

EOA9S31CX
KOAAS31CX



PL

Piekarnik parowy

Instrukcja obsługi

**W pełni wykorzystaj
potencjał swoich
urządzeń**

Aby pobrać instrukcje obsługi, obejrzeć
filmy lub uzyskać wsparcie odwiedź:
electrolux.com/getstarted



Electrolux

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	5
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	6
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	7
2.1 Instalacja.....	7
2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej.....	7
2.3 Eksploatacja.....	8
2.4 Pieczenie parowe.....	8
2.5 Konserwacja i czyszczenie.....	9
2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	9
2.7 Serwis.....	9
2.8 Utylizacja.....	9
3. OPIS URZĄDZENIA	10
3.1 Widok urządzenia.....	10
3.2 Akcesoria.....	10
4. JAK WŁĄCZYĆ LUB WYŁĄCZYĆ PIEKARNIK	12
4.1 Panel sterowania.....	12
4.2 Wyświetlany.....	12
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	15
5.1 Czyszczenie wstępne.....	15
5.2 Pierwsze podłączenie.....	15
5.3 Połączenie bezprzewodowe.....	15
5.4 Licencja na oprogramowanie.....	16
5.5 Jak ustawić: Twardość wody.....	16
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA	18
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia.....	18
6.2 Sposób użycia: Szuflada na wodę.....	19
6.3 Jak ustawić: Steamify – Pieczenie parowe.....	20
6.4 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide.....	21
6.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	22
6.6 Funkcje pieczenia.....	23
7. FUNKCJE ZEGARA	27
7.1 Opis funkcji zegara.....	27
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	27
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA	31
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	31
8.2 Termosonda.....	32
8.3 Używanie przewodnic teleskopowych.....	34
9. DODATKOWE FUNKCJE	36
9.1 Samoczynne wyłączenie.....	36
9.2 Wentylator chłodzący.....	36
10. WSKAZÓWKI I PORADY	37
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.....	37

10.2	Termoobieg wilgotny.....	37
10.3	Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	38
10.4	Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	38
11.	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	42
11.1	Uwagi dotyczące czyszczenia.....	42
11.2	Zalecane środki czyszczące.....	42
11.3	Sposób wyjmowania: Prowadnice blach.....	42
11.4	Sposób użycia: Czyszczenie parowe.....	43
11.5	Sposób użycia: Przypomnienie O Czyszczeniu.....	43
11.6	Sposób użycia: Odkamienianie.....	44
11.7	Sposób użycia: Przypomnienie o odkamienianiu.....	44
11.8	Sposób użycia: Układ wytwarzania pary – Płukanie.....	45
11.9	Sposób użycia: Przypomnienie o osuszeniu.....	45
11.10	Sposób użycia: Osuszanie.....	45
11.11	Sposób demontażu i montażu: Szyby w drzwiach.....	45
11.12	Sposób wymiany: Żarówka.....	47
12.	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	49
12.1	Co zrobić, gdy.....	49
12.2	Jak postępować: Kody błędów.....	51
12.3	Informacje serwisowe.....	53
13.	EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	54
13.1	Karta produktu.....	54
13.2	Oszczędzanie energii.....	54
14.	STRUKTURA MENU.....	56
14.1	Menu.....	56
14.2	Podmenu dla opcji menu: Czyszczenie.....	56
14.3	Podmenu dla opcji menu: Opcje.....	57
14.4	Podmenu dla opcji menu: Połączenia.....	57
14.5	Podmenu opcji: Konfiguracja.....	57
14.6	Podmenu dla opcji menu: Serwis.....	58
15.	TO TAKIE PROSTE!.....	59
16.	UŻYJ SKRÓTU!.....	62

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 do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem ani urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną 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 odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Eksploatacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączyć 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.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.5 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.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

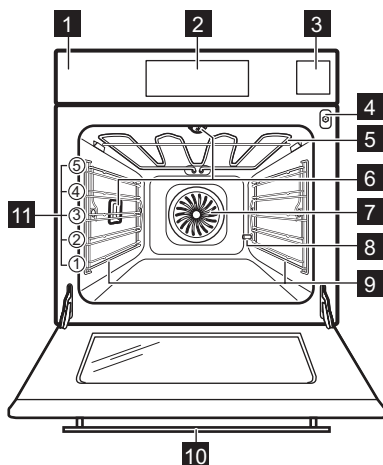
OSTRZEŻENIE!

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.

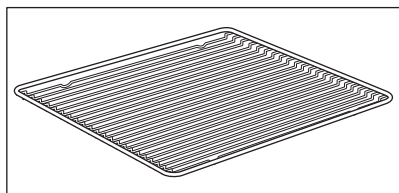
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Widok urządzenia



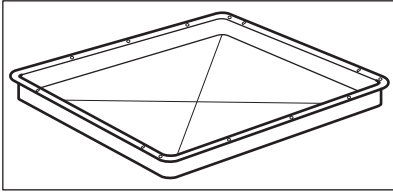
- 1** Panel kontrolny
- 2** Wyświetlany
- 3** Szuflada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylacja
- 8** Wylot rurki układu odkamieniania
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Kamera w uchwycie
- 11** Poziomy piekarnika

3.2 Akcesoria



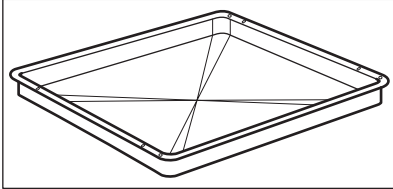
Ruszt

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



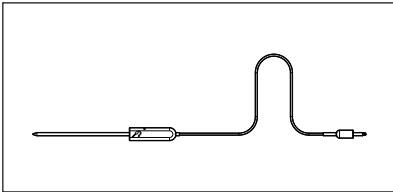
Błacha do pieczenia ciasta

Do pieczenia ciast i ciastek.



