

EOB7S31V
EOB7S31Z



PL Piekarnik parowy

Instrukcja obsługi

W pełni wykorzystaj
potencjał swoich
urządzeń

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. FUNKCJE ZEGARA.....	14
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	16
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	18
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	22
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	24
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	43
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	47
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	50
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	51

MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

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

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum

serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować przewodnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają

parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otwarte drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać ani przedmiotów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
 - Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
 - Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
 - Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować

wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

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

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- 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.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne:

Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



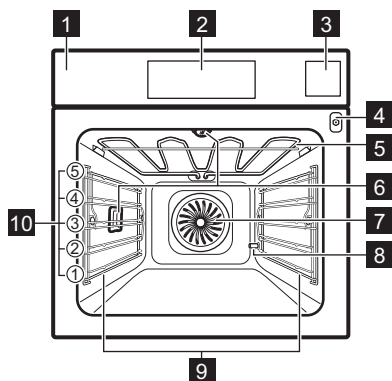
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

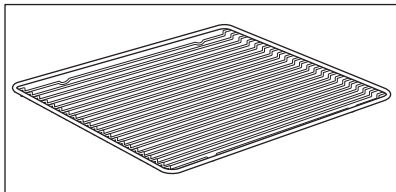
3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylacja
- 8 Odkamienianie wylotu rurki
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczenia potraw

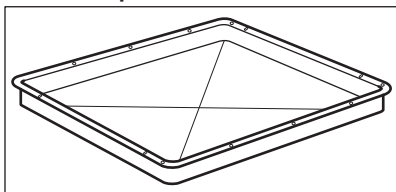
3.2 Akcesoria

Ruszt



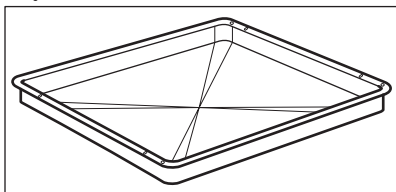
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



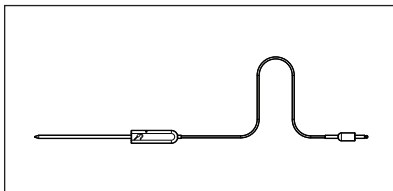
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



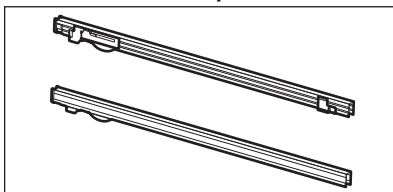
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

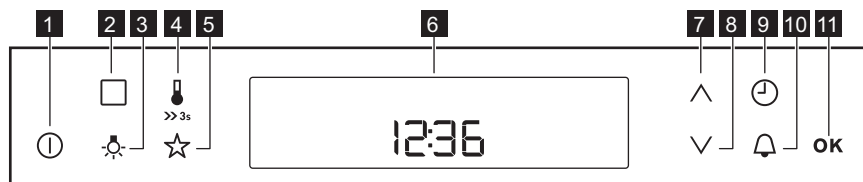
Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.










4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

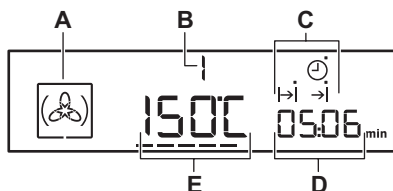


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1	WŁĄCZONE / WY- ŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie piekarnika.



Pole czujnika	Funkcja	Opis
2	 OPCJE	Do ustawiania funkcji pieczenia, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego.
3	 OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	 TEMPERATURA	Ustawianie i sprawdzanie temperatury w komorze piekarnika lub temperatury czujki temperatury (jeśli występuje).
5	 MÓJ ULUBIONY PROGRAM	Zapisywanie ulubionego programu. Funkcja ta zapewnia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
6	- WYŚWIETLACZ	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
7	 W GÓRĘ	Służy do przemieszczania się w górę menu
8	 W DÓŁ	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9	 ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
10	 MINUTNIK	Ustawianie minutnika.
11	 OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.





4.2 Wyświetlacz



- A. Symbol funkcji pieczenia
- B. Numer programu/funkcji pieczenia
- C. Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara”)
- D. Zegar / wyświetlacz ciepła resztkowego
- E. Wyświetlenie temperatury / bieżącej godziny

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Nazwa	Opis
	Program automatyczny	Pozwala wybrać program automatyczny.
	Mój ulubiony program	Włączony jest ulubiony program.

Symbol	Nazwa	Opis
h / min	godz. / min	Włączona jest funkcja zegara.
---	Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego	Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura	Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Czujka temperatury	Czujka temperatury jest podłączona do gniazda czujki temperatury.
	Minutnik	Uruchomiona jest funkcja minutnika.
	Wskaźnik szuflady na wodę	Pokazuje poziom wody.

