



KOAAS3XH
LOA9S3XZ

ET Kasutusjuhend | **Auruahi**

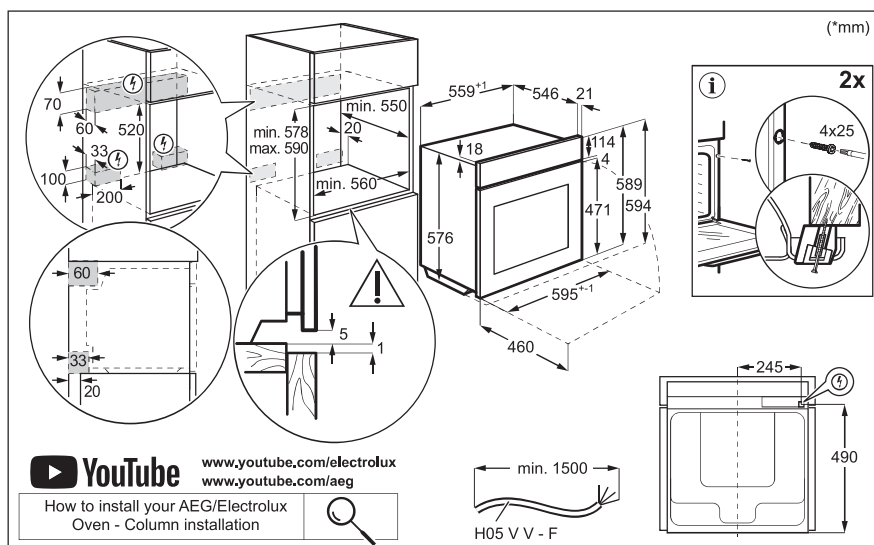
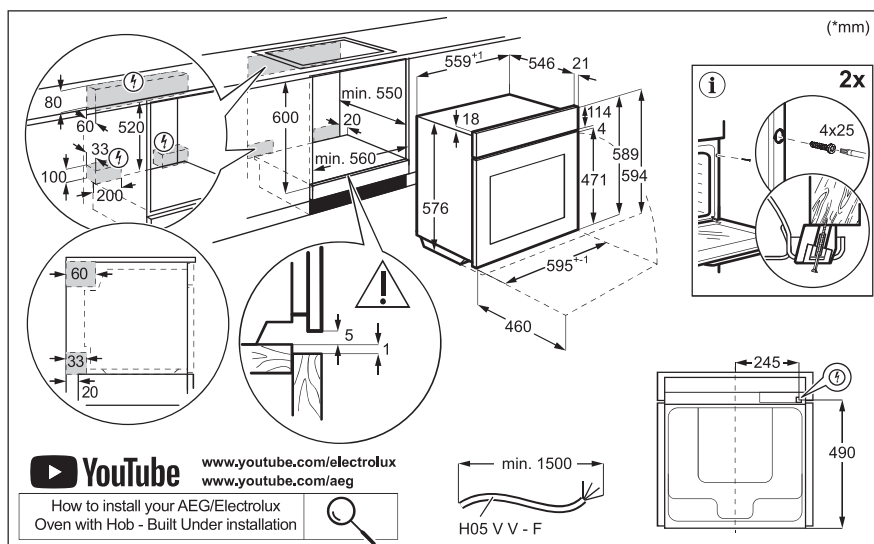
3

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**

27



PAIGALDAMINE / INSTALACJA



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



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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	27
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	29
3. OPIS PRODUKTU.....	32
4. PANEL STEROWANIA.....	32
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	33
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	34
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	39
8. FUNKCJE ZEGARA.....	40
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	41
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	42
11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	45
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	49
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	51
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	52

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.

- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- 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.

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 obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.

- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one

przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

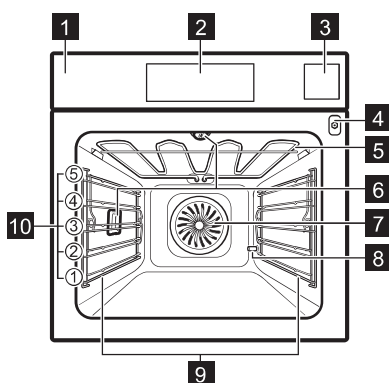
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

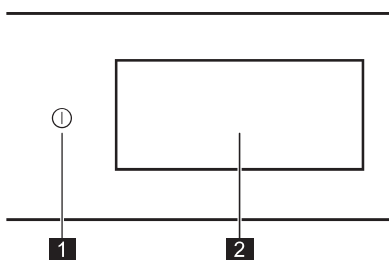
3.1 Ogólne informacje



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

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



- | | | |
|---|-------------|--|
| 1 | WŁ / WYŁ | Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. |
| 2 | Wyświetlacz | Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia. |

Panel sterowania zapewnia dostęp do różnych funkcji pieczenia i potraw. Także wyświetla informacje o aktualnym statusie działania.

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz jest w pełni interaktywny, można go przewijać i podzielić na zdefiniowane sekcje. Można przesuwać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
> <	Aby przejść do następnego lub poprzedniego poziomu w menu.
^ v	Aby uzyskać dostęp i dostosować dodatkowe ustawienia.
♥	Aby zapisać bieżące ustawienia w: Ulubione.
♡	Aby usunąć bieżące ustawienia z: Ulubione.
☹	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
☰	Włączanie i wyłączanie opcji.

🔒	Urządzenie jest zablokowane.
🔔	Funkcja Alarm dźwiękowy jest włączona.
🔔	Funkcja Alarm dźwiękowy i wyłączenie jest włączona.
🔔	Tylko powiadomienie jest wł.
🕒	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
✕	Aby zamknąć wyskakujący komunikat lub anulować ustawienie.
📶	Połączenie Wi-Fi jest włączone.
📶	Połączenie Wi-Fi jest wyłączone.
📶	Operacje zdalne jest wł.
🔋	Funkcja z trybem oszczędzania energii.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna. Można wybrać pomiędzy rozpoczęciem a pominięciem procesu wdrażania. Ustawienia można przeglądać i modyfikować w razie potrzeby.

Należy dostosować ustawienia: Język, Aktualna godzina, Twardość wody, Połączenie bezprzewodowe.

5.2 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfonu lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.

- smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR na tylnej okładce. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
3. Włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć < i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu. Wybrać opcję: Ustawienia / Połączenia.
5. Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. moc	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokół	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Włączyć funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 1 godz.
4. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.5 Ustawienie: Twardość wody

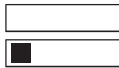
Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

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

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Należy ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Menu

Nacisnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy

- Funkcje
- Ulubione
- Konserwacja
- Ustawienia

6.2 Funkcje

Podmenu zawiera listę funkcji pieczenia.

Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

1. Przejdź do menu i wybierz: Funkcje.
2. Wybierz funkcję pieczenia.
3. Dostosowanie ustawień:
4. Nacisnąć **START**. Czujnik temperatury wewnątrz produktu można podłączyć w dowolnym momencie przed rozpoczęciem pieczenia lub w jego trakcie. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
5. **^** - nacisnąć, aby dostosować ustawienia w trakcie pieczenia.
6. **STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.



Opcja Szybkie Wstępne nagrzewanie jest dostępna tylko przy niektórych funkcjach pieczenia. Więcej informacji na temat opcji podgrzewania wstępnego podano w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia, Podmenu: Preferencje



Góra

Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumieniania od góry.



Dół

Równomiernie zrumienia spód potraw. Doskonale do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzej wstępnie piekarnik i użyj najniższego poziomu rusztu.



Powietrze gorące

Do codziennego przyrządzania posiłków na wielu poziomach. Uzyskaj równomiernie ugotowane potrawy bez mieszania smaków. Ustaw temperaturę niższą niż dla Góra i dół.



Góra i dół

Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, takich jak zapiekanki i wypieki.



Gorące powietrze & góra

Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.



Gorące powietrze & dół

Równomiernie piecz ciasto z chrupiącą skórką. Doskonale do pizzy, quiche, tarty oraz placków.