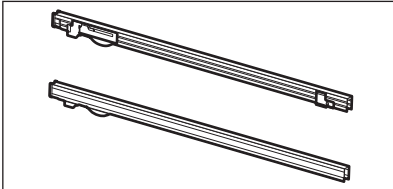
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



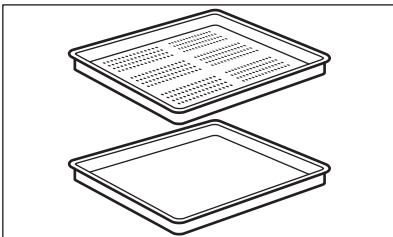
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



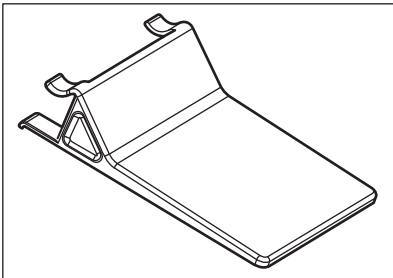
Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

Jeden perforowany i jeden nieperforowany pojemnik na potrawy.
Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się wodę od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.

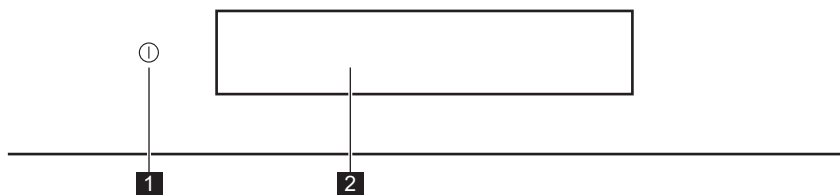


Oślona kamery

Zapobiega powstawaniu refleksów świetlnych na zdjęciach.

4. JAK WŁĄCZYĆ LUB WYŁĄCZYĆ PIEKARNIK

4.1 Panel sterowania



	Funkcja	Uwagi
1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.

Gesty

 Nacisnąć	 Przesunąć	 Nacisnąć i przytrzymać
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem, nie odrywając go od powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlany

	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcjami pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje.

JAK WŁĄCZYĆ LUB WYŁĄCZYĆ PIEKARNIK



Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.

- A. Menu / Powrót
- B. Wi-Fi
- C. Aktualna godzina
- D. Informacje
- E. Timer
- F. Termosonda
- G. START/STOP
- H. Temperatura
- I. Pasek postępu / Suwak
- J. Więcej
- K. Funkcje pieczenia

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.









<p>OK</p> <p>Potwierdzenie wyboru/ustawienia lub powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	<p><</p> <p>Potwierdzenie wyboru/ustawienia lub powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	<p>↶</p> <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu lub anulowanie ostatniej czynności.</p>	<p>⏻</p> <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>
---	---	---	---

Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji - po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

<p>🔔</p> <p>Funkcja jest włączona.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	<p>🔔</p> <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>
--	---	---

Wskaźniki timera

JAK WŁĄCZYĆ LUB WYŁĄCZYĆ PIEKARNIK




Wskaźniki na wyświetlaczu				
 Aby ustawić funkcję: Ustaw czas startu.	 Anulowanie ustawienia.	 Timer uruchamia się po zamknięciu drzwi piekarnika.	 Timer uruchamia się, gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę.	 Timer uruchamia się, gdy rozpoczyna się pieczenie.
Wskaźniki funkcji drzwi				
 Drzwi piekarnika są zablokowane.				
Wi-Fi wskaźniki - nie można połączyć piekarnika z siecią Wi-Fi.				
 Wi-Fi połączenie jest włączone.		 Wi-Fi połączenie jest wyłączone.		

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

		
Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Krok 2 Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.	Krok 3 Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w pierwotnym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie


Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.


Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- Sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć Menu / Ustawienia / Połączenia.
Krok 3	Przesunąć lub nacisnąć  aby wyłączyć funkcję Wi-Fi.
Krok 4	Wybrać sieć bezprzewodową z połączeniem internetowym. Moduł łączności bezprzewodowej piekarnika uruchomi się w ciągu 90 sekund.

Aby skonfigurować połączenie bezprzewodowe w dowolnym momencie, nacisnąć  na wyświetlaczu.

Użyj skrótu!



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Częstotliwość	2412-2484 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika zawiera chronione prawem autorskim licencjonowane oprogramowanie pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0 i innymi.
Pełna treść licencji znajduje się w: Ustawienia podstawowe / Serwis / Certyfikat.
Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, korzystając z hiperłącza na stronie internetowej produktu.
Model piekarnika i wersję oprogramowania modułu Wi-Fi można znaleźć na stronie http://electrolux.opensoftwarerepository.com w folderze NIUX.

5.5 Jak ustawić: Twardość wody

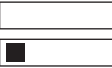



Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody. W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającą im zawartością wapnia i jakością wody.