4.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia pojawi się wskazanie ----. Paski sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Ustawianie twardości wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

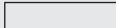
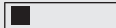



W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającą im zawartością wapnia oraz jakością wody.

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 napełnić szufladę wodą butelkowaną.

1. Wziąć 4-kolorowy pasek dołączony do zestawu do gotowania na parze w piekarniku.
2. Zanurzyć wszystkie strefy reagowania paska w wodzie na około 1 sekundę.
Nie umieszczać paska pod bieżącą wodą.
3. Wstrząsnąć paskiem, aby pozbyć się nadmiaru wody.
4. Odczekać 1 minutę i sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż 1 minutę po wykonaniu testu.
5. Ustawić twardość wody: menu ustawień.

Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”,
Użycie menu ustawień.

Pasek testowy	Twardość wody
	1
	
	2
	3
	4

Twardość wody można zmienić w menu ustawień.




6. CODZIENNA EKSPLOATACJA











OSTRZEŻENIE!



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.





6.1 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Thermoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruche go spodu.
 Thermoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.




Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa.
 Podtrzymanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotn. Plus	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.</p> <p>Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działała funkcja nie było zakłócać, 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>
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominają będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprzeczane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw swiezo przyrdzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na róznych poziomach.
 Mała wilgotno	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrozonych.
 Duża wilgotno	Do potraw z dużą zawartością wody, sosu królewskiego, terrin oraz parzonej ryby.
 Gotowanie na parze	Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych da specjalnych.

- i** W przypadku niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

6.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą . Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcj pieczenia.

3. Nacisnąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika.

Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona adna funkcja ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.


6.3 Zmiana temperatury

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę co: 5°C.

Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.4 Sprawdzanie temperatury

Bieżącą temperaturę piekarnika można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.


1. Nacisnąć . Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
2. Nacisnąć OK lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.5 Szybkie nagrzewanie

Nie wkłda potraw do piekarnika, gdy działa funkcja szybkiego nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie jest dostępne tylko z niektórymi funkcjami pieczenia. Jeśli w menu ustawień włączono dźwięki błędów, emitowany jest sygnał dźwiękowy, jeśli szybkie nagrzewanie nie jest dostępne z wybraną funkcj. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

Aby włączyć szybkie nagrzewanie, należy nacisnąć i przytrzymać  przez ponad 3 sekundy.

Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.

6.6 Pieczenie parowe

Pokrywa suflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

**OSTRZEŻENIE!**

Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Napełnić szufladę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Tyle wody wystarcza na około 50 minut. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję Czas $\rightarrow|$ lub Koniec $\rightarrow|$.

Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną

temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Gdy woda w szufladzie kończy się, rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby kontynuować pieczenie parowe, należy uzupełnić szufladę na wodę według powyższego opisu. Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Opróżnić szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym. Patrz funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.

**UWAGA!**

Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

9. Podczas korzystania z funkcji Pieczenie parowe na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.


Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie.

W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony.
$\rightarrow $ CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
$\rightarrow $ KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika.
$\rightarrow \rightarrow $ OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 MINUTNIK	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 STOPER	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy piekarnika. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. STOPER nie działa, gdy ustawione są funkcje CZAS i KONIEC.

7.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **h** i **12:00**. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć OK.
3. Nacisnąć \wedge lub \vee ustawić minuty.
4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, nacisnąć \ominus , aż zacznie migać \ominus .

7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć \ominus , aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć \wedge lub \vee ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Nacisnąć OK lub funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
5. Nacisnąć \wedge lub \vee ustawić godziny dla funkcji CZAS.
6. Nacisnąć OK lub funkcja CZAS uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.

7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć \ominus , aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić funkcję KONIEC, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć piekarnik.

7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć \ominus , aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć \wedge lub \vee ustawić minuty dla funkcji CZAS.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć \wedge lub \vee ustawić godziny dla funkcji CZAS.
6. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie $\rightarrow|$.

7. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić funkcję KONIEC, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny. Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
8. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyłączyć piekarnik.



Gdy zostanie włączona funkcja Opóźnienie, na wyświetlaczu pojawi się symbol funkcji pieczenia $| \rightarrow |$ z kropką i $\rightarrow|$. Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

7.6 Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć \hookrightarrow .

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Dostępnych jest 9 programów automatycznych. Programy lub przepisy automatyczne należy stosować w

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie \hookrightarrow i „00”.

2. Nacisnąć \hookrightarrow w celu przełączenia między opcjami. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
 3. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić MINUTNIK, a następnie \hookrightarrow , aby potwierdzić.
 4. Nacisnąć OK lub MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
- Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie 00:00 i \hookrightarrow .
5. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

7.7 STOPER

1. Aby wyzerować stoper, nacisnąć: \vee i \wedge jednocześnie.
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, stoper ponownie zacznie naliczać czas.

sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Wyświetlacz pokazuje domyślne czasy pieczenia dla poszczególnych programów automatycznych.