Gorące powietrze, góra i dół

Ta funkcja jest idealna do podgrzewania gotowych posiłków.



Steamify

Dopasowanie właściwej ilości pary do wybranej temperatury.



ProSteam

Uzyskaj delikatne rezultaty i chrupiącą skórkę, łącząc parę i wysoką temperaturę. Dobre do warzyw, zapiekanek i mięsa.



Termoobieg oszczędny

Oszczędzaj energię, wykorzystując do gotowania ciepło resztkowe. Najlepsze dla ciastek.



Parowe

Ciągłe parowanie umożliwia przyrządzanie zdrowych i smacznych dań.



Odgrzewanie

Funkcja ta pozwala delikatnie podgrzewać parą wcześniej przygotowane potrawy.



Grill

Równomiernie grilluj lub zrumieniaj warzywa lub mięso. Dobre również do opiekania pieczywa.



SousVide

Przyrządzaj próżniowo zamknięte potrawy w precyzyjnej temperaturze, aby uzyskać najlepszy smak i konsystencję.



Wyrastanie ciasta

Optymalna temperatura umożliwia szybkie wyrastanie ciasta.



Odświeżanie

Przywróć świeży zapach i miękkość wczorajszemu pieczywu lub wypiekom.



Rozmrażanie

Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki.



Gulasz

Uzyskaj delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.

	Pieczeń Uzyskaj chrupiącą skórkę i delikatne wnętrze mięsa, drobiu lub warzyw.
	Chleb Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
	Termoobieg (niska temp.) Wolne pieczenie wydłuża czas przyrząd., ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.
	Pasteryzowanie Uzyskaj soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Umieść odporne na ciepło słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.
	Podgrzewanie talerzy Do podgrzewania talerzy.
	Podtrzymywanie temp Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.
	Suszenie Równomiernie susz owoce, zioła i warzywa w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwiczki, aby poprawić efekt suszenia.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.3 Potrawy

Podmenu Potrawy zawiera zestaw programów przeznaczonych dla konkretnych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można korygować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.

1. Przejść do menu i wybrać: Potrawy.
2. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
3. Dostosować ustawienia zgodnie z preferencjami gotowania. Dostosować

wagę Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.

4. Umieścić żywność wewnątrz urządzenia zgodnie z instrukcjami na ekranie.
5. Nacisnąć START .
Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

6.4 Ulubione



Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.

Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, takich jak funkcja pieczenia, funkcja pieczenia, potrawa lub funkcja czyszczenia.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowane ustawienie i nacisnąć ♥.

Wybierz: Ulubione

1. Przejść do menu i nacisnąć: Ulubione aby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Wybrać jedno z zapisanych ustawień.
3. Nacisnąć START , aby rozpocząć pieczenie.

Wykasuj: Ulubione

1. Przejść do menu i nacisnąć: Ulubione aby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Nacisnąć: ♥ , aby usunąć zapisane ustawienia.

6.5 Konserwacja

Podmenu zawiera listę programów czyszczenia.

Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Osuszanie	Proces osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych

Płukanie	Proces czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych
----------	---

6.6 Ustawienia

To podmenu zawiera listę ustawień.

Podmenu: Konfiguracja

Język	Ustawianie języka urządzenia.
Aktualna godzina	Ustawić aktualną godzinę.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Do włączania i wyłączania dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie dźwięków dla ①.
Głośność sygnału	Do ustawiania głośności dźwięków przycisków i sygnałów.
Jednostka temperatury	Do pokazywania aktualnej jednostki temperatury.
Twardość wody	Do ustawiania twardości wody.

Podmenu: Serwis

Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

Podmenu: Preferencje

Oświetlenie	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Wstępne nagrzewanie / nagrzewanie	Brak - konwencjonalny sposób wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest on ustawiony jako domyślny i dostępny dla wszystkich funkcji pieczenia. Preferencje te można zmienić na inny typ nagrzewania wstępnego. Eko - wstępne nagrzewanie urządzenia przy mniejszym zużyciu energii. Jest dostępne dla wszystkich funkcji pieczenia. Szybki - skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.
Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomina o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
Personalizacja ekranu czuwania	Dostosowywanie funkcji ekranu i skrótów.