Twardość wody		Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Klasa	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Miękka
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Średnio twarda
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Twarda
4	ponad 21	ponad 3,8	ponad 150	Bardzo twarda

Jeśli twardość wody przekracza wartości podane w tabeli, należy napełniać szufladę wodą butelkowaną.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

				
<p>Krok 1 Wyjąć cztero-kolorowy pasek testowy, dołączony do zestawu do gotowania na parze w piekarniku.</p>	<p>Krok 2 Zanurzyć wszystkie strefy reagowania paska w wodzie na około sekundę. Nie umieszczać paska pod bieżącą wodą.</p>	<p>Krok 3 Strząsnąć z paska nadmiar wody.</p>	<p>Krok 4 Odczekać minutę i sprawdzić twardość wody w tabeli powyżej. Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu minuty po wykonaniu testu.</p>	<p>Krok 5 Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p>

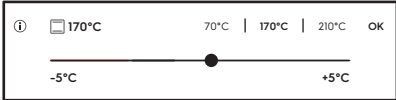
Pasek testowy	Twardość wody
	1
	2
	3
	4
<p>Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p>	

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

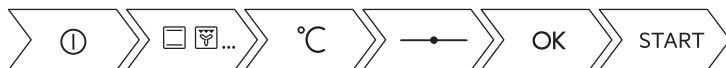
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

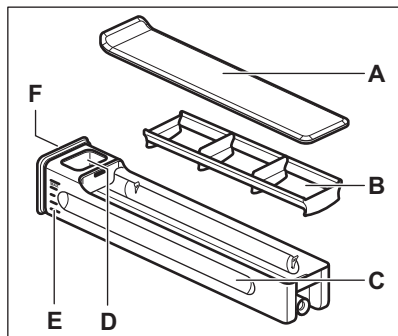
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Wybrać funkcję pieczenia. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne funkcje pieczenia. Aby wyświetlić więcej funkcji pieczenia, należy nacisnąć ● ● ● .
Krok 3	Nacisnąć °C. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury. 
Krok 4	Przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę.
Krok 5	Nacisnąć OK.
Krok 6	Nacisnąć START . Termosonda można podłączyć w dowolnej chwili przed rozpoczęciem lub w trakcie procesu pieczenia.
Krok 7	Nacisnąć STOP , aby wyłączyć funkcję pieczenia.
Krok 8	Wyłączyć piekarnik.

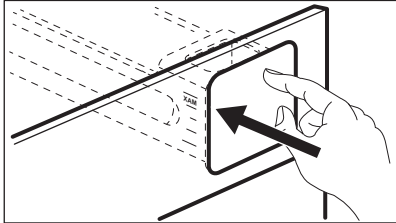
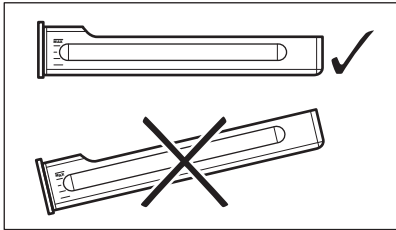
Użyj skrótu!



6.2 Sposób użycia: Szuflada na wodę



- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Korpus szuflady
- D. Otwór do napełniania wodą
- E. Podziałka
- F. Przedni przycisk


<p>Krok 1</p>	<p>Nacisnąć przedni przycisk szuflady na wodę. Szuflada wysunie się z piekarnika.</p> 	
<p>Krok 2</p>	<p>Napełnić szufladę na wodę do oznaczenia maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:</p> <p>O: pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika;</p> <p>B: wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.</p>	
<p>Krok 3</p>	<p>Trzymać szufladę poziomo, aby nie rozlać wody.</p> 	
<p>Krok 4</p>	<p>Napełnioną szufladę na wodę należy włożyć w to samo położenie. Nacisnąć przedni przycisk, aż szuflada na wodę znajdzie się w piekarniku.</p>	
<p>Krok 5</p>	<p>Po każdym użyciu należy opróżnić szufladę na wodę.</p>	



UWAGA!

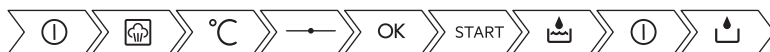
Unikać kontaktu szuflady na wodę z gorącymi powierzchniami.

6.3 Jak ustawić: Steamify – Pieczenie parowe


Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć  , aby ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć °C, aby ustawić temperaturę. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.
Para do gotowania na parze 50-100°C	Do gotowania na parze warzyw, produktów pochodzenia zbożowego, roślin strączkowych, owoców morza, terrin i deserów.
Para do duszenia 105-130°C	Do przyrządzania duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i potraw typu casserole.
Para do zapiekania 135-150°C	Do pieczenia mięs, potraw typu casserole, nadziewanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155-230°C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć OK, aby potwierdzić.


<p>Krok 6</p>	<p>Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Tyle wody wystarczy na około 50 minut. Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ OSTRZEŻENIE!</p> <p>Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p> </div>
<p>Krok 7</p>	<p>Osuszyć szufladę na wodę miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.</p>
<p>Krok 8</p>	<p>Nacisnąć START.</p> <p>Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>
<p>Krok 9</p>	<p>Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.</p> <p>Po zakończeniu pieczenia parowego wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.</p> <p>Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>
<p>Krok 10</p>	<p>Wyłączyć piekarnik.</p>
<p>Krok 11</p>	<p>Po zakończeniu pieczenia parowego opróżnić szufladę na wodę.</p>
<p>Krok 12</p>	<p>W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby uniknąć rozlania się wody. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.</p>

Użyj skrótu!



