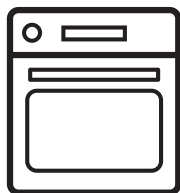




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**EOC8H39X**

**PL** Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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. INSTALACJA.....                          | 8  |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 10 |
| 5. PANEL STEROWANIA.....                    | 10 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 12 |
| 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 12 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 17 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 18 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE.....                  | 22 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 23 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....          | 26 |
| 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....            | 31 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 32 |
| 15. STRUKTURA MENU.....                     | 34 |
| 16. TO PROSTE!.....                         | 35 |
| 17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 36 |

## 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 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 dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne 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.

|                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 590 (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 | 569 mm |
|----------------------|--------|

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 548 mm |
|-----------------------------------------|--------|

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Głębokość z utworzonymi drzwiami | 1022 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 wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

**Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można także sprawdzić w tabeli:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380  | 3x0.75                               |
| maksymalnie 2300  | 3x1                                  |
| maksymalnie 3680  | 3x1.5                                |

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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.
- 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:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - 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. INSTALACJA

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

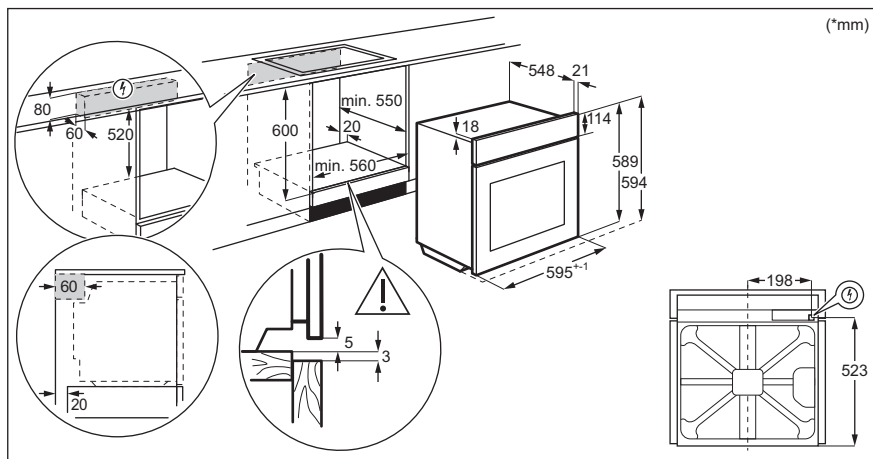
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

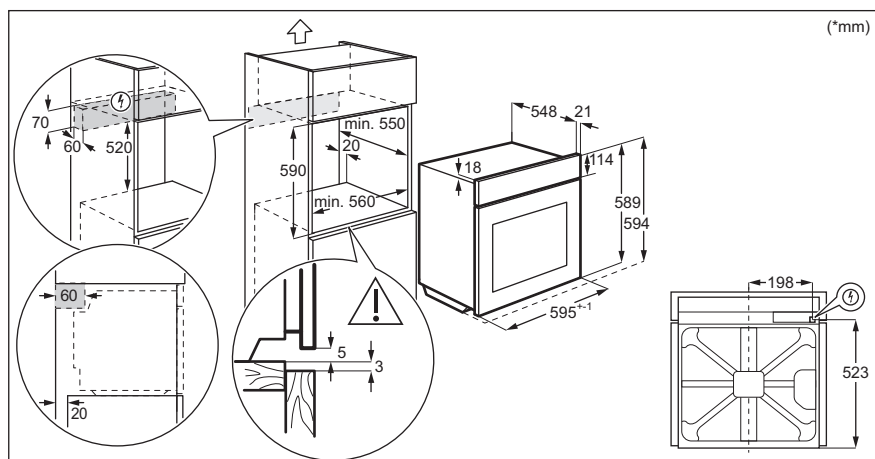
## 3.1 Zabudowa



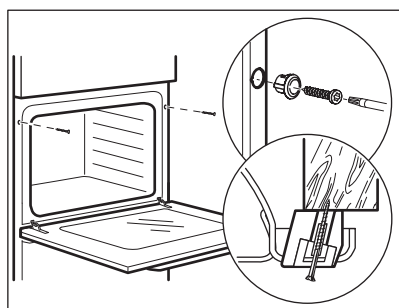
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



