



Instrukcja obsługi
Piekarnik parowy

PL

EOB7S31V
EOB7S31Z



electrolux.com/register

 **Electrolux**

MYŚLIMY 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, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

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

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. FUNKCJE ZEGARA.....	15
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	16
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	18
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	21
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	23
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	44
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	50
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	52
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	53

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- 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 prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice 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 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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów 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.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza 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 obłożone, 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 rozwarście 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.

- 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 otworzone 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 produktów 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.

- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne 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 oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- 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



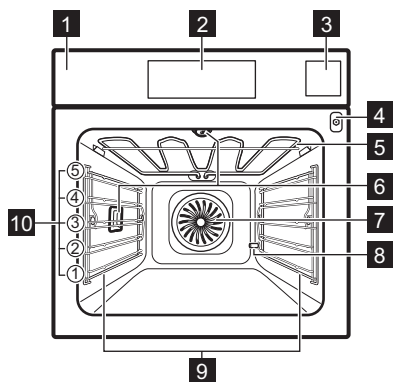
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- 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

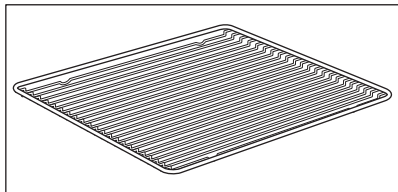
3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

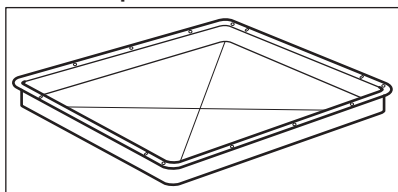
3.2 Akcesoria

Ruszt



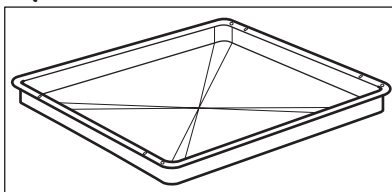
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

Blacha do pieczenia ciasta



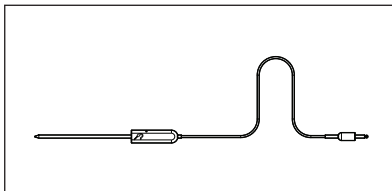
Do ciast i ciasteczek.

Głęboka blacha



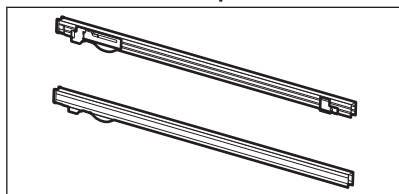
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

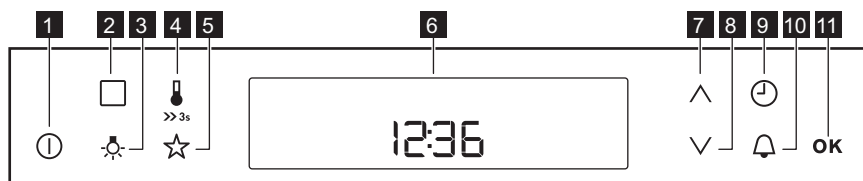
Prowadnice teleskopowe










Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

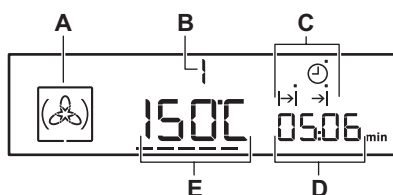


Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1	 WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
2	 Opcje	Do ustawiania funkcji pieczenia, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego.
3	 Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	 Temperatura »3s	Ustawianie lub sprawdzanie temperatury.
5	 Ulubiony program	Zapisywanie ulubionego programu. Funkcja ta zapewnia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
6	- Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
7	 W górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8	 W dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.







Pole czujnika	Funkcja	Opis
9	 Zegar	Ustawianie funkcji zegara.
10	 Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnik.
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.
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.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.



Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

5.2 Wstępne nagrzewanie



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Krok 2 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

i Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

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

Jeśli twardość wody przekracza wartości podane w tabeli, należy napełniać 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 piekar- Zastosowanie nika



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.



Funkcja Pizza

Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.



Termoobieg (niska temp.)

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Pieczenia tradycyjnego

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Żywność mrożona

Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Szybki grill

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.

Funkcja piekarnika Zastosowanie



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło reszkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Regeneracja

Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Mała wilgotność

Do pieczenia chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub do podgrzewania schłodzonych i mrożonych potraw.