6.4 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

<p>Krok 1</p>	<p>Włączyć piekarnik.</p> <p>Na wyświetlaczu pojawią się domyślne funkcje pieczenia. Aby wyświetlić więcej funkcji pieczenia, należy nacisnąć ● ● ●.</p>
<p>Krok 2</p>	<p>Nacisnąć , aby ustawić funkcję: Tryb gotowania SousVide.</p>

Krok 3	Nacisnąć OK.
Krok 4	Nacisnąć  , aby ustawić timer.
Krok 5	Nacisnąć OK.
Krok 6	Nacisnąć °C, aby ustawić temperaturę i potwierdzić.
Krok 7	Nacisnąć START.
Krok 8	Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby uniknąć rozlania się wody. Wyjąć woreczki próżniowe, używając talerza i ręcznika. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

Użyj skrótu!





6.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Ustawienia temperatury i czasu można modyfikować ręcznie zależnie od preferencji użytkownika.

W przypadku niektórych potraw można również skorzystać z funkcji:

- Automatyka wagowa
- Termosonda









Krok 1	Nacisnąć  .
Krok 2	Nacisnąć  , aby wybrać Gotowanie wspomagane.
Krok 3	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 4	Nacisnąć START.

Użyj skrótu!












6.6 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia






Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Steamify	Parę można wykorzystywać do gotowania na parze, duszenia, delikatnego zapiekania oraz pieczenia mięs i ciast.

Specjalne funkcje pieczenia




Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Zapiekanki	Do przyrządzania potraw, jak lasagne lub dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Termoobieg wilgotny</p>	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>

Funkcje piekarnika parowego

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Tryb gotowania SousVide</p>	<p>Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.</p>
 <p>Regeneracja</p>	<p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.</p>
 <p>Chleb</p>	<p>Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	<p>Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność.</p>
 <p>Gotowanie na parze</p>	<p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek i ryb.</p>

CODZIENNA EKSPLOATACJA


Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Duża wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, jak sosy, placki, terriny i ryby.
 Średnia wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniąca, chrupiącą skórkę.
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min.
Ustawienia startu	Ustawianie rozpoczęcia odliczania czasu przez timer.
Kryteria zakończenia	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania czasu przez timer.
Ustaw czas startu	Ustawianie opóźnienia rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia.
Przypomnienie	Ustawianie czasu do odliczania. Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara





Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć  na wyświetlaczu.
Krok 2	Wcisnąć: Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
Krok 3	Przesunąć i nacisnąć, aby ustawić zegar.




Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć  , aby ustawić czas pieczenia.
Krok 3	Przesunąć kropkę na suwaku lub nacisnąć ikonę preferowanego ustawienia czasu.
Krok 4	Nacisnąć przycisk OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.




Użyć skrót!




FUNKCJE ZEGARA

Wybór opcji rozpoczęcia/zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję piekarnika i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć  , aby ustawić czas pieczenia.
Krok 3	Nacisnąć  .
Krok 4	Nacisnąć Ustawienia startu / Kryteria zakończenia.
Krok 5	Wybrać preferowane Ustawienia startu / Kryteria zakończenia.
Krok 6	Nacisnąć OK lub  .
Nacisnąć  , aby anulować wybraną opcję rozpoczęcia lub zakończenia pieczenia.	

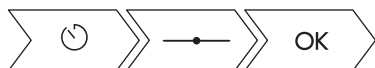
Ustawienia startu	Uwaga
-	Timer uruchamia się w chwili jego włączenia.
	Timer uruchamia się po zamknięciu drzwi.
	Timer uruchamia się, gdy rozpoczyna się pieczenie.
	Timer uruchamia się po osiągnięciu przez piekarnik ustawionej temperatury.

Działanie po zakończeniu	Uwaga
	Po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy.
	Po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy. Pieczenie kończy się automatycznie.
	Po upływie ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat bez sygnału dźwiękowego.


Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia i zakończenia pieczenia

Krok 1	Nacisnąć  na wyświetlaczu.
Krok 2	Przesunąć kropkę na suwaku lub nacisnąć ikonę preferowanego ustawienia czasu.
Krok 3	Nacisnąć przycisk OK.

Użyć skrótu!



Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia, nie określając czasu zakończenia pieczenia

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć przycisk  .
Krok 3	Nacisnąć ● ● ● .
Krok 4	Nacisnąć Ustaw czas startu.
Krok 5	Przesunąć kropkę po lewej stronie na preferowaną wartość.
Krok 6	Nacisnąć przycisk OK.

Jak ustawić dodatkowy czas

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję piekarnika.


Krok 1	Nacisnąć ikonę preferowanego ustawienia czasu, aby wydłużyć czas pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć również preferowaną funkcję pieczenia, aby ją zmienić.

Jak w razie potrzeby zmienić dodatkowy czas?


Można zmienić ustawienie dodatkowego czasu.

FUNKCJE ZEGARA



Jak ustawić dodatkowy czas

Krok 1	Nacisnąć przycisk  .
Krok 2	Przesunąć kropkę na suwaku lub nacisnąć jedną z ikon preferowanego ustawienia czasu.
Krok 3	Nacisnąć przycisk OK.

Jak zmienić ustawienia timera

Krok 1	Przesunąć kropkę na suwaku lub skorzystać ze skrótów, aby zmienić wartość ustawienia timera.
Krok 2	Nacisnąć OK lub  , aby anulować zmiany.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

Jak anulować ustawienie timera

Krok 1	Nacisnąć przycisk  .
Krok 2	Nacisnąć  , aby anulować ustawienie timera.
Krok 3	Nacisnąć przycisk OK.

Użyć skrótu!