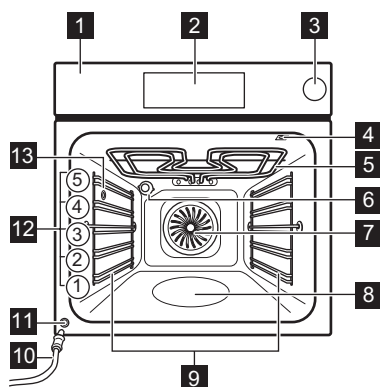


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Rurka odpływowa
- 11 Zawór spustowy wody
- 12 Poziomy umieszczania potraw
- 13 Otwór wlotowy pary

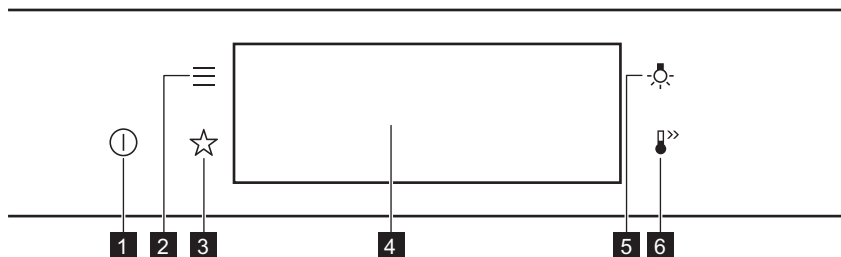
### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.
- **Naczynie do pieczenia dietetycznego**  
Do funkcji pieczenia parowego.

## 5. PANEL STEROWANIA

### 5.1 Widok panelu sterowania



|          |                         |                                                               |
|----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Włącz / Wyłącz          | Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. |
| <b>2</b> | Menu                    | Zawiera listę funkcji urządzenia.                             |
| <b>3</b> | Ulubione                | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.                       |
| <b>4</b> | Wyświetlacz             | Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.                      |
| <b>5</b> | Przełącznik oświetlenia | Włączanie i wyłączanie oświetlenia.                           |
| <b>6</b> | Szybkie nagrzewanie     | Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.          |



**Naciskaj przycisk**

Dotknąć powierzchni placem.



**Przesunięcie**

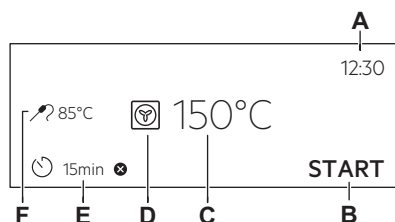
Przesunąć palcem po powierzchni.



**Nacisnąć i przytrzymać**

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## 5.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Aktualna godzina
- B. START/STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

## Wskaźniki na wyświetlaczu

**Podstawowe wskaźniki** – służą do obsługi wyświetlacza.



Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.



Powrót do poprzedniego poziomu menu.



Anulowanie ostatniej czynności.



Włączanie i wyłączanie opcji.

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



Funkcja jest włączona.



Funkcja jest włączona.  
Pieczenie kończy się automatycznie.



Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

## Wskaźniki timera



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

| Krok 1                                                     | Krok 2                                                                                                             | Krok 3                                                        |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach. | Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem. | Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu. |

### 6.2 Pierwsze połączenie

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

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

### 6.3 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: <br>Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz. |
| Krok 3 | Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: <br>Pozostawić włączony piekarnik na 15 min. |

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

## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

|                                                  |                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b>                                    | Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.                                                                    |
| <b>Krok 2</b>                                    | Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu. |
| <b>Krok 3</b>                                    | Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.                                           |
| <b>Krok 4</b>                                    | Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .                                                                                                  |
| <b>Krok 5</b>                                    | Nacisnąć: <b>START</b> .<br>Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.                    |
| STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia. |                                                                                                                                              |
| <b>Krok 6</b>                                    | Wyłączyć piekarnik.                                                                                                                          |