Funkcja piekarnika Zastosowanie



Duża wilgotność

Do dań o dużej zawartości wilgoci, custard royale i pasztetów oraz do powolnego pieczenia ryby.



Gotowanie na parze

Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów lub specjalnych dodatków.



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

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

6.3 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą ①. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić funkcję pieczenia.

3. Nacisnąć **OK** lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika. Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona żadna funkcja pieczenia ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

6.4 Jak ustawić: Temperatura

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

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

6.5 Jak sprawdzić: Temperatura

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

1. Nacisnąć \downarrow . Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.
2. Nacisnąć **OK** lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.6 Jak ustawić: Szybkie nagrzewanie

Nie wkładać 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 funkcją. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

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

Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.

6.7 Jak ustawić: Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady 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. Maksymalnie napełnić szufladę zimną wodą (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.

Pozostawić w pełni otworzone drzwi piekarnika, aby umożliwić jego wyschnięcie.

W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobiegi (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.
 Czas	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Koniec	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika.
 Opóźnienie rozpoczęcia programu	Połączenie działania funkcji Czas i Koniec.
 Minutnik	Odcliczanie ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Minutnik można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 Stoper	Odcliczanie czasu wskazujące czas pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stoper nie włącza się, jeśli ustawiono funkcje Czas i Koniec. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.

7.2 Jak ustawić: Aktualna godzina



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  lub , aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć **OK**.
3. Nacisnąć  lub  ustawić minuty.
4. Nacisnąć **OK**.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.





Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

7.3 Jak ustawić: Czas

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.

3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas.
4. Nacisnąć **OK** lub Czas uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas.
6. Nacisnąć **OK** lub Czas uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi miganie wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.
7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Jak ustawić: Koniec







1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , 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 →| oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

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

7.5 Jak ustawić: Opóźnienie rozpoczęcia programu

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas.
6. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie →|.

7. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.



Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działać przez ustawiony Czas i zakończy pracę o godzinie ustawionej dla funkcji Koniec. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi

migające wskazanie →| oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.








8. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

9. Wyłączyć piekarnik.





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

7.6 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć .
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie  i „00”.
2. Nacisnąć , aby przełączyć opcje. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Minutnik, a następnie , aby potwierdzić.
4. Nacisnąć OK lub Minutnik uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie 00:00 i .
5. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

7.7 Jak ustawić: Stoper

1. Aby wyzerować Stoper, należy kilkakrotnie nacisnąć  i jednocześnie .
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, Stoper ponownie zacznie naliczać czas.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

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

8.1 Lista programów automatycznych

Program	
1	WARZYWA TRADYCYJNE
2	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
3	BIAŁY CHLEB
4	GOTOWANA RYBA (PSTRĄG)
5	PIECZEŃ WOŁOWA
6	CAŁY KURCZAK
7	PIZZA
8	BABECZKI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Sposób użycia: 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 \mapsto zacznie migać.
 6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 7. Wyłączyć urządzenie.

8.3 Sposób użycia: 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 \mapsto , 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 upłyne ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać \mapsto .
7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

8.4 Jak ustawić: programy automatyczne z funkcją Termosonda

W przypadku programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę wewnątrz produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Zainstalować termosondę. Patrz „Termosonda”.
4. Dotknąć \wedge lub \vee , aby ustawić program z termosondą.

Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia, \mapsto oraz .

5. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.
Gdy upłyne ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać \mapsto .
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 Termosonda

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

Ustawić dwie wartości temperatury:

- temperaturę piekarnika: co najmniej 120°C,
- temperaturę wewnątrz produktu.


Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

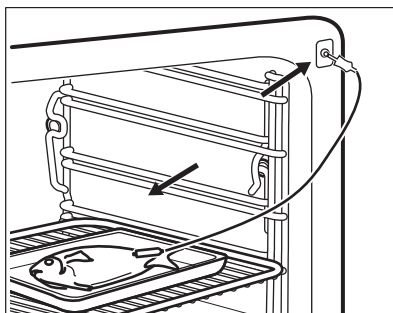
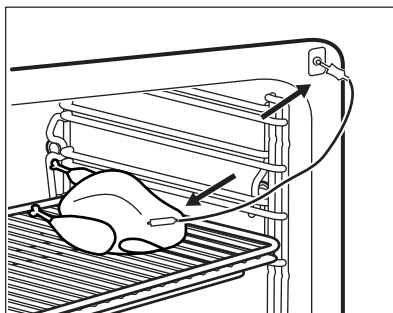
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda – nie używać do przyrządzania płynnych potraw.
- Termosonda – podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.


Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.




Umieszczenie wtyczki termosondy w gnieździe powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba






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




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.



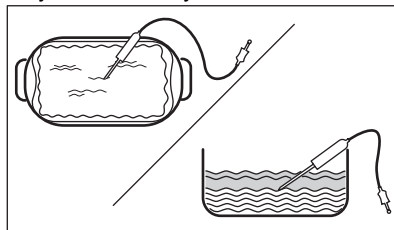
OSTRZEŻENIE!

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

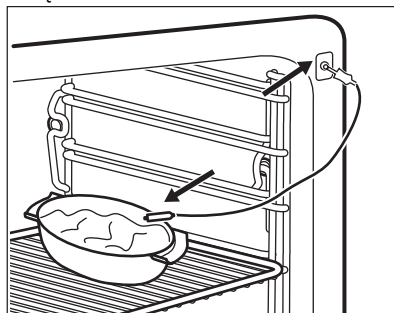
Kategoria potraw: zapiekanki


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.



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.

6. Dotknąć \wedge lub \vee , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
7. 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 \wedge lub \vee , aby ustawić nową wartość.

8. 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.

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



OSTRZEŻENIE!

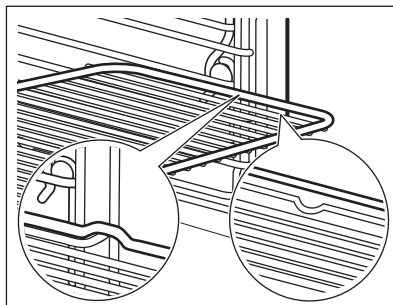
Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.

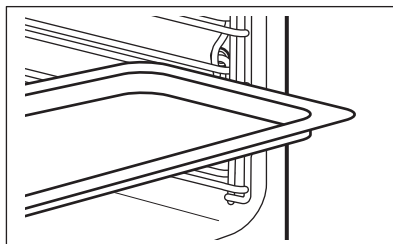
9.2 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.



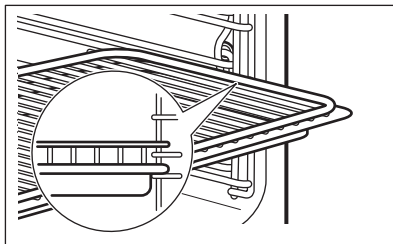
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt. Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

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



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 ☆. Zabrzmie 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 ⌚. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk ⌚ przez 3 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ⌚ i ✓.

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

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

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 ⌚ 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
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  lub , aby wprowadzić ustawienie.

3. Nacisnąć OK.

4. Nacisnąć  lub , aby zmienić wartość ustawienia.



5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć

 lub nacisnąć i przytrzymać .

10.5 Automatyczne wyłączenie

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika,

Termosonda, Czas, Opóźnienie rozpoczęcia programu, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

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 działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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

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

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

11.2 Gotowanie na parze

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

Sterylizacja

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

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

Napełnić szufladę do maksymalnego poziomu i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

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

Podczas jednego cyklu gotowania można przyrządzić posiłek składający się z kilku potraw. Aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie, należy rozpocząć od potrawy wymagającej najdłuższego czasu gotowania, a następnie dodawać w odpowiednim czasie kolejne potrawy, korzystając z tabel pieczenia.

Przykład: Całkowity czas cyklu gotowania: 40 min. Najpierw umieścić w piekarniku Gotow. ziemniaki, ćwiartki, po 20 min dodać Łosoś, filety, a po 30 min – Brokuły, cząstki.



(min)

Gotow. ziemniaki, ćwiartki 40

Łosoś, filety 20

Brokuły, cząstki 10

W przypadku jednoczesnego przyrządzania więcej niż jednej potrawy należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.