8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

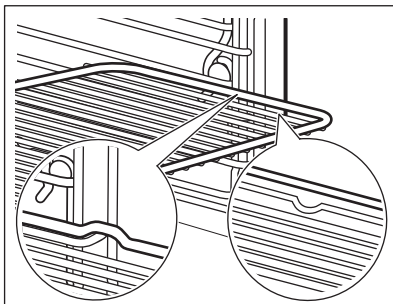
8.1 Wkładanie akcesoriów

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.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

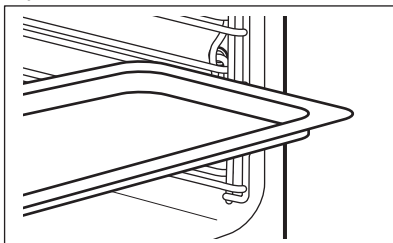
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



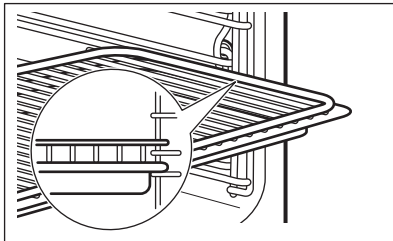
**Blacha do pieczenia ciasta/
głęboka blacha:**

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



**Ruszt wraz z
blachą do pieczenia ciasta/
głęboką blachą:**

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



8.2 Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Termosonda można używać z każdą funkcją pieczenia.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

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

UWAGA!

Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda nie można używać do potraw płynnych.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu.

Podczas pieczenia Termosonda musi być podłączona do gniazda i umieszczona w potrawie. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

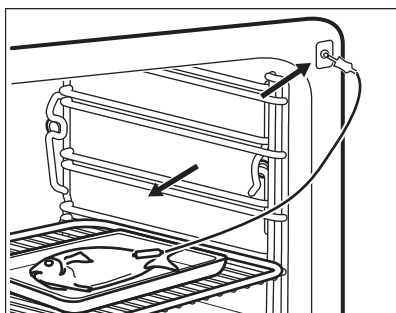
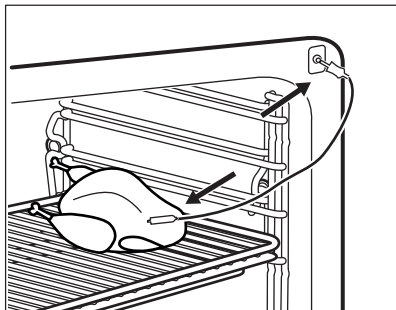
Piekarnik obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Pieczenie mięsa, drobiu i ryb

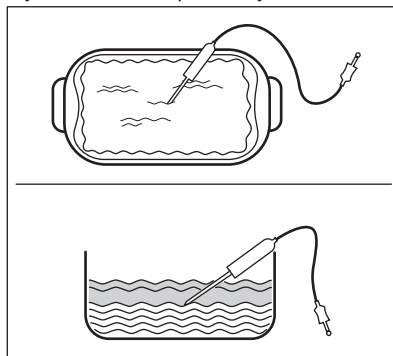
Sposób użycia: Termosonda	
Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
Krok 3	Umieścić Termosonda w potrawie.
Mięso, drób i ryby	Casserole

Sposób użycia: Termosonda

Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.



Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt Termosonda oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia. Przykryć Termosonda pozostałymi składnikami.



Krok 4

Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura Termosonda.

Krok 5

Nacisnąć , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla Termosonda.

Nacisnąć ● ● ●, aby ustawić opcje Termosonda:

- Alarm dźwiękowy – gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie – gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
- Wyświetlanie temperatury – wyświetlacz będzie pokazywał aktualną temperaturę wewnątrz produktu.

Krok 6

Nacisnąć opcję, aby ją wybrać. Nacisnąć **OK** lub .

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Sposób użycia: Termosonda	
Krok 7	Nacisnąć START . Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Możliwe jest przerwanie pieczenia w celu sprawdzenia, czy potrawa jest dobrze upieczona.
Krok 8	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠ OSTRZEŻENIE! Rozgrzana Termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p></div>

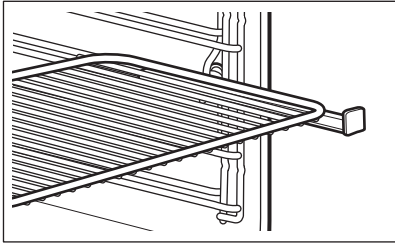
Użyj skrótu!



8.3 Używanie przewodnic teleskopowych

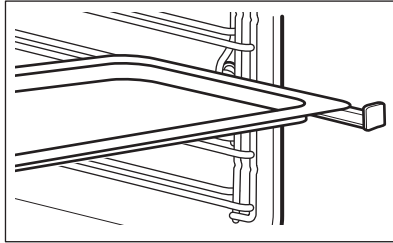
Nie smarować przewodnic teleskopowych.

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

Przewodnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.	
Ruszt:	Umieścić ruszt piekarnika, skierowany w dół, na przewodnicach teleskopowych.  Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.

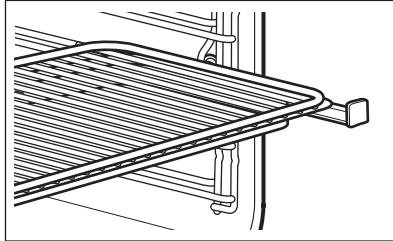
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:



Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

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

9.2 Wentylator chłodzący

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.






10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.


