



PL Piekarnik

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	9
6. FUNKCJE ZEGARA.....	13
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	14
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	17
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	30
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	35
12. INSTALACJA.....	38
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	40

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.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- 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 odstępów 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 obluźwane, 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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- 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 mieszkanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- 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 do szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Ubezpiecz 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 aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących

bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

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

2.5 Czyszczenie pirolityczne



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

Nie uruchamiać czyszczenia pirolitycznego, gdy wciśnięto przycisk dodatkowej pary.

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

opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.

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

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.

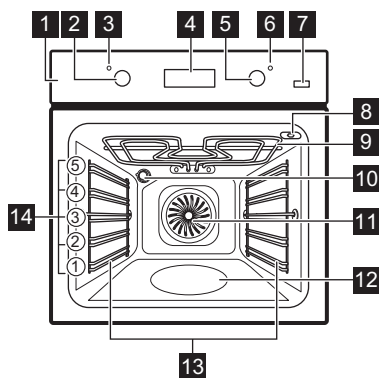
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

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 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Sterowanie elektroniczne
- 5 Pokrętko regulacji temperatury
- 6 Wskaźnik / symbol temperatury
- 7 Przycisk Parowe Plus
- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Oświetlenie
- 11 Wentylator
- 12 Włębienie komory
- 13 Prowadnice blach, wyjmowane
- 14 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **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 zaczniesz 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.

 Informacje na temat funkcji Termoobieg PLUS znajdują się w rozdziale „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.

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.

Aksesoria 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 pokrętkach lub wskaźniki:

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

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

5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Położenie wyłączenia Urządzenie jest wyłączone.
	Szybkie nagrzewanie Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.
	Termoobieg Do pieczenia na trzech poziomach jednocześnie oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna / dolna grzałka.
	Termoobieg PLUS Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
	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.
	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.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	<p>Termoobieg + para</p> <p>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.</p> <p>W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia.</p>
	<p>Szybki grill</p> <p>Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.</p>
	<p>Turbo grill</p> <p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>
	<p>Piroliza</p> <p>Uruchamia funkcję automatycznego czyszczenia pirolitycznego piekarnika. Powoduje to wypalenie zanieczyszczeń znajdujących się w piekarniku.</p>

5.4 Włączanie funkcji Termoobieg PLUS

Funkcja ta służy zwiększeniu wilgotności podczas pieczenia.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.



Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

- Nie otwierać drzwi urządzenia podczas działania funkcji Termoobieg PLUS z wyjątkiem nagrzewania wstępnego.
- Po zakończeniu funkcji Termoobieg PLUS otworzyć drzwi, zachowując ostrożność.



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.


1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Napełnić wnękę komory wodą z kranu.
Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.

3. Włożyć potrawę do urządzenia i zamknąć drzwi piekarnika.
4. Ustawić funkcję Termoobieg PLUS:

5. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary

Przycisk dodatkowej pary działa tylko wraz z funkcją Termoobieg PLUS.
Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.
6. Obrócić pokrętko regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.



UWAGA!

Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk dodatkowej pary  i obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.
Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.
8. Usunąć wodę z wnęki komory.




OSTRZEŻENIE!

Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

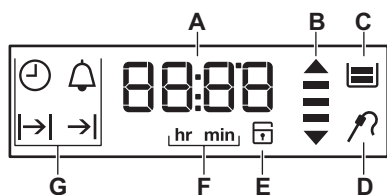
5.5 Funkcja Szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.


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

1. Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania: patrz tabela „Funkcje piekarnika”.

5.6 Wyświetlacz






2. Obrócić pokrętko 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.

- 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

5.7 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.
	Dodatkowa para	Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.





5.8 Wskaźnik rozgrzania



Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu  pojawiają się kolejno



paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

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.

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



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

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

6.3 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć .
Na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.
2. Nacisnąć \oplus lub \ominus , 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 $\rightarrow|$ lub KONIEC $\rightarrow|$, 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 \oplus i \ominus . Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

-  Stopera nie można używać z funkcjami: Czas $\rightarrow|$, Koniec $\rightarrow|$, 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.

