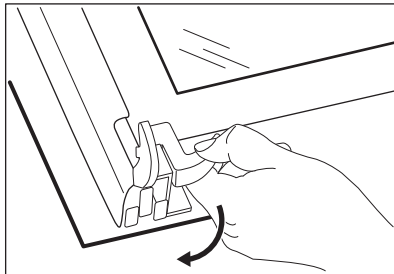
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



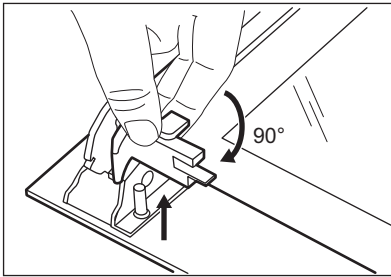
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



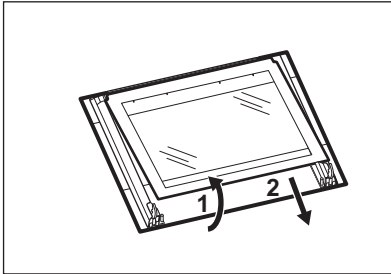
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



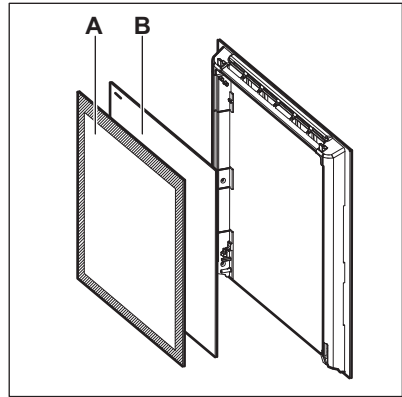
7. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.



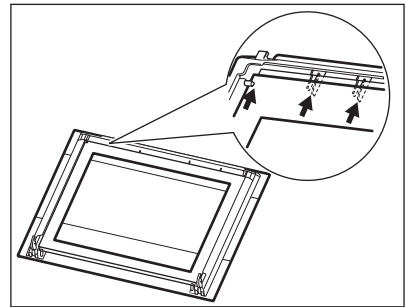
8. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Należy upewnić się, że szyby (A i B) zostały włożone w odpowiedniej kolejności. Na pierwszej szybie (A) znajduje się ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (A) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo umieszczona w mocowaniu.



10.7 Wymiana oświetlenia

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



OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA!

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

1. Wyłączyć urządzenie.

2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Tyłne oświetlenie

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

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

11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW







OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Termosonda nie działa.	Wtyczkę termosondy włożono nieprawidłowo do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
W piekarniku pozostała woda.	Do zbiornika wiano zbyt dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i usunąć wodę za pomocą ściereczki lub gąbki.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary.	W piekarniku osadził się kamień.	Wyczyścić zbiornik wody. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć piekarnik. 2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . 3. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik Demo. 4. Wprowadzić kod 2468 poprzez naciskanie przycisku  lub  w celu zmiany wartości, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. 5. Zacznie migać następna cyfra. 6. Jeśli kod jest prawidłowy, tryb Demo wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry.

11.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

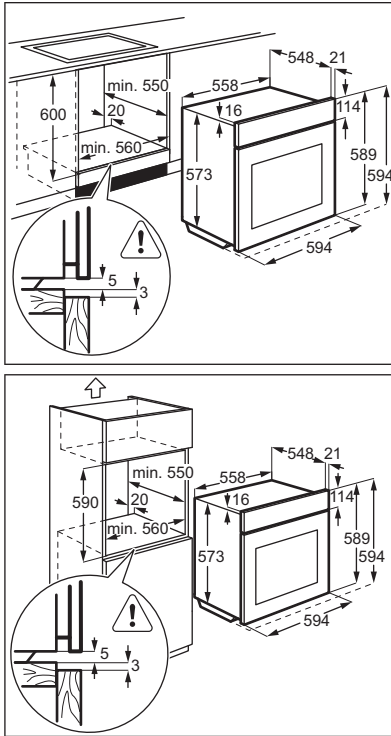
12. INSTALACJA



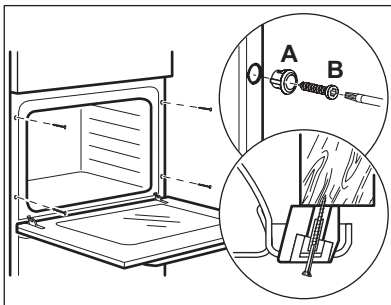
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia



12.2 Mocowanie urządzenia do szafki



12.3 Instalacja elektryczna



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

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

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

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

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOB6631BOX EOB6631CAX
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	EOB6631BOX 35.6 kg
	EOB6631CAX 35.7 kg

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

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

- **Ogólne porady**
 - Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.
 - Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
 - Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawy do nienagranego piekarnika.
 - Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do


minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.


- Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Ciepło resztkowe**
Gdy w niektórych funkcjach piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 10% ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal pracują.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – należy wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.

- Gdy używana jest funkcja **Termoobieg + para**, oświetlenie wyłącza się po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.
- **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło

resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury. Na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura ciepła resztkowego.

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



867323607-A-062016