Podmenu: Połączenia

Połącz się z siecią Wi-Fi	Aby podłączyć urządzenie do sieci bezprzewodowej.
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.
Operacje zdalne	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.

6.7 Funkcje pieczenia parowego

Dzięki tym funkcjom możesz używać ciepła i pary, aby potrawy były chrupiące i soczyste. Używaj ich do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

Są dwa sposoby przyrządzania potraw za pomocą funkcji parowych: poprzez ustawienie temperatury lub poprzez ustawienie poziomu pary.

 **Steamify** /  **Parowe** - ustaw temperaturę. Poziom pary będzie dostosowany automatycznie.

 **ProSteam** - ustaw poziom pary. Zostanie wyświetlona odpowiednia temperatura.

1. Wejść do menu i wybierz: Funkcje.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustaw temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Naciśnąć **START** i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
5. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć i zdjąć.
6. Napęlnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Użyć podziałki na zbiorniku na wodę.

 OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używaj wody zdemineralizowanej ani destylowanej. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

7. W razie potrzeby wytrzeć zbiornik z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napęlnić zbiornik na wodę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
9. Wyłączyć urządzenie.
10. Opróżnić zbiornik na wodę.
11. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
12. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

 OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachowaj ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.8 SousVide

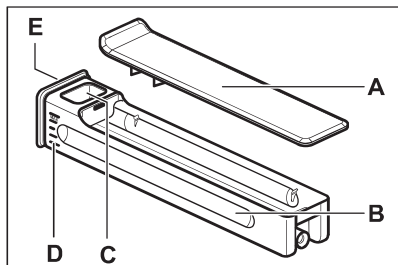
Ten program to technika gotowania, przy której żywność w zamykanym próżniowo pojemniku jest umieszczana w nasyconej atmosferze pary, przechowywanej w stałej temperaturze. Aby zapewnić bardziej zrównoważony sposób gotowania potraw płynnych, np. deserów i sosów, można również gotować w szczelnie zamkniętych słoikach.

1. Przygotować składniki w zamykanym podciśnieniowo pojemniku i ustawić je na ruszcie.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Nacisnąć  SousVide.
4. Ustawić temperaturę i czas pieczenia.
5. Nacisnąć **START** i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
6. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Resztki wody mogą się skraplać we wnętrzu piekarnika i w zamkniętych podciśnieniowo pojemnikach.
7. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć wodę z dna wnętrza piekarnika za pomocą gąbki. Wytrzeć do sucha wnętrze piekarnika miękką szmatką.

 OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania potraw z urządzenia.

6.9 Zbiornik na wodę



- A. Pokrywa
- B. Zbiornik na wodę
- C. Otwór wlotowy wody
- D. Skala
- E. Przednia pokrywa

6.10 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg oszczędny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w

zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg oszczędny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu tego urządzenia. Można ją włączyć w dowolnym momencie.

1. Wejść do menu:
2. Wybrać opcję: Ustawienia / Preferencje / Blokada uruchomienia.

Blokada uruchomienia jest wł. Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.2 Automatyczne wyłączenie

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

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5

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

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

7.3 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.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Aby ustawić, co się stanie, gdy upłynie czas, wybierz preferowane: Zakończ działanie. Timer może być używany niezależnie, nawet gdy piekarnik nie pracuje.
Zakończ działanie	 Alarm dźwiękowy Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	 Alarm dźwiękowy i wyłączenie Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	 Tylko powiadomienie Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat, Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Uruchamia się automatycznie po rozpoczęciu procesu pieczenia i zatrzymuje po jego zakończeniu. Jest widoczny na ekranie głównym na wypadek, gdyby nie ustawiono innego timera. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Timer

- Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

- Nacisnąć: Timer.
- Ustawić czas trwania. Można wybrać preferowane zakończenie działania naciskając jeden z tych symboli.
- Nacisnąć OK, aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego.