## 7.2 Jak ustawić: Funkcję pieczenia parowego

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b>  | Włączyć piekarnik.<br>Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Krok 2</b>  | Ustawić funkcję pieczenia parowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Krok 3</b>  | Nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Krok 4</b>  | Ustawić temperaturę                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Krok 5</b>  | Nacisnąć: <b>OK</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Krok 6</b>  | Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Krok 7</b>  | Maksymalnie napełnić szufladę zimną wodą (około 900 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli. <div> <b>OSTRZEŻENIE!</b><br/>Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</div> |
| <b>Krok 8</b>  | Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Krok 9</b>  | Nacisnąć: <b>START</b> .<br>Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Krok 10</b> | Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Krok 11</b> | Wyłączyć piekarnik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

**Krok 12** Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.



### **OSTRZEŻENIE!**

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

**Krok 13** W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

## **7.3 Zbiornik na wodę**

### **Wskaźnik zbiornika na wodę**



Zbiornik jest pełny.



Zbiornik jest napełniony w połowie.

### **Wskaźnik zbiornika na wodę**



Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory. Usunąć wodę gąbką.

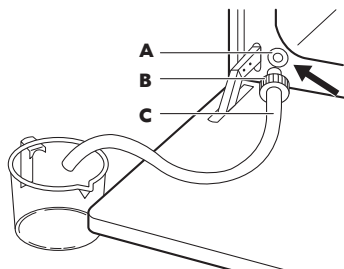
### **Opróżnianie zbiornika na wodę**

**Krok 1** Wylączyć piekarnik, zostawić otworzone drzwi i czekać, aż piekarnik ostygnie.

**Krok 2** Podłączyć rurę odpływową (C) do zaworu spustowego (A) przez złącze (B).

**Krok 3** Utrzymywać koniec rury pod poziomem A i nacisnąć kilkakrotnie przycisk B, aby zebrać pozostałą wodę.

**Krok 4** Odłączyć C i B i osuszyć piekarnik miękką gąbką.



## **7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane**

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

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

**Krok 1** Włączyć piekarnik.

**Krok 2** Nacisnąć:

|               |                                                                                                                                 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 3</b> | Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane. |
| <b>Krok 4</b> | Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.                                                                                             |
| <b>Krok 5</b> | Nacisnąć: START .                                                                                                               |

## 7.5 Funkcje pieczenia

### STANDARDOWE

| Funkcja pieczenia                                                                                                                      | Zastosowanie                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Grill</b>                                      | Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.                                                                                                                     |
| <br><b>Turbo grill</b>                                | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.                                                     |
| <br><b>Termoobieg</b>                                 | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.                     |
| <br><b>Potrawy mrożone</b>                            | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sałgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.                                              |
| <br><b>Górna/dolna grzałka /<br/>Czystczenie wodą</b> | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czystczenie wodą. |
| <br><b>Grzałka dolna</b>                             | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.                                                                                                      |
| <br><b>Wyrastanie ciasta</b>                        | Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.                                                       |

### SPECJALNE

| Funkcja pieczenia                                                                                            | Zastosowanie                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <br><b>Pasteryzowanie</b> | Do pasteryzowania warzyw (np. pikli). |

| Funkcja pieczenia                                                                                                    | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Suszenie</b>                 | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <br><b>Podgrzewanie talerzy</b>     | Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>Rozmrażanie</b>              | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br><b>Zapiekanki</b>               | Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br><b>Termoobieg (niska temp.)</b> | Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Podtrzymywanie temp.</b>     | Podtrzymywanie temperatury potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Termoobieg wilgotny</b>      | 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 „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |

## PAROWE

| Funkcja pieczenia                                                                                             | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Regeneracja</b>     | 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. |
| <br><b>Funkcja Pizza</b>   | Pieczenie pizzy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br><b>Chleb</b>           | Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu uzyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.                                                                                                                                                                                                                            |
| <br><b>Mała wilgotność</b> | Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.                                                                                                                                                                   |

## 7.6 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 działa z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

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

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Opis funkcji zegara

| Funkcja zegara             | Zastosowanie                                                                                                   |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Czas pieczenia             | Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut                                             |
| Zakończ działanie          | Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar                                                     |
| Uruchomienie z opóźnieniem | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.                                                            |
| Wydłużenie czasu           | Wydłużenie czasu pieczenia                                                                                     |
| Przypomnienie              | Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. |
| Stoper                     | Monitoruje czas działania funkcji. Stoper - można to włączyć lub wyłączyć.                                     |