WARZYWA



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



8 - 10

Brokuły, cząstki, nagrzać pusty piekarnik



WARZYWA



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



10	Pomidory bez skórki
10 - 15	Świeży szpinak
10 - 15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15 - 20	Grzyby, krojone
15 - 20	Papryka, paski
15 - 25	Brokuły, całe
15 - 25	Zielone szparagi
15 - 25	Bakłażany
15 - 25	Dynia pokrojona w kostkę
15 - 25	Pomidory
20 - 25	Fasola, blanszowana
20 - 25	Rozpunka, cząstki
20 - 25	Kapusta włoska
20 - 30	Seler pokrojony w kostkę
20 - 30	Por, krążki
20 - 30	Groszek
20 - 30	Groszek śnieżny / Groszek śnieżny
20 - 30	Słodkie ziemniaki
20 - 30	Koper włoski
20 - 30	Marchew
25 - 35	Białe szparagi
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, cząstki
25 - 35	Kalarepa, plastry
25 - 35	Biała fasola
30 - 40	Słodka kukurydza na kolbie
35 - 45	Skorzonera



WARZYWA



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



35 - 45	Kalafior, cały
35 - 45	Zielona fasolka
40 - 45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy
55 - 65	Suszona fasola, namoczona, proporcja woda/fasola 2:1
60 - 90	Bigos
70 - 90	Buraczki



PRZYSTAWKI / DODATKI



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



15 - 20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15 - 25	Tagliatelle, świeże
20 - 25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3,5:1
20 - 30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25 - 30	Szpecele
25 - 35	Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1
25 - 35	Knedle drożdżowe
30 - 35	Ryż jaśminowy, proporcja woda/ryż 1:1
30 - 40	Gotow. ziemniaki, ćwiartki
35 - 45	Knedle chlebowe



PRZYSTAWKI / DODATKI



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



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



OWOCE



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



10 - 15	Krojone jabłka
10 - 15	Owoce jagodowe
10 - 20	Roztapienie czekolady
20 - 25	Kompot owocowy



RYBY



(min)



(°C)

15 - 20	Cienki filet rybny	75 - 80
20 - 25	Świeże krewetki	75 - 85



RYBY



(min)



(°C)

20 - 30	Małże	100
20 - 30	Łosoś, filety	85
20 - 30	Pstrąg, 0,25 kg	85
30 - 40	Mrożone krewetki	75 - 85
40 - 45	Pstrąg tęczy, 1 kg	85



MIĘSO



(min)



(°C)

15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bawarska kielbasa cielęca / Biała kielbasa	80
20 - 30	Kielbasa wiedeńska	80
25 - 35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55 - 65	Szynka gotowana, 1 kg	99
60 - 70	Kurczak, gotowany, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, z wody	90
80 - 90	Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99



JAJKA







Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



10 - 11	Jajka, na miękko
---------	------------------








	JAJKA
	Ustawić temperaturę 99°C.
	
(min)	
12 - 13	Jajka na półtwardo
18 - 21	Jajka, na twardo

1. Wybrać funkcję: Turbo grill do pieczenia mięsa.
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.

11.3 Połączenie funkcji: Turbo grill + Gotowanie na parze




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




Umieścić mięso na pierwszym poziomie piekarnika, a warzywa – na trzecim.




	 Turbo grill Pierwszy etap: pieczenie mięsa	 Gotowanie na parze Drugi etap: dodać warzywa		
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa, 1 kg / Brukselka, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Pieczeń wieprzowa, 1 kg / Ziemniaki / Warzywa, w sosie	180	60 - 70	99	30 - 40
Pieczeń cielęca, 1 kg / Ryż / Warzywa	180	50 - 60	99	30 - 40

11.4 Duża wilgotność

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Jajka zapiekane	90 - 110	15 - 30
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30

	 (°C)	 (min)
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40
Krem budyniowy / Tarta, w małych foremkach	90	35 - 45
Kluszczyki	120 - 130	40 - 50

	 (°C)	 (min)
Terrina	90	40 - 50




11.5 Mała wilgotność

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.





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

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.

	 (°C)	 (min)
Gęś, 3 kg, użyć pierwszego poziomu piekarnika	170	130 - 170

11.6 Regeneracja

	Użyć drugiego poziomu piekarnika.
	Ustawić temperaturę 110°C.
	 (min)
Dania jednogarnkowe	10 - 15
Makaron	10 - 15
Ryż	10 - 15
Klusieczki	15 - 25

11.7 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.






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

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

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

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




11.9 Pieczenie na jednym poziomie

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.

Użyć blachy do pieczenia.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (°C)	 (min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40

**CIASTA / CIASTKA / CHLEB****(°C)****(min)**

Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biskoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia

150

35 - 55

Tarty owocowe na kruchym cieście

160 - 170

40 - 80

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć funkcji: Pieczenia tradycyjnego.