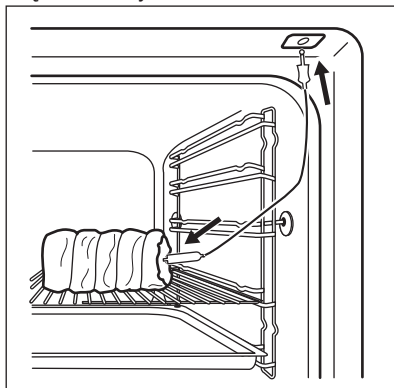


UWAGA!


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, zacnie migać symbol

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

5. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
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.

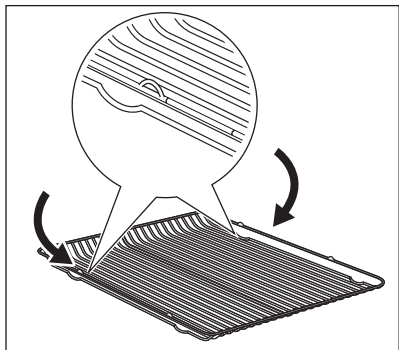
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

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 pokrętko regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

7.2 Wkładanie akcesoriów

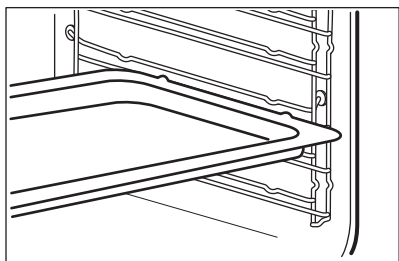
Ruszt:

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



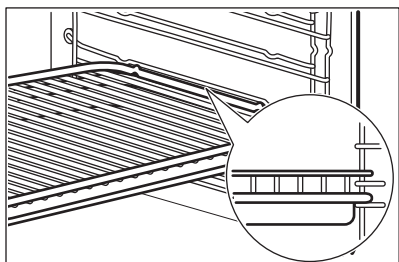
Głęboka blacha:

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.

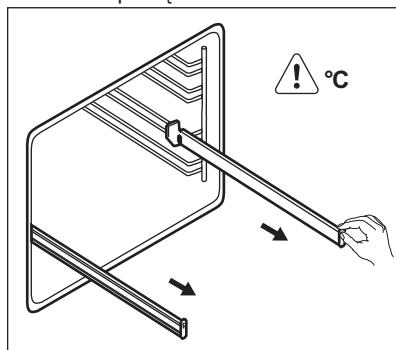
7.3 Prowadnice teleskopowe

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

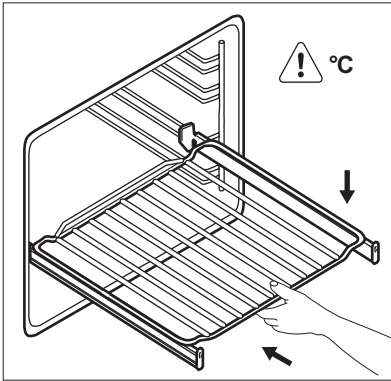
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

! **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.


8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

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

i Drzwi są zablokowane, a na wyświetlaczu widoczne są symbole SAFE i  także wtedy, gdy działa funkcja Piroлиза. Można to sprawdzić na pokrętle.

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.

i Jeśli włączona jest funkcja Piroлиза, drzwi będą zamknięte, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol .

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

i 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 pokrętkę 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.

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.



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 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.

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

9.2 Informacje ogólne

- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczenia 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 emalowanej 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 Termoobieg PLUS



Wnękę komory należy napełniać wodą przed wstępnym nagraniem, tylko gdy piekarnik jest zimny.

Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”

Produkty piekarnicze

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Chleb	150	180	35 - 40	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. ¹⁾
Bułki	150	200	20 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. ¹⁾
Pizza domowa	150	230	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. ¹⁾

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Ciastka, babeczki, croissanty	150	150 - 180	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. ¹⁾
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem	150	160 - 180	30 - 60	2	Użyć foremki do ciasta. ¹⁾

¹⁾ Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Potrawy mrożone

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, mrożona	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissant mrożony	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Ponowne przygotowanie potraw

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Chleb	100	110	15 - 25	2
Bułki	100	110	10 - 20	2
Pizza domowa	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Warzywa	100	110	15 - 25	2
Ryż	100	110	15 - 25	2
Makaron	100	110	15 - 25	2
Mięso	100	110	15 - 25	2