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

| Ustawianie zegara          |                                                                                                 |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krok 1                     | Włączyć piekarnik.                                                                              |
| Krok 2                     | Nacisnąć: Aktualna godzina.                                                                     |
| Krok 3                     | Ustawić czas. Nacisnąć: OK.                                                                     |
| Jak ustawić czas pieczenia |                                                                                                 |
| Krok 1                     | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.                                                 |
| Krok 2                     | Nacisnąć:  . |
| Krok 3                     | Ustawić czas. Nacisnąć: OK.                                                                     |

### Wybór opcji zakończenia pieczenia

- Krok 1** Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Krok 2** Nacisnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas pieczenia.
- Krok 4** Nacisnąć: ● ● ● .
- Krok 5** Nacisnąć: Zakończ działanie.
- Krok 6** Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
- Krok 7** Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

### Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

- Krok 1** Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
- Krok 2** Nacisnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas pieczenia.
- Krok 4** Nacisnąć: ● ● ● .
- Krok 5** Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
- Krok 6** Wybrać wartość.
- Krok 7** Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

### Jak wydłużyć czas pieczenia

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

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

### Jak zmienić ustawienia timera

- Krok 1** Nacisnąć: .
- Krok 2** Ustawić wartość dla timera.
- Krok 3** Nacisnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

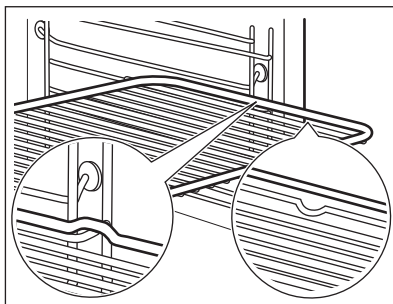
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również

przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

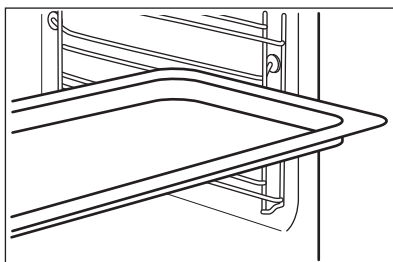
#### **Ruszt:**

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



#### **Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



## **9.2 Termosonda**

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

### **Dostępne są dwa ustawienia temperatury:**



Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

### **Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:**

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

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

## **9.3 Obsługa urządzenia: Termosonda**

**Krok 1** Włączyć piekarnik.

**Krok 2** Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

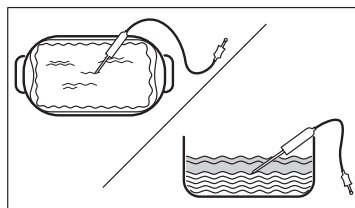
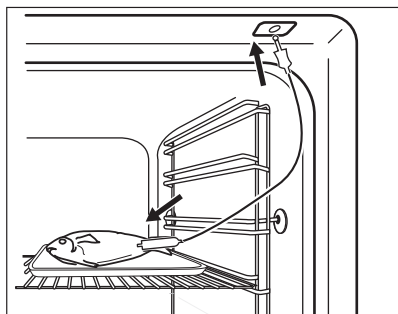
**Krok 3** Umieścić: Termosonda.

**Mięso, drób i ryby**

Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

**Zapiekanki**

Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



**Krok 4** Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika.  
Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

**Krok 5**  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

**Krok 6**

- ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 7** Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: **OK**, aby przejść do ekranu głównego.

**Krok 8** Nacisnąć: **START**.  
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

**Krok 9** Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.

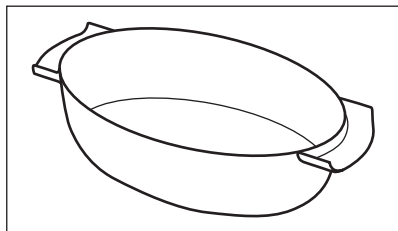
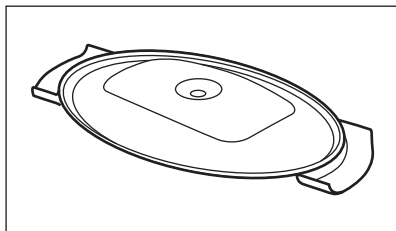
 **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