8.1 Programy automatyczne

Numer programu	Nazwa programu
1	WARZYWA TRADYCYJNE
2	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
3	BIĄŁY CHLEB
4	GOTOWANA RYBA (PSTRĄG)
5	PIECZEŃ WOŁOWA

Numer programu	Nazwa programu
6	KURCZAK CAŁY
7	PIZZA
8	BABECZKI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
 2. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).
3. Dotknąć \wedge lub \vee , aby wybrać program automatyczny.
 4. Dotknąć OK lub odczekać pięć sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.
 5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol $\rightarrow|$ zacznie migać.
 6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 7. Wyłączyć urządzenie.

8.3 Programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Dotknąć \wedge lub \vee , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru. Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas $\rightarrow|$, domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).
4. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach. Urządzenie włączy się.
5. Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą \wedge lub \vee . Dotknąć OK.

6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać $\rightarrow|$.
7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

8.4 Programy automatyczne z termosondą (wybrane modele)

Dla programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę wewnątrz produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Podłączyć termosondę. Patrz „Termosonda.”
4. Dotknąć \wedge lub \vee , aby ustawić program z termosondą. Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia, $\rightarrow|$ oraz $\rightarrow?$.
5. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać $\rightarrow|$.
6. Dotknąć dowolne pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

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

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

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



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

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

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



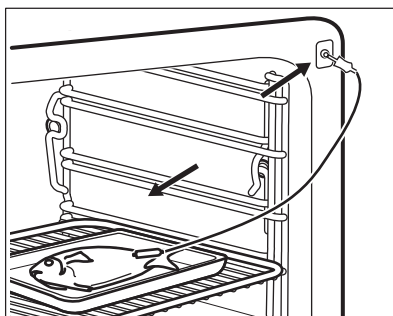
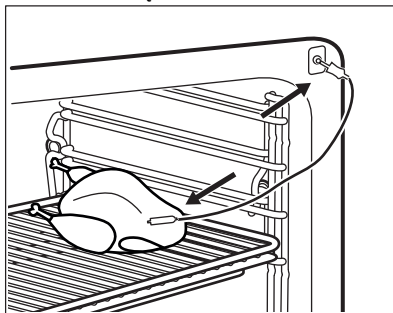
Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.







Włożenie wtyczki czujki temperatury do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

ryby, jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.


3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.








Na wyświetlaczu zacznie migać  i pojawi się domyślnie ustawiona temperatura wewnątrz produktu. Przy pierwszym włączeniu będzie to 60°C, natomiast przy każdym kolejnym – ostatnio ustawiona wartość.

4. Dotknąć  lub , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Dotknąć  lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba


1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę termosondy (z  na uchwycie) w środek mięsa lub

i Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga symbol . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu nie migał symbol , należy dotknąć  i  lub , aby ustawić nową wartość.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.


Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ----.

i Piekąc z wykorzystaniem termosondy można zmienić temperaturę widoczną na wyświetlaczu. Po włożeniu wtyczki termosondy do gniazda i ustawieniu funkcji piekarnika oraz temperatury, na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura wewnątrz produktu.

Dotknąć kilkakrotnie , aby wyświetlić trzy inne wskazania temperatury:

- ustawioną temperaturę wewnątrz produktu
- aktualną temperaturę piekarnika
- aktualną temperaturę wewnątrz produktu.

Gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie zadaną wartość, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a

 będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

7. Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

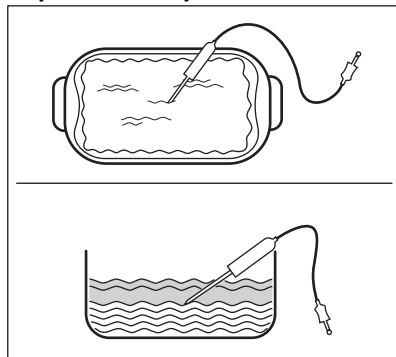


OSTRZEŻENIE!

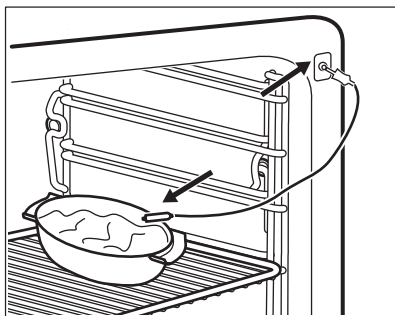
Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

Kategoria potraw: zapiekanki

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



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






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








OSTRZEŻENIE!

Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

Na wyświetlaczu zacznie migać  i pojawi się domyślnie ustawiona temperatura wewnątrz produktu. Przy pierwszym włączeniu będzie to 60°C, natomiast przy każdym kolejnym – ostatnio ustawiona wartość.


- Dotknąć  lub , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
- Dotknąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.



Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga symbol . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu nie migał symbol , należy dotknąć  i  lub , aby ustawić nową wartość.

- Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ____.

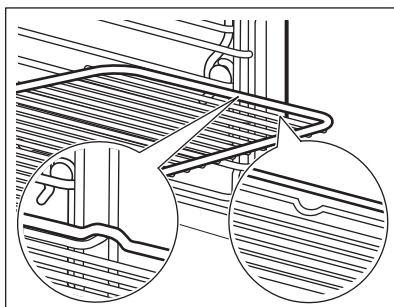
Gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie zadaną wartość, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a  będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

- Dotknąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

9.2 Wkładanie akcesoriów

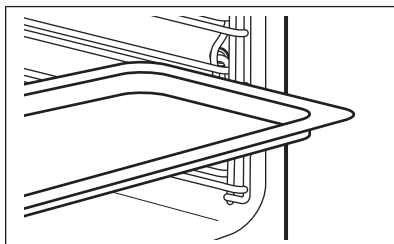
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



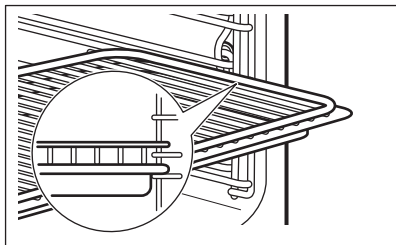
Błacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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.



- i** Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



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

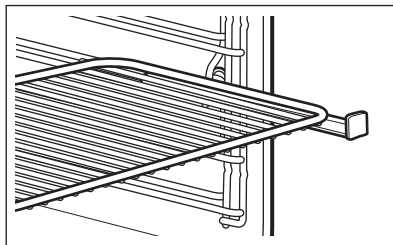


UWAGA!
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

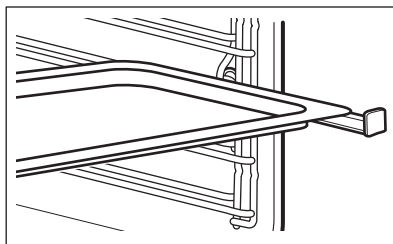
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

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



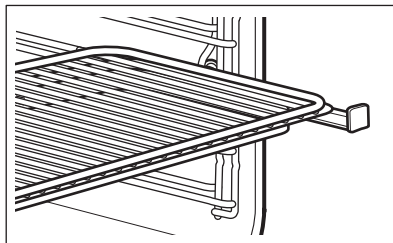
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

Funkcja ta służy do zapisywania ulubionych ustawień temperatury oraz czasu dla funkcji lub programu piekarnika.

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.
2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy ☆. Zabrzmiał sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć urządzenie.
 - **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć ☆. Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.



Gdy funkcja jest włączona, istnieje możliwość zmiany czasu i temperatury.

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć ①. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.

1. Funkcję można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Nie ustawiać funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ①.
3. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ① i √.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie SAFE.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 3.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

1. Aby włączyć funkcję, należy włączyć piekarnik.
2. Włączyć funkcję piekarnika lub ustawienie.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać ① i √ przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Blokada zaświeci się na wyświetlaczu. Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.



Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, piekarnik można wyłączyć. Po wyłączeniu piekarnika blokada panelu wyłącza się.

10.4 Użycie menu ustawień

W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawia się SET oraz numer ustawienia.

	Opis	Wartość do ustawienia
1	WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
2	DŹWIĘKI PRZYCISKÓW ¹⁾	KLIK / SYGNAŁ / WYŁĄCZONE
3	DŹWIĘKI BŁĘDÓW	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
4	TRYB DEMO	Kod aktywacji: 2468

Opis	Wartość do ustawienia
5 JASNOŚĆ	NISKA / ŚREDNIA / WYSOKA
6 TWARDOŚĆ WODY	1 - 4
7 PRZYPOMINANIE O CZYSZCZ.	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
8 MENU SERWISOWE	-
9 PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ	TAK / NIE

1) Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola czujnika WŁ. / WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy .

Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i zacznie migać wartość „1”.


2. Nacisnąć przycisk \wedge lub \vee , aby wprowadzić ustawienie.

3. Nacisnąć OK.

4. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby zmienić wartość ustawienia.

5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy

nacisnąć  lub nacisnąć i przytrzymać .

10.5 Samoczynne wyłączenie

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

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy dotknąć pola czujnika, aby ponownie je włączyć.



Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Termosonda, Oświetlenie, Czas, Koniec, Opóźnienie.