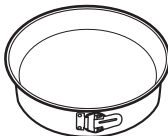

10.2 Termoobieg wilgotny

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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkop- towa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto słone, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Herbatniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 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	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

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	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciastka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Ciastka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Ciastka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciastka

		 (°C)	 (min)		
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciastka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4	-



GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minuty.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, odwrócić w połowie czasu

Grill

24 - 30

4

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.



Ustawić temperaturę 100°C.



Naczynie
(Gastro-
norm)



(g)



(min)



Brokuły, nagrzać wstępnie pusty piekarnik

1 x 2/3 perforowane

300

3

8 - 9

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Brokuły, nagrzać wstępnie pusty piekarnik

1 x 2/3 perforowane

maks.







3

10 - 11

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.



Ustawić temperaturę 100°C.


	 Naczynie (Gastro- norm)	 (g)		 (min)	
<p>Groszek, mro- żony</p>	<p>2 x 2/3 perfo- rowane</p>	<p>2 x 1500</p>	<p>2 i 4</p>	<p>Aż tempe- ratura w najchłod- niejszym miejscu osiągnie 85°C.</p>	<p>Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.</p>


11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
	Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
	Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
	Użyć kilku kropli octu, aby oczyścić z kamienia dno komory piekarnika.

 Codziennie użytkowanie	Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do piekania.
	Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 Akcesoria	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.
	Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

11.2 Zalecane środki czyszczące

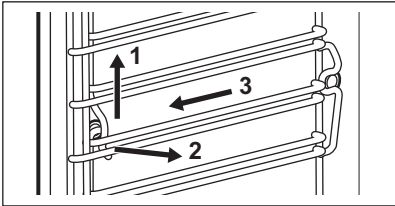
Nie stosować szorstkich gąbek ani silnie działających detergentów. Mogłoby to spowodować uszkodzenie części emaliowanych lub ze stali nierdzewnej.

Nasze produkty można nabyć tutaj: www.electrolux.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

<p>Krok 1</p>	 <p>Ostrożnie pociągnąć prowadnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.</p>
<p>Krok 2</p>	<p>Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.</p>
<p>Krok 3</p>	<p>Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.</p>

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.4 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Gdy piekarnik ostygnie, usunąć resztki potraw.

Aksesoria i prowadnice blach można wymontować, aby wyczyścić ścianki boczne.

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory piekarnika.

Podczas działania funkcji oświetlenie jest wyłączone.

<p>Krok 1</p>	<p>Upewnić się, że piekarnik ostygł.</p>			
<p>Krok 2</p>	<p>Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.</p>			
<p>Krok 3</p>	<p>Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: Czyszczenie</p> <table border="1" data-bbox="277 986 1025 1137"> <tr> <td data-bbox="277 986 630 1137"> <p>Czyszczenie parowe Czas: ok. 30 minut</p> </td> <td data-bbox="630 986 1025 1137"> <p>Czyszczenie parowe plus Czas: ok. 75 minut Rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na emaliowanych i stalowych elementach.</p> </td> </tr> </table>		<p>Czyszczenie parowe Czas: ok. 30 minut</p>	<p>Czyszczenie parowe plus Czas: ok. 75 minut Rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na emaliowanych i stalowych elementach.</p>
<p>Czyszczenie parowe Czas: ok. 30 minut</p>	<p>Czyszczenie parowe plus Czas: ok. 75 minut Rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na emaliowanych i stalowych elementach.</p>			
<p>Krok 4</p>	<p>Włączyć wybraną funkcję.</p>			
<p>Krok 5</p>	<p>Po zakończeniu procesu czyszczenia wytrzeć komorę miękką szmatką.</p>			
<p>Krok 6</p>	<p>Usunąć pozostałość wody z szuflady na wodę.</p>			
<p>Krok 7</p>	<p>Pozostawić otwarte drzwi piekarnika na około godzinę. Poczekać, aż piekarnik wyschnie.</p>			

11.5 Sposób użycia: Przypomnienie O Czyszczeniu

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia. Należy włączyć funkcję Czyszczenie parowe plus.

11.6 Sposób użycia: Odkamienianie

Czas trwania pierwszej części procedury: około 1 godziny i 40 minut	
Krok 1	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria. Umieścić tylko głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 3	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 4	Dolać wody do szuflady, aby uzupełnić ją do maksymalnego poziomu.
Krok 5	Włożyć szufladę na wodę.
Krok 6	Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.	
Czas trwania drugiej części procedury: około 35 minut	
Krok 7	Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia.
Krok 8	Włożyć szufladę na wodę.
Krok 9	Po zakończeniu czyszczenia wyjąć głęboką blachę.
Krok 10	Osuszyć piekarnik miękką ściereczką. Pozostawić otwarte drzwi piekarnika na około godzinę. Poczekać, aż piekarnik wyschnie.

Podczas działania funkcji oświetlenie jest wyłączone.

Jeśli funkcja nie zostanie uruchomiona we właściwy sposób, na wyświetlaczu pojawi się komunikat, aby uruchomić ją ponownie.

11.7 Sposób użycia: Przypomnienie o odkamienianiu

Wyświetlane są dwa przypomnienia dotyczące użycia funkcji: Odkamienianie.

Wstępne przypomnienie jest zaleceniem przeprowadzenia odkamieniania.

Właściwe przypomnienie jest poleceniem przeprowadzenia odkamieniania.

Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nie będzie można używać funkcji parowych.

Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

11.8 Sposób użycia: Układ wytwarzania pary – Płukanie

Krok 1	Wyjąć wszystkie akcesoria. Pozostawić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę.
Krok 3	Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli wskazówki dotyczące przebiegu procedury. Czas działania funkcji: ok. 30 minut. Podczas działania funkcji oświetlenie jest wyłączone.
Krok 4	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć blachę do pieczenia.