8.3 Uruchomienie z opóźnieniem

- Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Nacisnąć ...
- Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
- Przewinąć, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia i nacisnąć OK.
- Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub Naciśnij OK, aby pominąć ten krok.
- Nacisnąć OK, aby powrócić do ekranu głównego.

8.4 Aktualna godzina

- Włączyć urządzenie.
- Nacisnąć: Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
- Ustawić czas.
- Nacisnąć przycisk OK.

8.5 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

- Nacisnąć ^ / Timer.
- Ustawić nową wartość timera. Nacisnąć przycisk OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

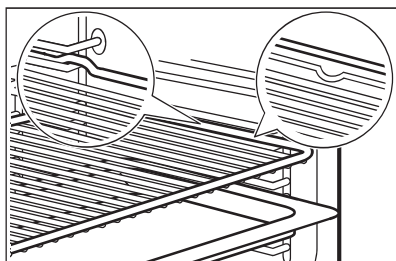
9.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.



Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, .



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on skierowany do Ciebie.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

-  - temperatura wewnątrz potrawy

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

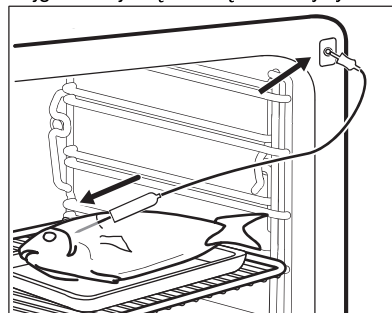
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Należy wybrać funkcję pieczenia z menu: Funkcje lub potrawę z menu: Potrawy.
2. W razie potrzeby ustawić temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć START.
5. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

Mięso, drób i ryby

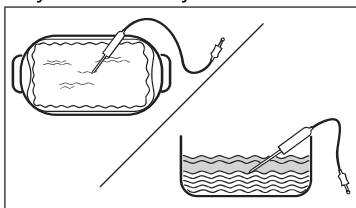
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu

wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



6. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

7. - nacisnąć, aby dostosować ustawienia.
8. Należy wybrać kartę Termosonda, aby ustawić temperaturę czujnika wewnątrz potrawy lub ustawić 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 pieczenie wyłączy się.
 - Tylko powiadomienie - gdy temperatura wewnątrz potrawy osiągnie ustawioną wartość, na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
9. Nacisnąć OK.
10. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
11. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
12. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

Symbole użyte w tabelach:



Rodzaj potrawy



Funkcja pieczenia



Temperatura



Akcesoria



Naczynie (Gastronorm)



Masa(kg)



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg oszczędny – zalecane akcesoria

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

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

10.3 Termoobieg oszczędny

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

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Powietrze gorące	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Góra i dół	Ruszt	160	45 - 60	2
Amerykańska szarlotka 1)	Powietrze gorące	Ruszt	160	55 - 65	2
Amerykańska szarlotka 1)	Góra i dół	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2

			°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty 3)	Góra	Ruszt	maks.	1 - 2	5

1) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

2) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

3) Rozgrzewać urządzenie przez 5 min przy tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Bułka maślana	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Powietrze gorące	Ruszt	160	45 - 55	2 i 4
Amerykańska szarlotka	Powietrze gorące	Ruszt	160	55 - 65	2 i 4

1) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Użyć funkcji: ProSteam, poziom: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	0,3	3	8 - 9
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	maks.	3	10 - 11
Groszek mrożony 2)	2 x zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

1) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz rozdział "Codzienne użytkowanie", Ustawienia, Podmenu: Preferencje

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) 1)	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 perforowane (ziemniaki i brokuły) i nieperforowane (łosoś)	2 (łosoś) 4 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 18–20 (łosoś) 10 - 12 (brokuły)
Flan karmelowy (6 porcji)	ProSteam, poziom: Duża wilgotność	Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie	2	90	35 - 45
Krem jajeczny	ProSteam, poziom: Gotowanie na parze	Gastro Norm ½ nieperforowane	2	85	35 - 45
Biały chleb	Chleb, rodzaj potrawy: Chleb	Blacha do pieczenia ciasta 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, poziom: Mała wilgotność 3)				40 - 50
Kurczak 4)	ProSteam, poziom: Mała wilgotność	Ruszt	2	200	60 - 70

1) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim w odpowiednim momencie, aby wszystkie składniki piekły się w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.