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - gdy urządzenie jest włączone;
 - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego pola czujnika (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
 - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja minutnika. Gdy upłynie ustawiony czas funkcji minutnika, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

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

11. 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.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

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

11.2 Gotowanie na parze

Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.

Sterylizacja

Ta funkcja umożliwi przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).

Umieścić czyste naczynia do góry dnem, na środku rusztu, na pierwszym poziomie piekarnika.

Wlać do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

Ta funkcja umożliwi przyrządzanie każdego rodzaju żywności – świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania, podgrzewania, rozmrażania, gotowania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kaszy manny i jajek.

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Należy gotować razem

potrawy o wymagające podobnego czasu gotowania. W przypadku jednoczesnego przyrządzania kilku potraw należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę na 99°C, o ile w tabeli poniżej nie zalecono innego ustawienia.

Warzywa

Potrawa	Czas (min)
Nadziewane pomidory	10
Brokuły, cząstki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	8 - 10
Szpinak, świeży	10 - 15
Cukinia, krojona	10 - 15
Warzywa, blanszowane	15
Grzyby, krojone	15 - 20
Papryka, paski	15 - 20
Brokuły, całe	15 - 25
Szparagi zielone	15 - 25
Bakłażany	15 - 25
Dynia pokrojona w kostkę	15 - 25
Pomidory	15 - 25
Fasola, blanszowana	20 - 25
Rozpunka, cząstki	20 - 25
Kapusta włoska	20 - 25
Seler, kostka	20 - 30
Por, krążki	20 - 30
Groszek	20 - 30
Groszek śnieżny / Papryka Kaiser	20 - 30
Słodkie ziemniaki	20 - 30
Koper włoski	20 - 30
Marchew	20 - 30

Potrawa	Czas (min)
Szparagi białe	25 - 35
Bruksełka	25 - 35
Kalafior, cząstki	25 - 35
Kalarepa, paski	25 - 35
Biała fasola	25 - 35
Słodka kukurydza na kolbie	30 - 40
Skorzonera	35 - 45
Kalafior, cały	35 - 45
Zielona fasolka	35 - 45
Kapusta biała lub czerwona, paski	40 - 45
Karczochy	50 - 60
Suszona fasola, namoczona, proporcja woda/fasola 2:1	55 - 65
Bigos	60 - 90
Buraczki	70 - 90

Przystawki, dodatki

Potrawa	Czas (min)
Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1	15 - 20
Tagliatelle, świeże	15 - 25
Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3,5:1	20 - 25
Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1	20 - 30
Szpecele	25 - 30
Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1	25 - 35
Knedle drożdżowe	25 - 35
Ryż jaśminowy, proporcja woda/ryż 1:1	30 - 35
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	30 - 40

Potrawa	Czas (min)
Knedle chlebowe	35 - 45
Knedle ziemniaczane	35 - 45
Ryż, proporcja woda/ryż 1:1; proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu.	35 - 45
Polenta, proporcja płynu 3:1	40 - 50
Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1	40 - 55
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	45 - 55
Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1	55 - 60

Owoce

Potrawa	Czas (min)
Krojone jabłka	10 - 15
Owoce jagodowe	10 - 15
Roztapianie czekolady	10 - 20
Kompot owocowy	20 - 25

Ryba

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cienki filet rybny	75 - 80	15 - 20
Krewetki, świeże	75 - 85	20 - 25
Małże	100	20 - 30
Gruby filet rybny	75 - 85	20 - 30
Pstrąg, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Krewetki, mrożone	75 - 85	30 - 40

Mięso

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Chipolatas	80	15 - 20
Bawarska kiełbasa cielęca / Biała kiełbasa	80	20 - 30
Kiełbasa wiedeńska	80	20 - 30
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35
Szynka gotowana, 1 kg	99	55 - 65
Kurczak, z wody, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Karczek wieprzowy, z wody	90	70 - 90
Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg	90	80 - 90

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Gotowana wołowina	99	110 - 120

Jajka

Potrawa	Czas (min)
Jajka na miękko	10 - 11
Jajka na półtwardo	12 - 13
Jajka na twardo	18 - 21

11.3 Połączenie funkcji: Turbo grill + Gotowanie na parze

Funkcji tych można używać łącznie w celu jednoczesnego przyrządzenia mięsa, warzyw i dodatków.

1. Wybrać funkcję: Turbo grill, aby upiec mięso.
2. Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
3. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do około 90°C. Można uchylić drzwi do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
4. Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.