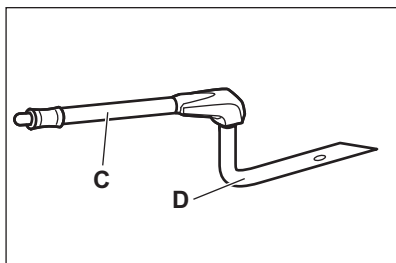
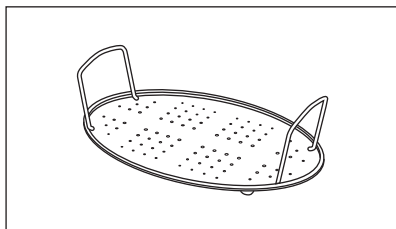
## 9.4 Akcesoria do gotowania na parze

### Naczynie do dietetycznego pieczenia parowego

Naczynie do pieczenia dietetycznego składa się ze szklanej miski (A), pokrywy (B), rurki dyszy (C), dyszy (D) oraz grilla stalowego (E).

**Szklana misa (A)****Pokrywa (B)****Dysza, rurka dyszy i stalowy grill.**

Rurka dyszy (C) służy do gotowania na parze, dysza (D) jest przeznaczona do bezpośredniego pieczenia parowego.

**Grill stalowy (E)**

- Nie stawiać gorących potraw na zimnych/ mokrych powierzchniach.
- Nie wlewać zimnych płynów do naczynia do pieczenia, gdy jest gorące.
- Nie używać naczynia do pieczenia na gorącej powierzchni gotowania.
- Nie czyścić naczynia do pieczenia środkami ściernymi ani proszkami do czyszczenia.

## 9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego

- |               |                                                                                                                                                                              |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym ruszcie i przykryć pokrywą. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu. |
| <b>Krok 2</b> | Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.                                                                                                                              |
| <b>Krok 3</b> | Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.                                                                                                                             |

# 9.6 Gotowanie bezpośrednio na parze

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym grillu. Dodać trochę wody. Nie używać pokryw.                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                             |
| <div> <b>OSTRZEŻENIE!</b><br/>Podczas pracy piekarnika dysza może być gorąca. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji wytwarzania, należy wyjąć dyszę z piekarnika.</div> |                                                                                                                                                             |
| Krok 1                                                                                                                                                                                                                                                                           | Połączyć dyszę z rurką dyszy. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.                                                                               |
| Krok 2                                                                                                                                                                                                                                                                           | Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnić się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki. |
| Krok 3                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.                                                                                                            |
| Podczas pieczenia kurczaka, kaczki, indyka lub dużej ryby należy umieścić dyszę wewnątrz potrawy.                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |

## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

|        |                                                                                                                 |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krok 1 | Włącz urządzenie.                                                                                               |
| Krok 2 | Wybrać preferowane ustawienie.                                                                                  |
| Krok 3 | Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione. |
| Krok 4 | Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..                                                                             |
| Krok 5 | Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć <b>OK</b> .                                       |

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

### 10.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

|                                                |                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krok 1                                         | Włącz urządzenie.                                                                                                                                                                                                       |
| Krok 2                                         | Ustawić funkcję pieczenia.                                                                                                                                                                                              |
| Krok 3                                         |  ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję. |
| Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3. |                                                                                                                                                                                                                         |

### 10.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie 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 - 245                                                                              | 5.5                                                                                       |
| 250 – maksimum                                                                         | 3                                                                                         |

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika,

Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

## 10.4 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

## 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 używane urządzenie. 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 Termoobieg wilgotny

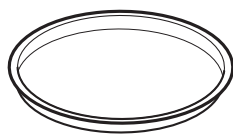
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Słodkie bułki, 16 szt.                                                           | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                 |
| Bułki, 9 szt.                                                                    | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                 |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg                                                          | ruszt                                                                             | 220                                                                                    | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                 |
| Rolada biszkoptowa                                                               | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                 |
| Brownie                                                                          | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 175                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                 |
| Suflet, 6 szt.                                                                   | ceramiczne kokilki na ruszcie                                                     | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                 |
| Biszkoptowy spód tarty                                                           | forma do tarty na ruszcie                                                         | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                 |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biskopt królowej Wiktorii                                                        | naczynie do pieczenia na ruszcie                                                  | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Gotowana ryba, 0,3 kg                                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                                    |
| Cała ryba, 0,2 kg                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filet z ryby, 0,3 kg                                                             | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Mięso z wody, 0,25 kg                                                            | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Szaszлык, 0,5 kg                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Ciastka, 16 szt.                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Makaroniki, 24 szt.                                                              | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Babeczki, 12 szt.                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Ciasto pikantne, 20 szt.                                                         | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Kruche ciasteczka, 20 szt.                                                       | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Tartletki, 8 szt.                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg                                                          | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Omlet wegetariański                                                              | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie                                              | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |

### 11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



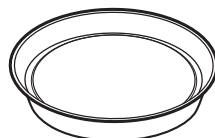
Blacha do pizzy



Forma do pieczenia



Kokilki



Forma do tarty

|                                              |                                              |                                                 |                                              |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| W ciemnym kolorze, matowa<br>średnica: 28 cm | W ciemnym kolorze, matowa<br>średnica: 26 cm | Ceramiczne<br>średnica: 8 cm,<br>wysokość: 5 cm | W ciemnym kolorze, matowa<br>średnica: 28 cm |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|

## 11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>( °C ) | <br>( min ) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                      | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                      | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze                                                      | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                      | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 180                                                                                         | 70 - 90                                                                                      | -                                                                                 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                      | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 160                                                                                         | 70 - 90                                                                                      | -                                                                                 |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm                                | Górna/dolna grzałka                                                               | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 170                                                                                         | 40 - 50                                                                                      | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min                                         |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm                                | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2                                                                                 | 160                                                                                         | 40 - 50                                                                                      | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min                                         |
| Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm                                | Termoobieg                                                                        | Ruszt                                                                             | 2 i 4                                                                             | 160                                                                                         | 40 - 60                                                                                      | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min                                         |

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bułka maślana                                                                    | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Bułka maślana                                                                    | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Bułka maślana                                                                    | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                       |
| Tosty, 4-6 szt.                                                                  | Grill                                                                             | Ruszt                                                                             | 4                                                                                 | maks.                                                                                      | 1 - 5                                                                                      | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min                                                                                                                               |
| Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg                                                   | Grill                                                                             | Ruszt, ociekacz                                                                   | 4                                                                                 | maks.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania.<br>Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min |

## 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. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



**Codziennie użytkowanie**

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

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



#### Akcesoria

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.

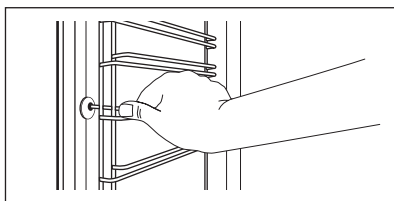
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

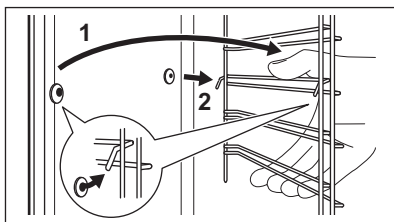
**Krok 1** Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



**Krok 3** Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

**Krok 4** Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

**Krok 1** Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.

**Krok 2** Ustawić funkcję:

**Krok 3** Ustawić temperaturę na 90°C.

**Krok 4** Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

**Krok 5** Wyłączyć piekarnik.

**Krok 6** Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

## 12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę

**Krok 1** Wyłączyć piekarnik.

**Krok 2** Umieścić głęboką blachę poniżej wlotu pary.

**Krok 3** Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.

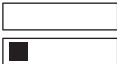
|               |                                                                                                                                                                      |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 4</b> | Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.           |
| <b>Krok 5</b> | Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut i zaczekać, aż ostygnie. |

 Aby zapobiec osadzaniu się kamienia, należy opróżniać zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.