2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

3) Używać ProSteam tylko gdy funkcja Chleb nie jest dostępna.

4) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropli octu lub kwasu cytrynowego, aby usunąć osad z kamienia.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub

innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

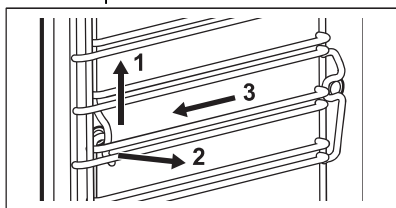
Akcesoria

- 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.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie prowadnic blach

Wyjąć prowadnice blach , aby wyczyścić piekarnik.

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



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie parowe

Ten program czyści urządzenie, gdy jest lekko zabrudzone. Para zmiękcza tłuszcz lub pozostałości, ułatwiając czyszczenie. Ten program zużywa mniej energii.

1. Naciśnąć: Konserwacja / Czyszczenie parowe lub Czyszczenie parowe plus.

Tryb	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min

2. Naciśnij START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Wyłączyć pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.

5. Pozostawić drzwiczki urządzenia otwarte i poczekać, aż wnętrze wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

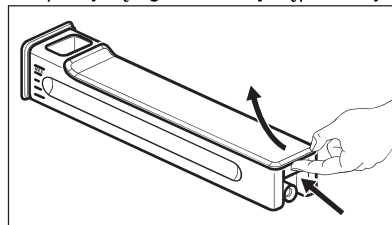
11.4 Przypominanie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

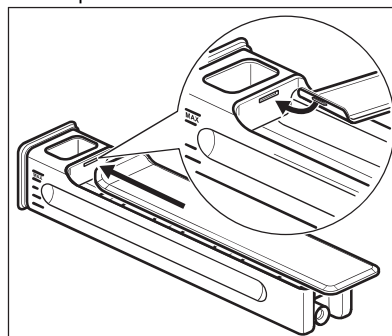
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyjąć z urządzenia zbiornik na wodę.
2. Zdjąć pokrywę zbiornika na wodę. Unieść pokrywę zgodnie z występem z tyłu.



3. Umyć elementy zbiornika na wodę wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć zbiornika na wodę w zmywarce.
4. Z powrotem włożyć zbiornik na wodę.
5. Założyć pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzask, a potem docisnąć go do korpusu zbiornika.



6. Włożyć zbiornik na wodę.
7. Popchnąć zbiornik na wodę w stronę urządzenia, aż się zatrzasknie.

11.6 Odkamienianie

Ten program usuwa kamienia i zapobiega jego osadzaniu się w układzie parowym. Zapewnia prawidłowe działanie funkcji parowych i poprawia jakość wody w urządzeniu.

1. Nacisnąć: Konserwacja / Odkamienianie.
2. Nacisnąć **START** i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
4. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
5. Pozostawić drzwiczki urządzenia otwarte i poczekać, aż wewnątrz wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

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

11.8 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Nacisnąć: Konserwacja / Płukanie.
2. Nacisnąć **START** i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy procedura ta się zakończy, odezwie się sygnał dźwiękowy.
4. Pozostawić drzwiczki urządzenia otwarte i poczekać, aż wewnątrz wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Nacisnąć: Konserwacja / Osuszanie.
2. Nacisnąć **START** i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu suszenia odezwie się sygnał dźwiękowy.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.10 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij **YES**, aby osuszyć urządzenie.

11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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



OSTRZEŻENIE!