Potrawa	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodanie warzyw)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa, 1 kg / Brukselka, polenta	180	60 - 70	mięso: 1	99	40 - 50	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń wieprzowa, 1 kg / Ziemia-ki / Warzywa, sos	180	60 - 70	mięso: 1	99	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3

Potrawa	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodanie warzyw)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca, 1 kg / Ryż / Warzywa	180	50 - 60	mięso: 1	99	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3

11.4 Duża wilgotność

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Jajka zapiekane	90 - 110	15 - 30
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40
Sosy / Flan, w miseczkach	90	35 - 45
Klusieczki z piekarnika	120 - 130	40 - 50
Terrina	90	40 - 50

11.5 Mała wilgotność

Jeśli w tabeli poniżej nie zalecono innego ustawienia, użyć drugiego poziomu piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	20 - 30

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bułki gotowe do pieczenia	200	20 - 30
Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 40 - 50 g	200	25 - 35
Klops, surowy, 0,5 kg	180	30 - 40
Bułki, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Makaron zapiekany	190	40 - 50
Chleb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55
Kurczak, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Pieczeń cielęca, 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160 - 180	90 - 100

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gęś, 3 kg	170	130 - 170	1

11.6 Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 110°C.

Potrawa	Czas (min)
Dania na jednym talerzu	10 - 15
Makaron	10 - 15
Ryż	10 - 15
Klusieczki	15 - 25

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

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

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

11.7 Pieczenie ciast

Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

11.8 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

11.9 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto ukręcane	150 - 170	20 - 25	2
Kołacz / Brioszki	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	140 - 160	70 - 90	1

Pieczenie w formach

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Sernik	170 - 190	60 - 90

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tarty owocowe (z ciasta drożdżowego/ukręcane), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150	35 - 55
Tarty owocowe z ciasta kruchego	160 - 170	40 - 80

Ciasta, wypieki, chleb

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40

Ciasta, wypieki, chleb

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa	180 - 200	10 - 20	3

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Chleb żytni:	1. 230	1. 20	1
1. Rozpocząć z ustawieniem:	2. 160 - 180	2. 30 - 60	
2. Kontynuować z ustawieniem:			
Ciasto migdałowe / Ciasto cukrowe	190 - 210	20 - 30	3
Płysie / Eklery	190 - 210	20 - 35	3
Warkocz drożdżowy / Chałka	170 - 190	30 - 40	3
Tarty owocowe (z ciasta drożdżowego/ukręcanego), użyć głębokiej blachy do pieczenia	170	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180	40 - 80	3
Strucla bożonarodzeniowa	160 - 180	50 - 70	2

Ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	10 - 20
Bułki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	160	10 - 25
Biszkopty	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z ciasta francuskiego, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	170 - 180	20 - 30
Ciasteczka drożdżowe	150 - 160	20 - 40

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Makaroniki	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	80 - 100	120 - 150

Ciastka

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bułki	190 - 210	10 - 25

11.10 Wypieki i zapiekanki

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Suflety z rybą	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie suflety	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

11.11 Termoobieg wilgotn. Plus

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Jabłecznik, wykonany z ciasta ukręcane-go (forma okrągła)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70

11.12 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć blach do pieczenia ciasta.

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta, wypieki

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Pysie / Eklery	160 - 180 , nagrząć wstępnie pusty piekarnik	25 - 45	1 / 4	-
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Ciasteczka, ciastka, drożdżówki, bułki

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Krucze ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biszkopty	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 , nagrząć wstępnie pusty piekarnik	30 - 50	1 / 4	-
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Bezy / Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.13 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. Funkcja ta nie jest odpowiednia do takich potraw jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć termosondy (patrz tabela dla termosondy).

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie

kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie piekarnika.
3. Umieścić termosondę w mięsie.
4. Wybrać funkcję Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Filet wołowy	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Pieczeń cielęca	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steki	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Chrupiące potrawy z funkcją: Pizza

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55
Szarlotka, z przykryciem	150 - 170	50 - 60
Ciasto wazywne	160 - 180	50 - 60

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza, cienkie ciasto, użyć głębokiej blachy do pieczenia	210 - 230	15 - 25
Pizza, grube ciasto	180 - 200	20 - 30

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)
Podpłomyk	210 - 230	10 - 20
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25

11.15 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

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

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

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

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

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

11.16 Tabele pieczenia mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Wołowina

Potrawa	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń lub filet wołowy, lekko wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń lub filet wołowy, średnio wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń lub filet wołowy, dobrze wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

Wieprzowina

Użyć funkcji: Turbo grill.

Potrawa	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka / Karkówka / Szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgotowana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Użyć funkcji: Turbo grill.

Potrawa	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęcą	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęcą	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Użyć funkcji: Turbo grill.

Potrawa	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udo jagnięce / Pieczeń jagnięcą	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120

Potrawa	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka.

Potrawa	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Comber / Noga zajęcza, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	do 1	230	30 - 40
Comber sarni	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Drób

Użyć funkcji: Turbo grill.