Użyć blachy do pieczenia.

**CIASTA /
CIASTKA / CHLEB****(°C)****(min)**

Rolada biskoptowa

180 - 200

10 - 20

3

Chleb żytni:

najpierw: 230

20

1

następnie: 160 - 180

30 - 60

Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe

190 - 210

20 - 30

3

Ptysie / Eklery

190 - 210

20 - 35

3

Warkocz drożdżowy /
Chąłka

170 - 190

30 - 40

3

Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biskoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia

170

35 - 55

3

Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)

160 - 180

40 - 80

3

Kerststol

160 - 180

50 - 70

2

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

**CIASTECZKA****(°C)****(min)**

Krucze ciasteczka

Termoobieg

150 - 160

10 - 20

Bułki, nagrzać pusty piekarnik

Termoobieg

160





10 - 25

Ciasteczka z ciasta biskoptowego

Termoobieg





150 - 160

15 - 20

 CIASTEczKA		 (°C)	 (min)
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasta z białek jaj / Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Pieczenia tradycyjnego	190 - 210	10 - 25

11.10 Wypieki i zapiekanki





Użyć pierwszego poziomu piekarnika.





		 (°C)	 (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie suflety	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	40 - 60
Makaron zapiekany	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	45 - 60

11.11 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Użyć blach do pieczenia ciasta.

 CIASTA / CIASTKA	 (°C)	 (min)	 2 pozycje
Ptysie / Eklery, nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CIAS- TECZKA / CIASTKA / CIAS- TA / BUŁKI	 (°C)	 (min)	 2 pozycje	3 pozycje
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Ciasteczka drożdzo- we	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

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

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

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się 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 połączyć kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

11.13 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA				 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Pieczenia tradycyjnego	230	120 - 150	
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6	



WOŁOWINA



(°C)



(min)

Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik

na każdy cm grubości

Turbo grill

180 - 190

6 - 8

Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik

na każdy cm grubości

Turbo grill

170 - 180

8 - 10



WIEPRZOWINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Łopátka / Karkówka / Szyńka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Kotlety / Żeberka

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Klops

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Golonka wieprzowa, podgot.

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



CIEŁĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pieczeń cielęca

1

160 - 180

90 - 120

Gicz cielęca

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



JAGNIĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Comber jagnięcy

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



DZICZYŻNA



Użyć funkcji: Pieczenia tradycyjnego.



(kg)



(°C)



(min)

Comber / Udziec zajęczy, nagrzać pusty piekarnik

do 1

230

30 - 40

Comber sarni

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Udziec z sarny

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



DRÓB



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Drób, porcjowany

0,2-0,25 porcja

200 - 220

30 - 50

Kurczak, połowa

0,4-0,5 porcja

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 (NA PARZE)



Użyć funkcji: Pieczenia tradycyjnego.



(kg)



(°C)



(min)

Cała ryba

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.14 Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja Pizza



PIZZA



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Tarty

180 - 200

40 - 55

Tarta szpinakowa

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine / Tarta szwajcarska

170 - 190

45 - 55

Zapiekanka warzywna

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Pizza, na grubym cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia

210 - 230

15 - 25

Pizza, na cienkim cieście

180 - 200

20 - 30

Przaśny chleb

210 - 230

10 - 20

Tarta z ciasta francuskiego

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

210 - 230

15 - 25

Pierogi

180 - 200

15 - 25

11.15 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grilować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

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



GRILL



Użyć funkcji: Grill



(°C)



(min)

1. strona



(min)

2. strona



	(°C)	(min) 1. strona	(min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Górka cielęca	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



Jeśli nie podano inaczej, użyć czwartego poziomu piekarnika.



Użyć funkcji: Szybki grill



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)

1. strona



(min)

2. strona

	(min)	(min)
	1. strona	2. strona
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10
Kielbasa	10 - 12	6 - 8
Steki	7 - 10	6 - 8
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-

11.16 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.



CHLEB



(°C)



(min)

	(°C)	(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 pełnoziarnisty	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60
Bułki	190 - 210	20 - 35

11.17 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym. Temperatura

dla funkcji Termosonda nie powinna przekraczać 65°C.

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.
3. Użyć: Termosonda. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów”, Sposób użycia: Termosonda.