#### Po zakończeniu czyszczenia:

|                     |                                                                                                    |                                                                       |                                                                   |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik. | Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienna eksploatacja, „Opróżnianie zbiornika na wodę”. | Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką. | Umyć wężyk spustowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

| Twardość wody |         | Pasek testowy                                                                     | Zawartość wapnia (mg/l) | Klasyfikacja wody | Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody |
|---------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Poziom        | dH      |                                                                                   |                         |                   |                                          |
| 1             | 0 - 7   |  | 0 - 50                  | miękka            | 75 cykli - 2,5 miesiąca                  |
| 2             | 8 - 14  |  | 51 - 100                | średnio twarda    | 50 cykli - 2 miesiąca                    |
| 3             | 15 - 21 |  | 101 - 150               | twarda            | 40 cykli - 1,5 miesiąca                  |
| 4             | 22 - 28 |  | ponad 151               | bardzo twarda     | 30 cykli - 1 miesiąc                     |

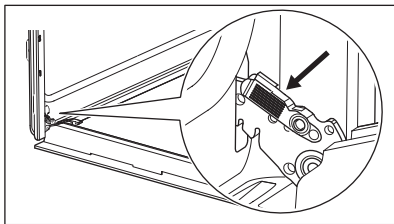
## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

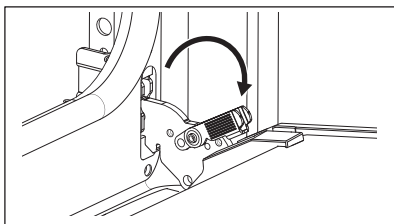
### **UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez szyb.

- Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

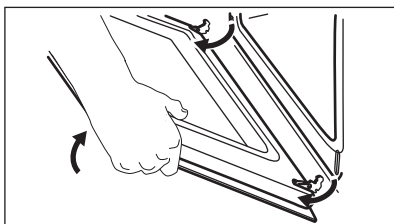


- Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



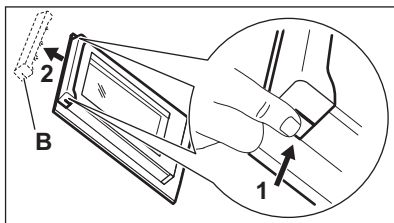
- Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

- Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.

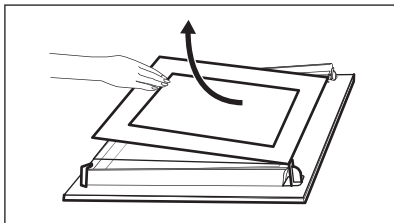


- Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

- Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



- Krok 7** Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



- Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

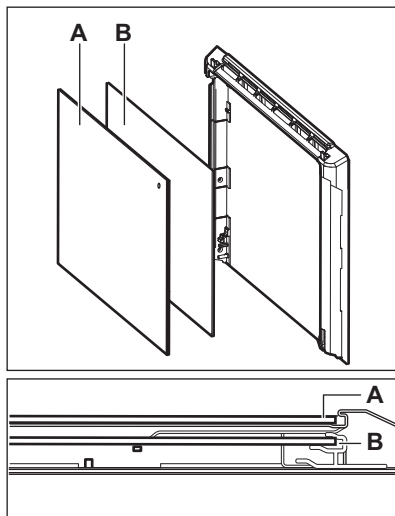
**Krok 9**

Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.

**12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie****OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

**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. |

**Tylne oświetlenie**

|        |                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------|
| Krok 1 | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.                     |
| Krok 2 | Wyczyścić szklany klosz.                                 |
| Krok 3 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C. |
| Krok 4 | Założyć szklany klosz.                                   |

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...



#### Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



#### Możliwa przyczyna

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Zadziałał bezpiecznik.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.



#### Środek zaradczy

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.  
Patrz schemat połączeń.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Domknąć drzwi.

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

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



#### Podzespoły



#### Opis

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



#### Środek zaradczy

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



#### Czyszczenie



#### Opis

W komorze urządzenia znajduje się woda.

Pieczenie parowe nie działa.

Pieczenie parowe nie działa.

Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.



#### Środek zaradczy

W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.

W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.

W zbiorniku wody jest woda.

W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.  
Wyczyścić zbiornik na wodę.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć

czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

13.2 Jak postępować: Kody błędów

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

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.                                    | Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.                                                          |
| F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.                         | Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.       |
| F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.    | Włącz i wyłącz urządzenie.                                                                        |

13.3 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 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

|                                                                          |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nazwa dostawcy                                                           | Electrolux         |
| Dane identyfikacyjne modelu                                              | EOC8H39X 949494486 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                      | 81.2               |
| Klasa sprawności energetycznej                                           | A+                 |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny        | 0.93kWh/cykl       |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.69kWh/cykl       |
| Liczba komór                                                             | 1                  |

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Źródła ciepła     | Elektryczność         |
| Pojemność         | 72l                   |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa              | 35.7kg                |

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

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia 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

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu

pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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 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.