Potrawa	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Drób, porcje	po 0,2 - 0,25 każdy	200 - 220	30 - 50
Półowki kurczaka	po 0,4 - 0,5 każdy	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Ryba

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka.

Potrawa	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.17 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

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

Grill

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Schab cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Szybki grill

Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.

Jeśli nie podano inaczej, użyć czwartego poziomu piekarnika.

Potrawa	Czas (min)	
	1. strona	2. strona
Burgery	8 - 10	6 - 8
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10

Potrawa	Czas (min)	
	1. strona	2. strona
Kiełbasa	10 - 12	6 - 8
Steki	7 - 10	6 - 8
Tosty, użyć piętego poziomu piekarnika	1 - 3	1 - 3
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-

11.18 Potrawy mrożone

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Lasagne / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikłe	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.20 Suszenie

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

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

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

Owoce

Ustawić temperaturę 60-70°C.

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

11.22 Termosonda

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

Potrawa	Czas (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9

11.21 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

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

Wołowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Klops	80	83	86
Wieprzowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Comber siekany / Schab wieprzo- wy, wędzony / Schab wieprzowy, parzony	75	78	82
Cielęcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90
Baranina / jagnięcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udo jagnięce	65	70	75
Dziczyzna	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Noga zajęcza / Zając, w całości / Udziec z sarny	70	75	80
Drób	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka cała/półowka / Indyk, ca- ły/piers	75	80	85

Drób	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Kaczka, pierś	60	65	70
Ryba (łosoś, pstrąg, sandacz)	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Ryba, cała/duża/gotowana na parze / Ryba, cała/duża/pieczona	60	64	68
Casserole – podgotowane warzywa	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Zapiekanek z cukinii / Casserole z brokułami / Casserole z koprem włoskim	85	88	91
Casserole – pikantne	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91
Casserole – słodkie	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wy- pieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z płatków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole z makaronu na słodko	80	85	90

11.23 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normami EN 60350 i IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
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.

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (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
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka / Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka, 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.

Potrawa	Funkcja	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk, odwrócić w połowie czasu	Grill	24 - 30	4

Szybki grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Potrawa	Czas (min)	
	1. strona	2. strona
Burgery	8 - 10	6 - 8
Tosty	1 - 3	1 - 3

11.24 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

Potrawa	Naczynie (Gastrom)	Ilość (kg)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Brokuły, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	1 x 1/2 perforowane	0.3	3	99	13 - 15
Brokuły, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	2 x 1/2 perforowane	2 x 0,3	2 i 4	99	13 - 15
Brokuły, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	1 x 1/2 perforowane	maks.	3	99	15 - 18
Groszek, mrożony	2 x 1/2 perforowane	2 x 1,3	2 i 4	99	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

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

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

12.2 Zalecane środki czyszczące

Nie stosować szorstkich gąbek ani silnie działających detergentów. Mogłyby to

spowodować uszkodzenie części emaliowanych lub ze stali nierdzewnej.

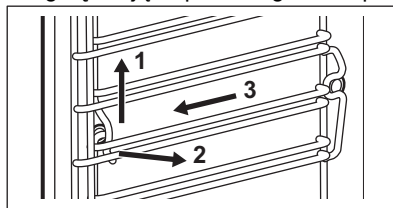
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.electrolux.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

12.3 Demontaż prowadnic blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Ostrożnie pociągnąć prowadnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.



2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Wsunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.




12.4 Podmenu opcji: Czyszczenie

Aby uzyskać dostęp do podmenu z funkcjami czyszczenia, należy nacisnąć pole czujnika .

Symbol	Pozycja menu	Opis
S1	Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.

Symbol	Pozycja menu	Opis
S2	Czyszczenie parowe	Czyszczenie urządzenia za pomocą pary.
S3	Odkamienianie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia.
S4	Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

12.5 Włączanie funkcji czyszczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Kilkakrotnie dotknąć , aż na wyświetlaczu pojawi się S1. W niektórych modelach można także wybrać S2, S3, S4.
3. Dotknąć  lub , aby wybrać funkcję czyszczenia.
4. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

12.6 Opróżnianie zbiornika – S1

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Funkcja czyszczenia usuwa resztki wody z szuflady na wodę. Należy z niej skorzystać po użyciu funkcji pieczenia parowego.

Czas działania funkcji wynosi około 6 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Włączyć funkcję opróżniania zbiornika – S1. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.
3. Dotknąć OK.


Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.


12.7 Czyszczenie parowe – S2

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

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

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory urządzenia.

 W celu zapewnienia większej wydajności należy włączyć funkcję czyszczenia, gdy urządzenie jest chłodne.

 Funkcja zajmuje określoną ilość czasu, w który nie jest wliczone czyszczenie komory przez użytkownika.