4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę dla funkcji Termosonda.
5. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.



Ustawić temperaturę 120°C.



(kg)



(min)



Steki

0.2 - 0.3

20 - 40

3

Filet wołowy

1 - 1.5

90 - 150

3

Pieczeń wołowa

1 - 1.5

120 - 150

1

Pieczeń cielęca

1 - 1.5

120 - 150

1

11.18 Żywność mrożona



ROZMRAŻANIE



(°C)



(min)



Pizza, mrożona

200 - 220

15 - 25

2

Pizza American, mrożona

190 - 210

20 - 25

2

Pizza, schłodzona

210 - 230

13 - 25

2

Pizza snacks mrożone

180 - 200

15 - 30

2

Frytki, cienkie

200 - 220

20 - 30

3

Frytki, grube

200 - 220

25 - 35

3

Pieczone ziemniaki, ćwiartki /
Krokiety

220 - 230

20 - 35

3



ROZMRAŻANIE



(°C)



(min)



Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.



OWOCE JAGODOWE



(min)
Czas do zagotowania

Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest

35 - 45



OWOCE
PESTKOWE



(min)
Czas do zagotowania



(min)
Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C

Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki

35 - 45

10 - 15



WA-
RZYWA



(min)
Czas do zagotowania



(min)
Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C

Marchew

50 - 60

5 - 10

Ogórki

50 - 60

-

Pikle

50 - 60

5 - 10

Kalarepa / Groszek / Szparagi

50 - 60

15 - 20




11.20 Suszenie - Termoobieg




Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

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



W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

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



 WARZYWA	 (°C)	 (h)
Fasola	60–70	6–8
Papryka	60–70	5–6
Warzywa na zupę	60–70	5–6
Grzyby	50–60	6–8



 WARZYWA	 (°C)	 (h)
Ziola	40–50	2–3



Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	 (h)
Śliwki	8–10
Morele	8–10
Krojone jabłka	6–8
Gruszki	6–9

11.21 Termosonda

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

 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86

 WIEPRZOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82

**CIELEŃCINA**

Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cieleńca	75	80	85
Gicz cieleńca	85	88	90

**BARANINA / JAGNIĘCINA**

Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75

**DZICZYŻNA**

Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Udziec sarni	70	75	80

**DRÓB**

Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / Indyk, cały/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

**RYBA (ŁOSOŚ, PSTRĄG, SANDACZ)**

Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba cała / duża / na parze / Ryba cała / duża / pieczona	60	64	68



CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA



Temperatura wewnątrz produktu (°C)

Mniej

Średnio wypieczone

Więcej

Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z fenkułem

85

88

91



CASSEROLE – NA SŁONO



Temperatura wewnątrz produktu (°C)

Mniej

Średnio wypieczone

Więcej

Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany

85

88

91



CASSEROLE – NA SŁODKO



Temperatura wewnątrz produktu (°C)

Mniej

Średnio wypieczone

Więcej

Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z platków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole makaronowe na słodko

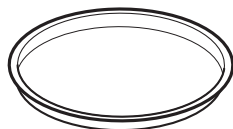
80

85

90

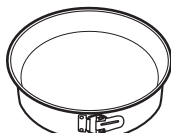
11.22 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm



Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm






Forma do tart

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

11.23 Termoobieg wilgotny







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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70

11.24 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

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



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane

Termoobieg

140

25 - 40

Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik

Pieczenia tradycyjnego

160

20 - 30

Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik

Termoobieg

150

20 - 35

Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik

Pieczenia tradycyjnego

170

20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka



(°C)



(min)



Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane

Termoobieg

140

25 - 45

1 / 4

Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik

Termoobieg

150

23 - 40

1 / 4

Biszkopt beztłuszczowy

Termoobieg

160

35 - 50

1 / 4



GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5



GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Befszytk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4



SZYBKI GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



Użyć czwartego poziomu piekarnika.



(min)

1. strona

2. strona

Hamburgery

8 - 10

6 - 8

Tosty

1 - 3

1 - 3

11.25 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.



Ustawić temperaturę 99°C.