11.9 Sposób użycia: Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawia się komunikat przypominający o konieczności osuszenia piekarnika.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.10 Sposób użycia: Osuszanie

Funkcja ta umożliwi osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Otworzyć menu: Czyszczenie.
Krok 4	Wybrać Osuszanie.
Krok 5	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

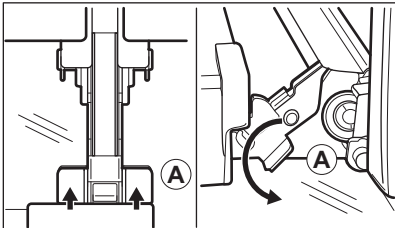
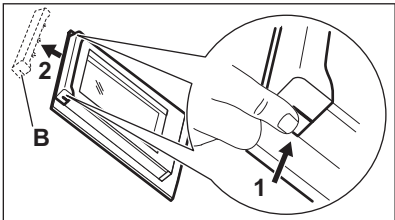
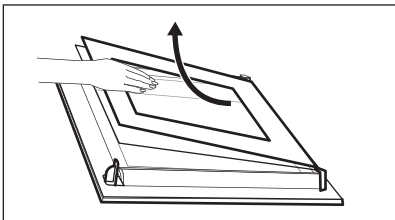
11.11 Sposób demontażu i montażu: Szyby w drzwiach

Wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb zależy od modelu urządzenia.

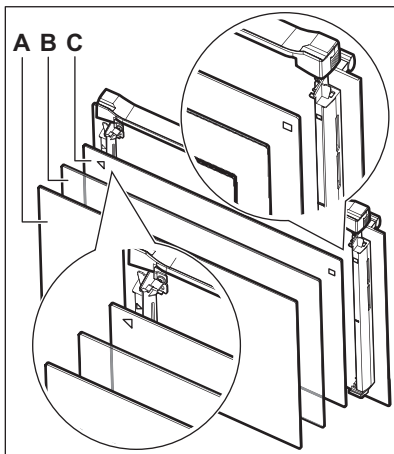
Moduł kamery znajduje się w uchwycie drzwi. Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu kamery między drzwiami a komorą piekarnika. Ostrożnie wytrzeć obiektyw kamery miękką szmatką.

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.
---------------	----------------------------

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 2	 <p>Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.</p>
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
Krok 4	 <p>Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.</p>
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
Krok 6	 <p>Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.</p>
Krok 7	Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Krok 10



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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

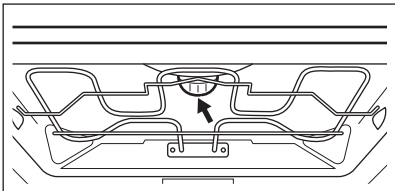
11.12 Sposób wymiany: Żarówka

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Górne oświetlenie

Krok 1	 <p>Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.</p>
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
Krok 5	Zamocować metalowy pierścień na szklanym kloszu.
Krok 6	Zamontować klosz.

Oświetlenie boczne

Krok 1	Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
Krok 2	Do demontażu klosza użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
Krok 3	Zdjąć i wyczyścić metalowe obramowanie i uszczelkę.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
Krok 5	Założyć metalowe obramowanie i uszczelkę. Dokręcić śruby.
Krok 6	Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



Prawdopodobna przyczyna



Środek zaradczy

Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.

Nie jest ustawiony aktualny czas.

Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.

Nie zamknięto prawidłowo drzwi.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Elementy podlegające wymianie







Opis











Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.




Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Oświetlenie.

 Szuflada na wodę nie działa prawidłowo		
 Opis	 Prawdopodobna przyczyna	 Środek zaradczy
Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.	Nie wpełchnięto do końca korpusu szuflady na wodę.	Wsunąć całkowicie szufladę na wodę do piekarnika.
Z szuflady na wodę wylewa się woda.	Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.	Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.

 Problemy z procedurą czyszczenia		
 Opis	 Prawdopodobna przyczyna	 Środek zaradczy
Problem z czyszczeniem szuflady na wodę.	Nie zdjęto pokryw i rozbijacza fal.	Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.
Po zakończeniu procedury odkamieniania w głębokiej blachy nie ma wody.	Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia/woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na spodzie komory znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory piekarnika. Następnie razem umieścić na pierwszym poziomie piekarnika głęboką blachę.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.

 Problemy z procedurą czyszczenia		
 Opis	 Prawdopodobna przyczyna	 Środek zaradczy
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Rozpoczęto czyszczenie, gdy piekarnik był jeszcze zbyt gorący.	Zaczeekać, aż piekarnik ostygnie. Powtórzyć czyszczenie.
	Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z piekarnika wszystkich akcesoriów.	Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika. Powtórzyć czyszczenie.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

 Problemy z sygnałem Wi-Fi	
 Prawdopodobna przyczyna	 Środek zaradczy
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Ponownie uruchomić router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Zmienić położenie routera, aby znajdował się jak najbliżej piekarnika.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu piekarnika.	Wyłączyć urządzenie mikrofalowe.



12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

 Kod i opis	 Działanie
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłączyć i włączyć piekarnik, a następnie spróbować ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które wymagają interwencji wykwalifikowanego specjalisty serwisowego.