Gdy funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
2. Włączanie funkcji czyszczenia parowego – S2. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”. Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.
Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy.
3. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
4. Przetrzeć wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, delikatną gąbką. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody.

Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi urządzenia otwarte przez około 1 godz. Poczekać, aż urządzenie wyschnie. Pozostawić otworzone drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można zamknąć drzwi i ogrzewać urządzenie, używając funkcji

Termoobieg w temperaturze 150°C przez około 15 minut. Najlepszy efekt działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc urządzenie ręcznie tuż po zakończeniu jej działania. Przy dużym zabrudzeniu piekarnika należy powtórzyć procedurę.

12.8 Przypominanie o czyszczeniu

Funkcja przypomina o konieczności czyszczenia oraz uruchomienia funkcji: S2.

Funkcję tę można włączyć/wyłączyć w menu ustawień.

12.9 System wytwarzania pary – Odkamienianie – S3

Podczas pracy generatora pary dochodzi do osadzania się kamienia wewnątrz układu, co jest spowodowane zawartością wapnia w wodzie. Może to mieć negatywny wpływ na jakość działania funkcji parowych, wydajność generatora pary oraz jakość potraw. Aby temu zapobiec, należy usunąć osady kamienia z układu generatora pary.

Wybrać funkcję w menu: .

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Wyjąć wszystkie akcesoria.
2. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. W razie potrzeby włączyć funkcję opróżniania zbiornika – S1.
3. Umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
5. Napęlnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Czas trwania procedury wynosi około 1 godzinę i 40 minut.
6. Włączyć funkcję odkamieniania – S3. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.
7. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić blachę do ciasta i

ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.

8. Włączyć funkcję płukania. Patrz „System wytwarzania pary – Płukanie – S4”.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do ciasta.



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

Jeśli urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy je wytrzeć suchą szmatką. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie.

12.10 Przypomnienie o odkamienianiu

Wyświetlane są dwa przypomnienia dotyczące użycia funkcji: Odkamienianie. To przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu urządzenia. Gdy przypomnienie jest włączone, na wyświetlaczu miga S3.

- Wstępne przypomnienie jest zaleceniem wykonania cyklu odkamieniania.
- Właściwe przypomnienie jest poleceniem wykonania cyklu odkamieniania. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia urządzenie nie zostanie odkamienione, nie będzie można używać funkcji parowych. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

12.11 Układ wytwarzania pary – Płukanie – S4

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Napęlnić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż

rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

3. Włączenie funkcji płukania – S4. Patrz „Włączanie funkcji czyszczenia”.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do ciasta.

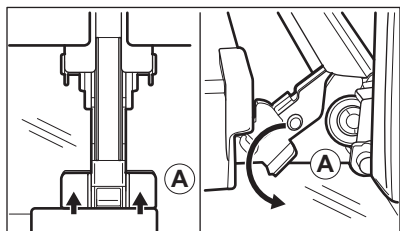
12.12 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

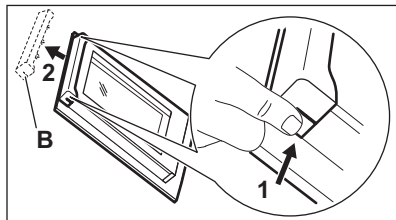


OSTRZEŻENIE!
Drzwi są ciężkie.

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

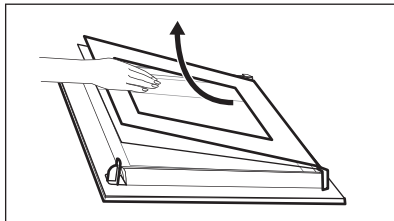


3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka,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



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



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

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



OSTRZEŻENIE!

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

12.13 Wymiana oświetlenia



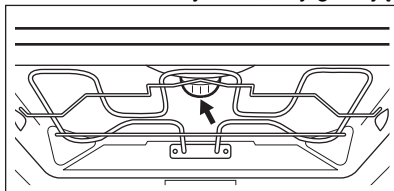
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Zarówka może być gorąca.

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

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany kloz, aby go zdjąć.



2. Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany kloz.

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

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW





OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie  i  , aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania nie ma wody w głębokiej blasze.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody.	W urządzeniu rozpylono za dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia.	Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była za wysoka.	Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżyć wydajność.	Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto akcesoriów z urządzenia przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one zaburzać cykl parowy i obniżyć wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstacyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

13.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA**14.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014**

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	EOB7S31V EOB7S31Z	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.68 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	70 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

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

14.2 Oszczędzanie energii

Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt

często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W niektórych funkcjach 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.

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 wilgotn. Plus

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.


Wyłączanie wyświetlacza

Wyświetlacz można wyłączyć.

Jednocześnie naciśnięć i przytrzymać  i . Aby włączyć, powtórzyć czynność.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetworzenie 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



867352932-B-272021

