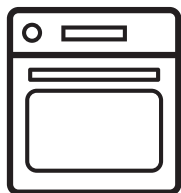




Electrolux



electrolux.com/register



EOB7S31X
KOBCS31X

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**



Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
7. FUNKCJE ZEGARA.....	13
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	14
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	16
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	17
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	19
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	22
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	25
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	27
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	29

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.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym 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 przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować 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 uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- 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 i podłączyć 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 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.
- 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!

Występuje 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 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 wyrzucanego – 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.

- 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.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- 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 drzwiami 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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

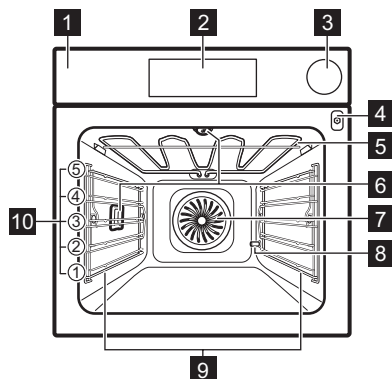
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



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 umieszczanie potraw

3.2 Akcesoria

- Ruszt

Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.

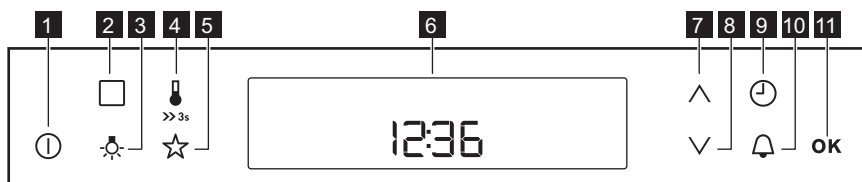
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

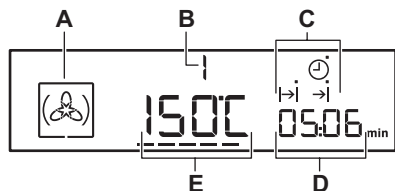
4.1 Widok panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1	ⓘ	Wł. / WYŁ. Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□	Opcje Aby ustawić funkcję pieczenia, funkcję czyszczenia lub program automatyczny
3	💡	Oświetlenie piekarnika Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	🌡️ >>3s	Temperatura Ustawianie lub sprawdzanie temperatury. Także aby ustawić lub sprawdzić temperaturę Termosonda.
5	★	Ulubiony program Aby zapisać swoje ulubione programy: Funkcja ta umożliwia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
6	-	Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
7	⤴️	W górę Poruszanie się w górę po menu.
8	⤵️	W dół Poruszanie się w dół po menu.
9	🕒	Zegar Ustawianie funkcji zegara.
10	🔔	Minutnik Aby ustawić Minutnik.
11	OK	Ok Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



- A. Symbol funkcji pieczenia
- B. Numer funkcji pieczenia/programu piekarnika
- C. Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara”)
- D. Wyświetlacz zegara/ciepła resztkowego
- E. Wyświetlacz temperatury / aktualnej godziny

Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

	Program automatyczny Można wybrać program automatyczny.
	Ulubiony program Włączony jest ulubiony program.
	Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura Można sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Termosonda Termosonda znajduje się w gnieździe termosony.

Minutnik
Uruchomiona jest funkcja minutnika.

Wskaźnik szuflady na wodę
Pokazuje poziom wody.

h / min Włączona jest funkcja zegara.

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 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

- Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1 godz.

- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
- Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.2 Ustawianie twardości wody

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

1. Zanurz pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczaj paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząśnij paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdź twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustaw twardość wody w menu: Ustawienia. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min zakończeniu testu sprawdź twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) wraz z odpowiadającą mu zawartością wapnia i klasyfikacją wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Osad wapnia (mmol/l)	Osad wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	(dH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	na miękko
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	średnio twarda
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

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 Pieczenie tradycyjne.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Termoobieg (niska temp.)

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.



Pieczenie tradycyjne

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.

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Turbo grill

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



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.



Szybkie grillowa-
nie

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



Podtrzymywanie
temp

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



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 wil-
gotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Chleb

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

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Regeneracja

Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozpraszane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tę funkcję 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.



Duża wilgotność

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



Gotowanie na pa-
rze

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 w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/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 wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania 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  lub , 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  lub , aby zmienić temperaturę co: 5°C.
Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.5 Jak sprawdzić: Temperatura

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

1. Nacisnąć .
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 , 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 trwania  lub Koniec .

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.

- Opróżniać 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.

- 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

	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest włączone.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy urządzenia
 Koniec	Ustawianie czasu, kiedy urządzenie się wyłączy
 Opóźnienie	Połączenie funkcji Czas trwania i Koniec.
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ustawić Minutnik w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
00:00 Stoper	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy urządzenia. Włącza się natychmiast po rozpoczęciu nagrzewania urządzenia. Stoper nie włącza się, jeśli ustawiono funkcje Czas trwania i Koniec. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

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.

- Nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę.

- Nacisnąć OK.

- Nacisnąć  lub  ustawić minuty.

- Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

7.3 Jak ustawić: Czas trwania

- Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

- Naciskać , aż  zacznie migać.

- Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.

- Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.

- Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.

- Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migać wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.

- Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

- Wyłączyć piekarnik.

7.4 Jak ustawić: Koniec

- Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

- Naciskać , aż  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 wyłącza się automatycznie.

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

7.5 Jak ustawić: Opóźnienie

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać $\odot$, aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.
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 działać przez ustawiony Czas trwania 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 $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza 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 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć $\hookrightarrow$.
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie $\hookrightarrow$ i „00”.
2. Nacisnąć $\hookrightarrow$, aby przełączyć opcje.
Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję Minutnik, a następnie $\hookrightarrow$, 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 $\hookrightarrow$.
5. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

7.7 Jak ustawić: Stoper

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

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

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 $\rightarrow|$ 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 $\rightarrow|$, 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 Jak ustawić: programy automatyczne z funkcją Termosonda

W przypadku 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. Zainstalować termosondę. Patrz „Termosonda”.
4. Dotknąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić program z termosondą.

Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia, $\rightarrow|$ oraz .

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

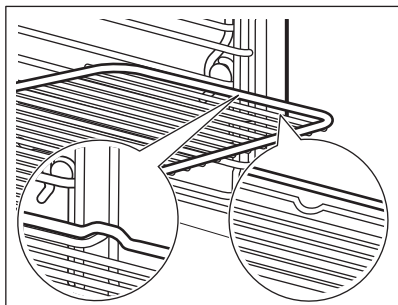
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

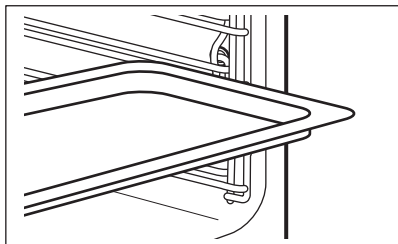
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

9.2 Termosonda

Należy ustawić dwie temperatury: temperaturę piekarnika i temperaturę wewnątrz produktu.

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

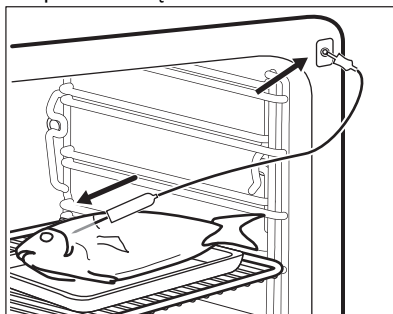
UWAGA!

Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem lub właściwych zamienników.



Podczas pieczenia termosonda musi stale tkwić w mięsie i być włączona do gniazda.

1. Włącz urządzenie.
2. Umieścić końcówkę termosondy (z  na uchwycie) w środku mięsa.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda z przodu urządzenia.



Na wyświetlaczu zacznie migać  i pojawi się domyślnie ustawiona temperatura wewnątrz produktu. Temperatura wynosi 60°C dla pierwszej operacji, a dla każdej kolejnej operacji równa jest ostatniej ustawionej wartości.



Włożenie termosondy do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

4. Dotknij  lub  aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Dotknij  lub zaczekaj 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.



Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu widać , ale nie miga, dotknij i lub , aby ustawić nową wartość.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ----.

Gdy urządzenie oblicza przybliżony czas trwania, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczania. Po pierwszym obliczeniu na wyświetlaczu pojawi się przybliżony czas trwania pieczenia.

W trakcie pieczenia urządzenie nadal oblicza czas jego trwania. Wyświetlacz jest aktualizowany co pewien czas o nową wartość czasu trwania.



Podczas pieczenia przy użyciu termosondy można zmienić temperaturę pokazywaną na wyświetlaczu. Po umieszczeniu termosondy w gnieździe oraz ustawieniu funkcji i temperatury piekarnika na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu.

Dotykaj raz po raz, aby wyświetlić trzy inne temperatury:

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

Gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie zadaną wartość, przez dwie minuty będzie słychać sygnał dźwiękowy, a będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

7. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij pola sondy.

8. Wyciągnij wtyczkę termosondy z gniazda i wyjmij mięso z urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania termosondy należy zachować ostrożność. Jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

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 . Zabrmi 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 wyłączy się.

10.4 Korzystanie z menu ustawień

W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie SET i numer ustawienia.

Opis	Wartość do ustawienia
1 Wskaźnik ciepła resztkowego	WŁ. / WYŁ.
2 Dźwięk przycisku ¹⁾	KLIK / SYGNAŁ DŹWIĘKOWY / WYŁ.
3 Sygnał awarii	WŁ. / WYŁ.
4 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
5 Jasność	NISKI / ŚREDNI / WYSOKI
6 Twardość wody	1 - 4
7 Przypomnienie o czyszczeniu	WŁ. / WYŁ.
8 Menu serwisowe	-
9 Przywrócić ustawienia	TAK/NIE

¹⁾ Nie można wyłączyć sygnału dźwiękowego pola czujnika WŁ./WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy.
Na wyświetlaczu pojawią się migające SET1 i „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 wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Czas trwania, Opóźnienie, 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 urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

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.