 Kod i opis	 Działanie
F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć piekarnik.
F144 – czujnik w Szufłada na wodę nie może zmierzyć poziomu wody.	Opróżnić Szufłada na wodę napełnić ją ponownie.
F254 – kamera nie jest podłączona do piekarnika.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.
F508 – Szufłada na wodę nie działa prawidłowo.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

12.3 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta produktu

Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	EOA9S31CX 944184827 KOAAS31CX 944184820	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa efektywności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.99 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	70 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOA9S31CX	40.5 kg
	KOAAS31CX	40.5 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



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

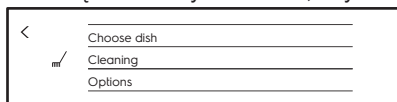
Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.



Menu

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Zawiera listę programów automatycznych.
Czyszczenie		Zawiera listę programów czyszczenia.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu dla opcji menu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie.
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie.
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia.
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary. Zaleca się użycie funkcji płukania po regularnym korzystaniu z funkcji pieczenia parowego.
Osuszanie	Procedura osuszania komory piekarnika z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowej.
Przypomnienie O Czyszczeniu	Przypomina o konieczności czyszczenia piekarnika.

14.3 Podmenu dla opcji menu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Widoczna ikona oświetlenia	Na ekranie pojawi się ikona oświetlenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy opcja jest aktywna, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja: „Blokada uruchomienia”. Aby móc skorzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w porządku alfabetycznym.
Tryb ECO	Powoduje wyłączenie funkcji Wi-Fi i wyświetlacza w celu oszczędności energii.

14.4 Podmenu dla opcji menu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączenie funkcji Wi-Fi.
Sieć	Sprawdzanie stanu sieci i mocy sygnału Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Anulowanie automatycznego łączenia się piekarnika z aktualnie zapisaną siecią.

14.5 Podmenu opcji: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawianie języka interfejsu piekarnika.
Aktualna godzina	Ustawianie bieżącej godziny i daty.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.
Przypomnienie O Czyszczeniu	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.

STRUKTURA MENU

Podmenu	Opis
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pól WŁ./ WYŁ. i STOP.
Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
Głośność sygnału	Regulacja głośności dźwięków przycisków i sygnałów.
Jasność wyświetlacza	Regulacja jasności wyświetlacza.
Twardość wody	Ustawienie twardości wody.

14.6 Podmenu dla opcji menu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Certyfikat	Informacje na temat licencji.
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Umożliwia przywrócenie ustawień do stanu fabrycznego.
Zresetuj informacje pop-up	Umożliwia przywrócenie wszystkich ustawień wyskakujących okienek do stanu fabrycznego.

15. TO TAKIE PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Głośność sygnału	Twardość wody	Zegar	Połączenie bezprzewodowe
-------	----------------------	------------------	---------------	-------	--------------------------





Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włączone / Wyłączone	 Menu / Powrót	 Wi-Fi	 Informacje	 START Timer	START / STOP	 Więcej
---	--	--	---	---	--------------	--

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika



Szybkie uruchomienie	Włączenie piekarnika i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać  .	Nacisnąć symbol preferowanej funkcji  ...	Nacisnąć START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika w dowolnej chwili, przy dowolnym ekranie lub komunikacie.	Nacisnąć i przytrzymać  , aż piekarnik się wyłączy.		





Rozpoczęcie pieczenia



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5	Krok 6
 Nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... Nacisnąć przycisk wybranej funkcji.	 Nacisnąć, aby przejść do ustawień temperatury.	 Przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę.	OK Nacisnąć, aby potwierdzić.	START Nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

TO TAKIE PROSTE!

Użycie funkcji Steamify – pieczenie z wykorzystaniem pary			
Przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.			
Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50-100°C	105-130°C	135-150°C	155-230°C

Jak szybko przyrządzać potrawy			
Zaleca się użycie programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:			
Gotowanie wspomaganie	Krok 1	Krok 2	Krok 3
	Nacisnąć  .	Nacisnąć  Gotowanie wspomaganie.	Wybrać potrawę.

Szybkie funkcje umożliwiają ustawienie czasu pieczenia lub zmianę funkcji pieczenia		
Szybkie ustawienia timera Najczęściej używane ustawienia timera można wybrać, korzystając ze skrótów.	Krok 1	Krok 2
	Nacisnąć  .	Nacisnąć preferowaną wartość ustawienia timera.
10% – wykończenie potrawy Funkcja 10% – wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia lub zmianę funkcji pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Wydłużenie czasu: Nacisnąć preferowaną wartość dodatkowego czasu $+1 \text{ min}$ $+5 \text{ min}$ $+10 \text{ min}$.	
	Zmiana funkcji: Nacisnąć symbol preferowanej funkcji   	

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia parowego		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nacisnąć  .	Nacisnąć  .	Wybór trybu:
Czyszczenie parowe		Czyszczenie lekkich zabrudzeń.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia parowego	
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie.
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia.
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

16. UŻYJ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

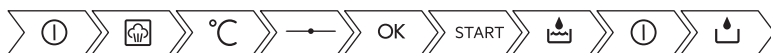
Połączenie bezprzewodowe



Jak ustawić: Funkcje piekarnika



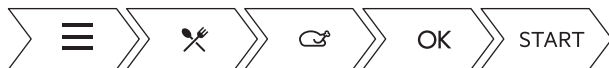
Jak ustawić: Funkcja Steamify – pieczenie z wykorzystaniem pary



Jak ustawić: Funkcja Steamify – tryb gotowania SousVide



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić czas pieczenia



Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia i zakończenia pieczenia





Jak anulować ustawienie timera



Sposób użycia: Termosonda



17. 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



867352778-A-132019