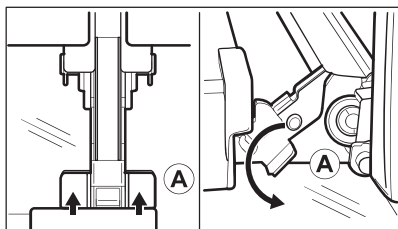
Drzwi są ciężkie.



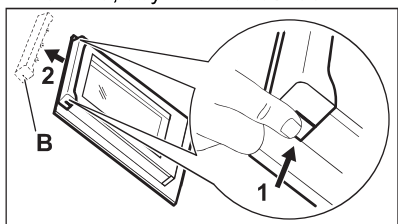
UWAGA!

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

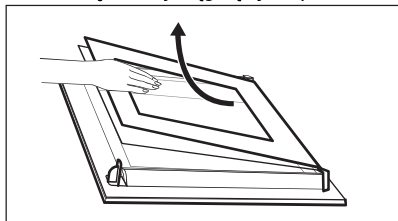
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



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



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



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.
- Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

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

11.12 Wymiana żarówki

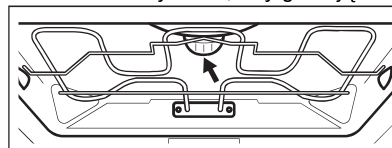
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznać się z rozdziałem „Funkcje zegara”. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie.”
Po włożeniu zbiornik na wodę nie jest na swoim miejscu.	Nie wsunęło do końca zbiornika na wodę. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.
Woda wypływa ze zbiornika.	Nie założono prawidłowo pokrywy zbiornika na wodę.
Zbiornik na wodę trudno się czyścić.	Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że pokrywa została zdjęta.
Po zakończeniu procedury odkamieniania w blasze do ciasta nie ma wody.	Nie napełniono zbiornika na wodę do maksymalnego poziomu. Sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę jest środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Blacha do ciasta znajduje się na niewłaściwym poziomie piekarnika. Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnie razem umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu. Następnie razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjąć z urządzenia wszystkich akcesoriów. Wyjąć wszystkie akcesoria i powtórzyć czyszczenie.

 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączony z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliżej urządzenia.
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. 1)	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F239 - 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.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F131 - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. 2)3)	Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć urządzenie.
F144 - czujnik w Zbiornik na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. 2)3)	Opróżnij Zbiornik na wodę napełnić ją ponownie.
F508 - Zbiornik na wodę nie działa prawidłowo. 2)3)	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 2)3)	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

2) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

3) Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

12.3 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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.):

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	KOAAS3XH 944032150 LOA9S3XZ 944032148	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	KOAAS3XH	38.0 kg
	LOA9S3XZ	38.0 kg

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

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

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

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

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

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

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg oszczędny

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.

Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

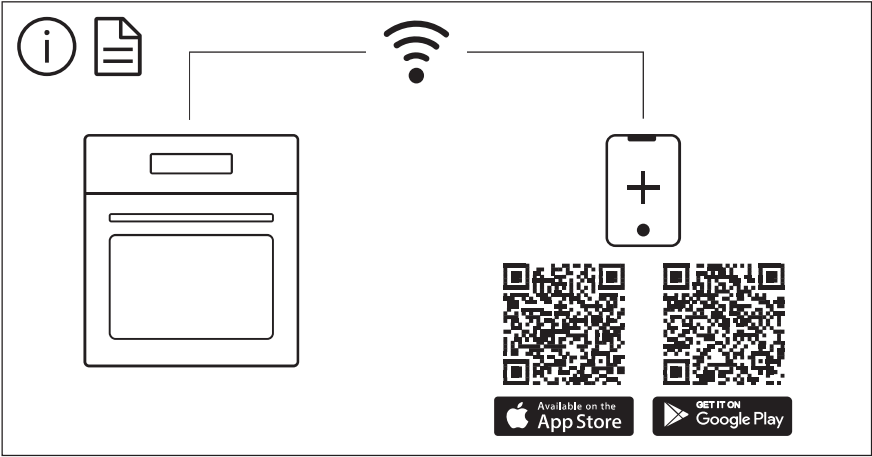
Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

[illegible]

electrolux.com



867387288-A-522024