Naczynie (Gastronorm)



(kg)



(min)



Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	1 x 1/2 perforowane	0.3	3	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	2 x 1/2 perforowane	2 x 0,3	2 i 4	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	1 x 1/2 perforowane	maks.	3	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 1/2 perforowane	2 x 1,3	2 i 4	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Wyposażenie

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

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

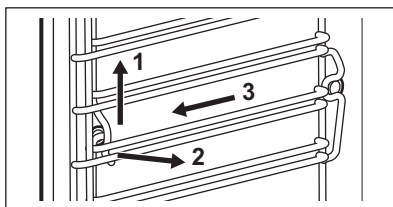
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.3 Podmenu: Czyszczenie

- nacisnąć, aby przejść do podmenu.

S1	S2	S3	S4
Opróżnianie zbiornika Do usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.	Czyszczenie parowe Do czyszczenia piekarnika parowego.	Odkamienianie Do czyszczenia obwodu generatora pary z osadzonego kamienia.	Płukanie Do czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych.


12.4 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika - S1

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

- Krok 1** Włączyć piekarnik.
-
- Krok 2** Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
-
- Krok 3** Kilukrotnie naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się S1.
-
- Krok 4** Nacisnąć: OK.
Czas trwania: 6 minut
-
- Krok 5** Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
-

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

12.5 Obsługa urządzenia: Czyszczenie parowe - S2

Przed przystąpieniem do czyszczenia parowego:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	----------------------------	--

- Krok 1** Włączyć piekarnik.
-
- Krok 2** Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
-
- Krok 3** Kilukrotnie naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się S1.
-
- Krok 4** Wybrać S2.
Czas trwania: 30 minut
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
-
- Krok 5** Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
-

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
---------------------	--	--

12.6 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: S2.

Funkcję przypomnienia można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia .

12.7 Obsługa urządzenia: Odkamienianie - S3

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. W razie potrzeby włączyć funkcję: Opróżnianie zbiornika - S1.
---	----------------------------	--

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 3	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 4	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 5	Kilkukrotnie naciskać <input type="checkbox"/> , aż na wyświetlaczu pojawi się S1.
Krok 6	Wybrać S3. Czas trwania: 1 godz. 40 min
Krok 7	Po zakończeniu działania funkcji opróżnić głęboką blachę.

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.	Włączyć funkcję: Płukanie. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, „Jak stosować: płukanie – S4”.
---------------------	--	--	---

i Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

12.8 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.



Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

i Gdy przypomnienie jest aktywne, na wyświetlaczu miga S3. Przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu piekarnika.

12.9 Obsługa urządzenia: Płukanie - S4

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.
---	----------------------------

- Krok 1** Włączyć piekarnik.
-
- Krok 2** Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
-
- Krok 3** Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
-
- Krok 4** Kilukrotnie naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się S1.
-
- Krok 5** Wybrać S4.
Czas trwania: 30 minut
-
- Krok 6** Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
-
-  Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.
-

Po zakończeniu płukania:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

12.10 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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



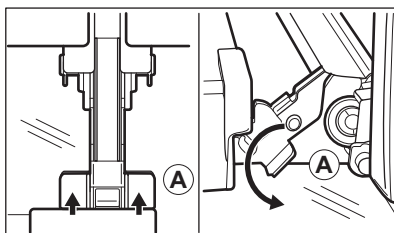
OSTRZEŻENIE!
Drzwi są ciężkie.



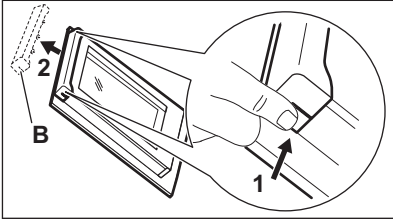
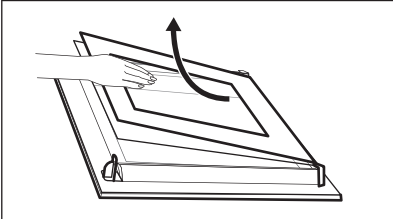
UWAGA!

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

- Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi.
-
- Krok 2** Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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

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

12.11 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

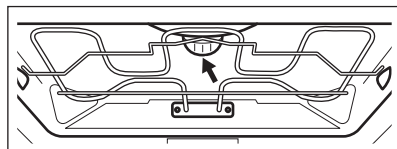
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



Krok 2 Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Krok 4 Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
Krok 2	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
Krok 3	Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.

Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 5	Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.



13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „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.
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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 demonstracyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

13.2 Dane 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 zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.68 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać.

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem



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

Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.


Wyłączanie wyświetlacza

Wyświetlacz można wyłączyć. Nacisnąć jednocześnie 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 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.



CE



867352932-D-222022