Pieczenie mięs

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pieczeń wieprzowa	200	180	65 - 80	2	Okragła taca Pyrex
Pieczeń wołowa	200	200	50 - 60	2	Okragła taca Pyrex
Kurczak	200	210	60 - 80	2	Okragła taca Pyrex

9.7 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	80 - 100	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	150	2	40 - 50	W 26 cm foremce do ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Keks / Ciasto owoco- we 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 cias- teczka – jeden po- ziom ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na blasze do piecze- nia ciasta
Małe cias- teczka – dwa po- ziomy ¹⁾	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do piecze- nia ciasta
Małe cias- teczka – trzy pozio- my ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka / ciasta przekłada- ne – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka / ciasta przekłada- ne – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka / ciasta przekłada- ne – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do piecze- nia ciasta
Bezy – je- den po- ziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do piecze- nia ciasta
Bezy – dwa po- ziomy ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do piecze- nia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Bułeczki 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
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii ¹⁾	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
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

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
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
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
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
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
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

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

9.8 Grill



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

Produkt	Ilość		Tempera- tura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarni- ka
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Befsztyki	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
Kebaby	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

9.9 Turbo grill

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub fileć, 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 piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
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, półka	po 0,4 - 0,5 każdy	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pular-da	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

9.10 Termoobieg + para

Podczas pieczenia drzwi urządzenia można otwierać tylko w razie konieczności.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanek z makaronu	190 - 200	45 - 55	2
Zapiekanek ziemniaczana	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Pudding chlebowy	150 - 160	75 - 90	2
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	2
Ciasto z jabłkami	150 - 160	75 - 85	2
Biały chleb	180 - 190	50 - 60	2

9.11 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	-

9.12 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

9.13 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/tosoś	65 - 70

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód urządzenia należy myć miękką 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

- i** 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 wnętrza komory

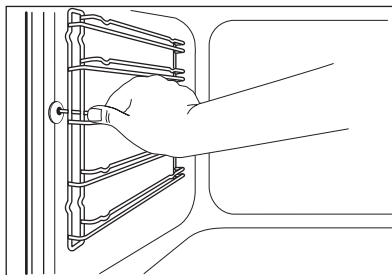
Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.

- i** Zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli Termoobieg PLUS.
1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez dodatku ziół.
 2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
 3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

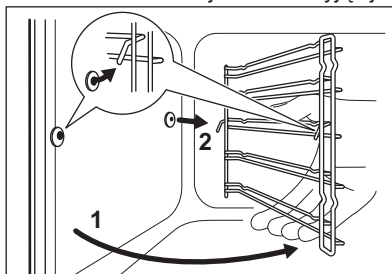
10.4 Wyjmowanie prowadnic blach

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.

- i** Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

10.5 Piroliza



UWAGA!

Nie uruchamiać funkcji Piroliza, jeśli wciśnięty jest przycisk dodatkowej pary.



UWAGA!

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.



Nie należy uruchamiać funkcji Piroliza, jeśli drzwi piekarnika nie są domknięte. W niektórych modelach w takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się komunikat „C3”.

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem.

**UWAGA!**

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenie, nie należy używać ich jednocześnie z funkcją Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.
2. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
3. Wybrać funkcję Piroliza. Patrz „Funkcje piekarnika”.
4. Gdy miga symbol |, nacisnąć lub , aby wybrać odpowiedni proces:

Opcja	Opis
P1	Jeśli piekarnik nie jest bardzo zanieczyszczony. Czas trwania procedury: 1 godz. 30 min.
P2	Jeśli usunięcie zanieczyszczeń sprawia trudności. Czas trwania procedury: 2 godz. 30 min.

Nacisnąć lub obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby uruchomić procedurę.
Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec.

Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

5. Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, drzwi zablokują się. Na wyświetlaczu pojawi się symbol oraz paski wskaźnika temperatury – będą one widoczne aż do momentu odblokowania drzwi.
Aby wyłączyć czyszczenie pirolityczne przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.
6. Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnego czasu. Drzwi piekarnika pozostaną zablokowane.
7. Po ostygnięciu urządzenia rozlegnie się sygnał dzwinkowy i drzwi zostaną odblokowane.