## 15. STRUKTURA MENU

### 15.1 Menu

| Pozycja menu         |              | Zastosowanie                                                    |
|----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------|
| Gotowanie wspomagane |              | Wyświetlenie listy programów automatycznych.                    |
| Ulubione             |              | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.                         |
| Opcje                |              | Służy do konfiguracji urządzenia.                               |
| Ustawienia           | Konfiguracja | Służy do konfiguracji urządzenia.                               |
|                      | Serwis       | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |

### 15.2 Podmenu: Opcje

| Podmenu                | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oświetlenie piekarnika | Włączanie i wyłączanie oświetlenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Blokada uruchomienia   | Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną. |
| Szybkie nagrzewanie    | Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wskazanie czasu        | Włączanie i wyłączanie zegara.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Styl cyfrowy zegara    | Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### 15.3 Podmenu: Konfiguracja

| Podmenu              | Opis                                                                                                |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język                | Ustawia język urządzenia.                                                                           |
| Jasność wyświetlacza | Ustawia jasność wyświetlacza.                                                                       |
| Dźwięki przycisków   | Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①. |
| Głośność sygnału     | Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.                                                     |
| Aktualna godzina     | Ustawia aktualną godzinę i datę.                                                                    |

# 15.4 Podmenu: Serwis

| Podmenu                      | Opis                                       |
|------------------------------|--------------------------------------------|
| Tryb demonstracyjny          | Kod włączenia/wyłączenia: 2468             |
| Wersja oprogramowania        | Informacje na temat wersji oprogramowania. |
| Wyzeruj wszystkie ustawienia | Przywraca ustawienia fabryczne.            |

# 16. TO PROSTE!

## Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

|       |                      |                    |                  |                  |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|------------------|
| Język | Jasność wyświetlacza | Dźwięki przycisków | Głośność sygnału | Aktualna godzina |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|------------------|

## Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

|                                                                                                  |                                                                                        |                                                                                            |                                                                                         |                                                                                              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  Włącz / Wyłącz |  Menu |  Ulubione |  Timer |  Termosonda | START / STOP |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

## Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

| Szybkie uruchomienie |                                                                                                               | Krok 1                                                                                                      | Krok 2                                                                                                              | Krok 3            |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                      | Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji. | Nacisnąć i przytrzymać:  . |  ... — wybrać preferowaną funkcję. | Nacisnąć: START . |

|                    |                                                                             |                                                                                                                                        |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Szybkie wyłączenie | Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie. |  - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się. |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Rozpoczęcie pieczenia

| Krok 1                                                                                                                     | Krok 2                                                                                                                 | Krok 3                                                                                                           | Krok 4                             | Krok 5                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <br>- nacisnąć, aby włączyć urządzenie. |  ...<br>- wybrać funkcję pieczenia. | <br>- ustawić temperaturę / . | OK<br>- nacisnąć, aby potwierdzić. | START<br>- nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie. |

## Gotowanie na parze:

|                                                                                                 |  |                                   |                  |       |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------|------------------|-------|------------------------------------------------------------------|
| Wlać zimną wodę z kranu do szuflady na wodę. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. |  | Regeneracja<br>Odgrzewać potrawę. | Funkcja<br>Pizza | Chleb | Mała wilgotność<br>Gotowanie na parze.<br>Przyspiesza gotowanie. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------|------------------|-------|------------------------------------------------------------------|

### Gotowanie na parze:

|        |                 |                 |                 |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 130 °C | 200 - 220<br>°C | 150 - 210<br>°C | 160 - 200<br>°C |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|

### Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

| Gotowanie<br>wspomagane | Krok 1                                                                                        | Krok 2                                                                                        | Krok 3                                                                                                                 | Krok 4          |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                         | Nacisnąć:  . | Nacisnąć:  . | Nacisnąć:  Goto-<br>wanie wspomagane. | Wybrać potrawę. |

### Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

#### 10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

## 17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.