Urządzenie może piec lub opieką inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż

naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm

- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

11.3 Termoobieg wilgotny

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

	°C		
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na ciście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Chleb biały	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenie tradycyjne	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Pieczenie tradycyjne	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

		°C		
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	150	20 - 30	3

		°C		
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 30	3

1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		°C		
Bułka masłana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, 1)	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

Grill

		°C		
Tosty 1)	Grill	maks.	1 - 2	5
Befsztyk 2)	Grill	maks.	24 - 30	4

1) Nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 minut.

2) Nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 minut. Obrócić po upływie połowy czasu.

Szybkie grillowanie

		°C			
			1. strona	2. strona	
Burgery 1)	Szybkie grillowanie	maks.	8 - 10	6 - 8	4
Tosty 1)	Szybkie grillowanie	maks.	1 - 3	1 - 3	4

1) Nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 3 minuty.

11.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.

Ustawić temperaturę 99°C.

				
Brokuły 1)	1 x 1/2 perforowana	0.3	3	13 - 15
Brokuły 1)	2 x 1/2 perforowana	2 x 0,3	2 i 4	13 - 15
Brokuły 1)	1 x 1/2 perforowana	maks.	3	15 - 18
Groszek, mrożony 2)	2 x 1/2 perforowana	2 x 1,3	2 i 4	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

1) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Aksesoria

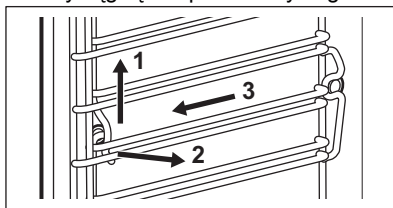
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu

ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.3 Podmenu: Czyszczenie

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



S1	Opróżnianie zbiornika Procedura usuwania pozostałości wody z pojemnika na wodę po użyciu funkcji pary.
S2	Czyszczenie parowe Czyszczenie urządzenia parą
S3	Odkamienianie Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
S4	Płukanie Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

12.4 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika - S1

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

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Włączyć urządzenie.
4. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
5. Kilukrotnie naciskać ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się S1.
6. Nacisnąć OK.

Czas trwania: 6 min

7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

12.5 Obsługa urządzenia: Czyszczenie parowe - S2

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwiczek miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu (około 950 ml wody), aż rozlegnie się sygnał lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. ☐ - naciskać kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się Wybierz S2.

Czas trwania: 30 min

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

6. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.
9. 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: .

12.7 Obsługa urządzenia: Odkamienianie - S3

Podczas pracy wytwornicy pary zbiera się w niej i odkłada kamień z powodu zawartości wapnia w wodzie. Nagromadzenie kamienia może negatywnie wpływać na jakość pary, wydajność wytwornicy pary oraz jakość potraw. Aby temu zapobiec, należy oczyścić obwód wytwornicy pary z kamienia.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. W razie potrzeby włączyć funkcję: Opróżnianie zbiornika - S1.
4. Włączyć urządzenie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
7. Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
8. Kilukrotnie naciskać ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się S3.

Czas trwania: 1 godz 40 min

9. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

10. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.

11. Pozostawić drzwi piekarnika otwarte i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.
12. Włączyć funkcję: Płukanie. Patrz rozdział „Konservacja i czyszczenie”, „Jak stosować: płukanie – S4”.

Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

12.8 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienie o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne – zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

Gdy przypomnienie jest aktywne, na wyświetlaczu miga S3. To przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu urządzenia.

12.9 Obsługa urządzenia: Płukanie - S4

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Włączyć urządzenie.
4. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
5. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
6. Kilukrotnie nacisnąć , aż na wyświetlaczu pojawi się S4.

Czas trwania: 30 min

7. Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
8. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Pozostawić drzwi piekarnika otworzone i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.

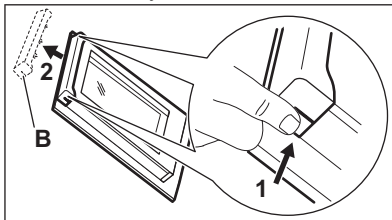
12.10

Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

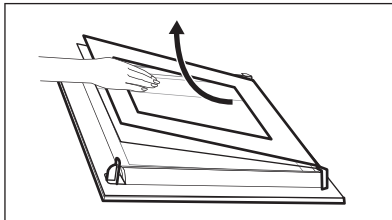
⚠ UWAGA!

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

1. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



2. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
3. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



4. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.
- Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. 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 nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

12.11 Wymiana żarówki

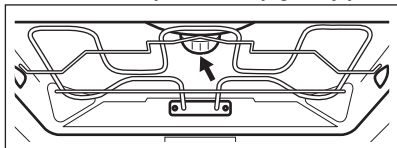
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamontować wsporniki 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”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	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.
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.	- 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 napelniono 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj 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 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOB7S31X KOB7S31X
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	EOB7S31X	37.5 kg
	KOBCS31X	37.5 kg

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

14.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

14.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

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.