10.6 Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności włączenia czyszczenia pirolitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać wskazanie PYR.



Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:

- Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu „” i „”, gdy na wyświetlaczu miga PYR.

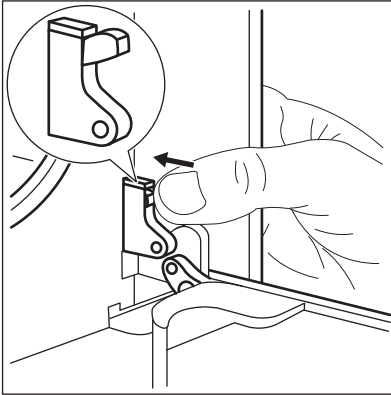
10.7 Czyszczenie drzwi piekarnika

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

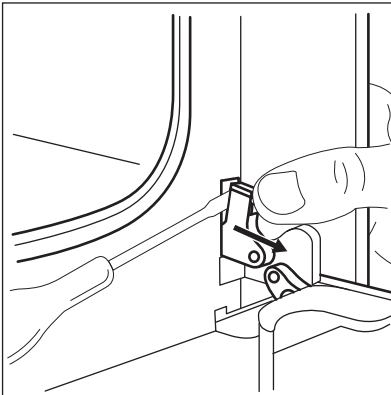
i Jeśli nie zdemontuje się drzwi, mogą się one gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby.

! **UWAGA!**
Nie używać urządzenia bez szyb.

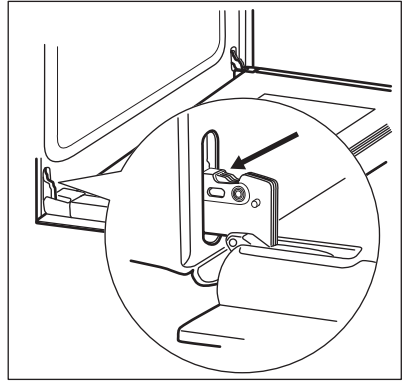
1. Otworzyć całkowicie drzwi i zlokalizować zawias po prawej stronie drzwi.
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



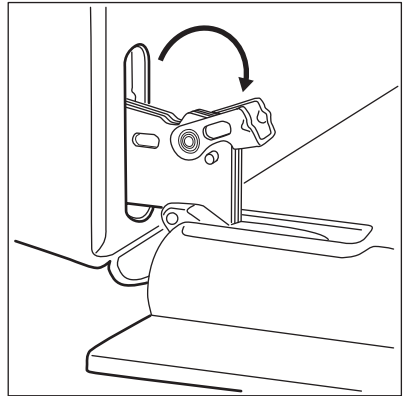
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokręta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po prawej stronie.



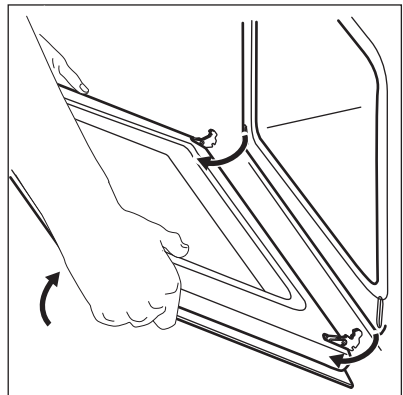
4. Zlokalizować zawias po lewej stronie drzwi.



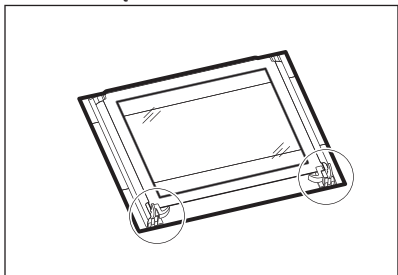
5. Podnieść i obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



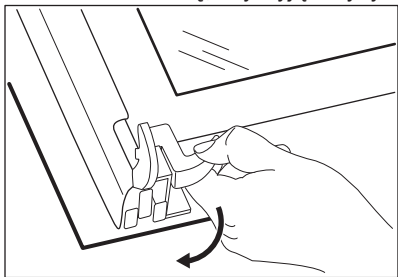
6. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



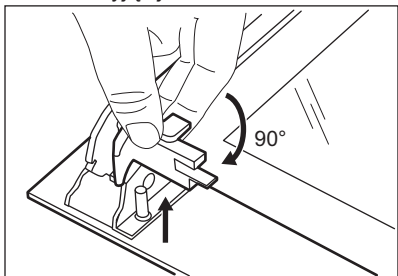
7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



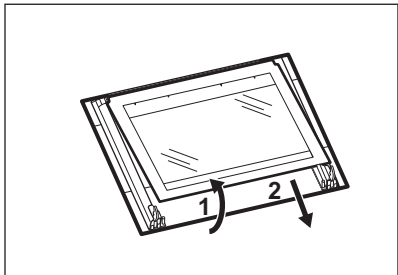
8. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



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



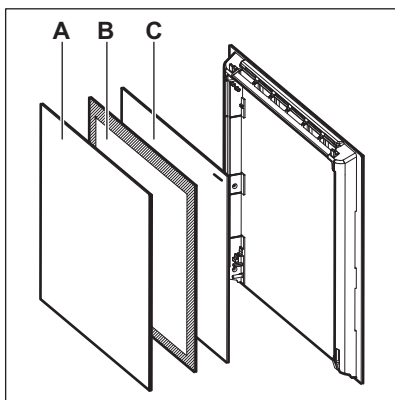
10. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.



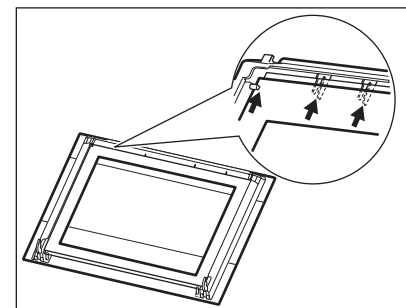
11. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

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

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



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



10.8 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.

Tylne 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 ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
Termosonda nie działa.	Wtyczkę termosondy nieprawidłowo włożono do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
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 Piroliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> • Nie zamknięto dokładnie drzwi. • Uszkodzona blokada drzwi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Domknąć drzwi. • Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony 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.
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie włączono funkcji Termoobieg PLUS.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie włączono prawidłowo funkcji Termoobieg PLUS za pomocą przycisku dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale wskaźnik przycisku dodatkowej pary jest włączony.	Funkcja Termoobieg PLUS działa.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobieg PLUS.
Przy próbie włączenia funkcji czyszczenia wyświetlacz pokazuje wskazanie "C4".	Wciśnięto przycisk funkcji dodatkowej pary.	Ponownie nacisnąć przycisk funkcji dodatkowej pary.
Woda we wnęcie komory nie gotuje się.	Za niska temperatura.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano zbyt dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie " Demo ".	Włączony jest tryb demo.	<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.)

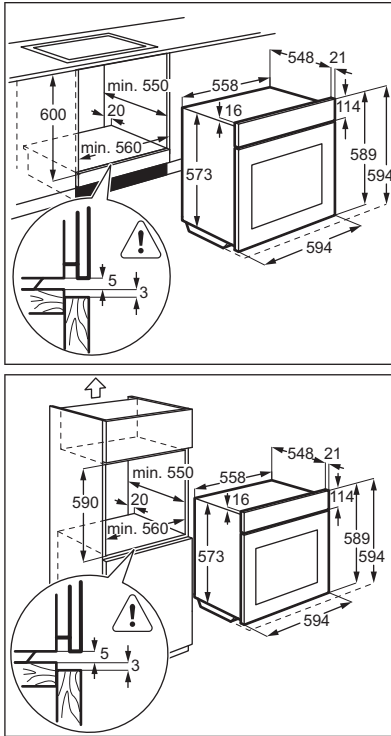
12. INSTALACJA



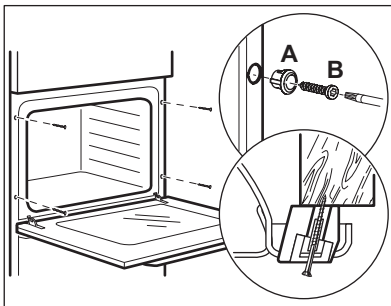
OSTRZEŻENIE!

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	EOC5654AAX EOC5654AOX
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	EOC5654AAX 36.5 kg
	EOC5654AOX 36.5 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

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



867323905-A-1 12016

