



Instrukcja obsługi
Piekarnik parowy

PL

COC8H31Z
EOC8H31Z
LOC8H31X



Electrolux



electrolux.com/register

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

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

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 **Ostrzeżenie/przestroga** — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 **Ogólne informacje i wskazówki**

 **Informacje dotyczące środowiska naturalnego**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	10
5. PANEL STEROWANIA.....	10
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	13
8. FUNKCJE ZEGARA.....	19
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	20
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	21
11. DODATKOWE FUNKCJE.....	24
12. WSKAZÓWKI I PORADY.....	26
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	29
14. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	34
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	35
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	37

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 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 otworzonymi 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!

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 również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
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 wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - 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!

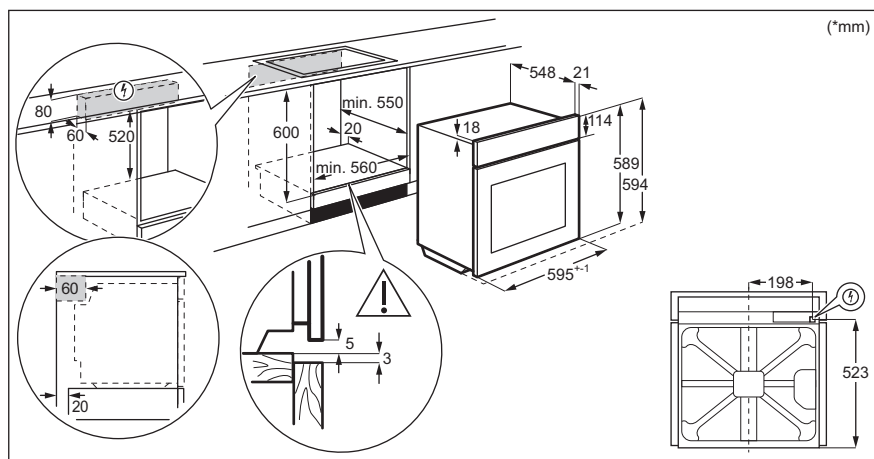
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

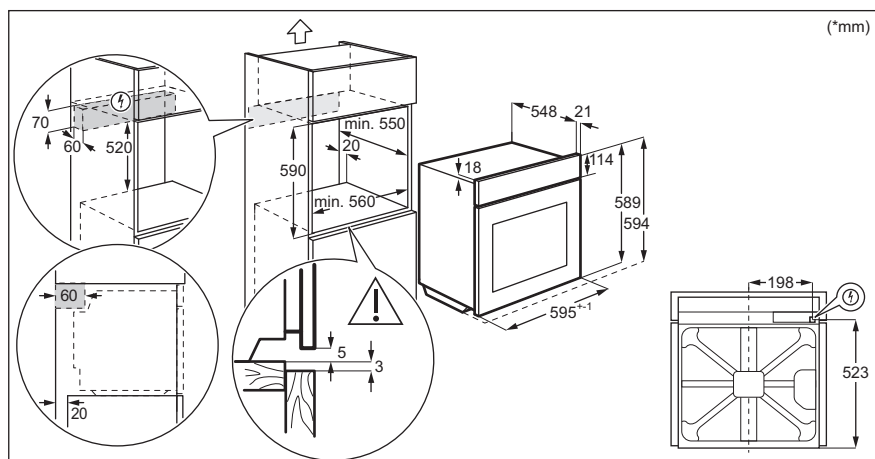
3.1 Zabudowa



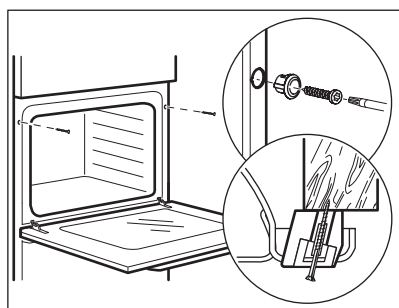
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



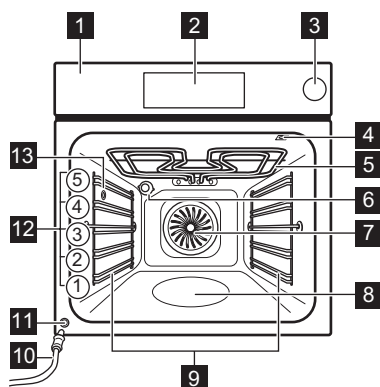


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



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

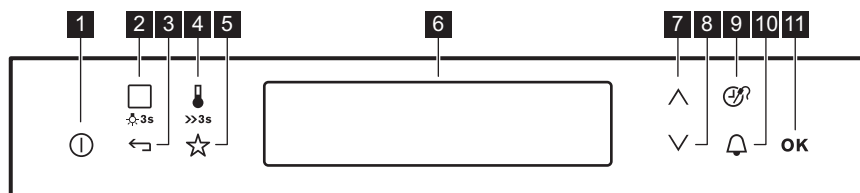
4.2 Akcesoria

- **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.

5. PANEL STEROWANIA

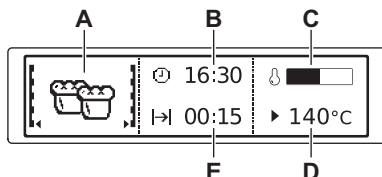
5.1 Sterowanie elektroniczne



Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
1		WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
2		Funkcje pieczenia albo Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby wyłączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3		Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pola czujnika przez 3 sekundy.
4		Wybór temperatury/ Szybkie nagrzewanie	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5		Ulubione	Aby zapisać i uzyskać dostęp do swoich ulubionych programów.
6	-	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
7		W górę	Poruszanie się w górę po menu.
8		W dół	Poruszanie się w dół po menu.
9		Czas i funkcje dodatkowe	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcję: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można również zmienić ustawienia termosondy wewnątrz produktu.
10		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11		Ok	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

5.2 Ekran



- A. Funkcja pieczenia
- B. Aktualna godzina
- C. Wskaźnik podgrzewania
- D. Temperatura
- E. Czas trwania/koniec działania funkcji

Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualna godzina	Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.
	Czas	Na wyświetlaczu pojawi się niezbędny czas pieczenia.
	Koniec	Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu czasu pieczenia.
	Temperatura	Na wyświetlaczu pojawi się temperatura.
	Wskazanie czasu	Na wyświetlaczu pojawi się czas działania funkcji pieczenia.Nacisnąć jednocześnie  i  , aby wykonać reset czasu.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik grzania	Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.
	Szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona. Skracza czas grzania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

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

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:			
Język	Kontrast wyświetlacza	Jasność wyświetlacza	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: .
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

Krok 3 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

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

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Obsługa menu

1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć lub , aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.



Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć .

7.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

7.3 Ustawianie funkcji parowej

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się na panelu sterowania.

OSTRZEŻENIE!

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.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Wlać do szuflady na wodę około 900 ml wody.
Taka ilość wody wystarcza na około 55-60 minut.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.

Można również ustawić: Czas |Koniec .



Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

6. Wyłączyć piekarnik.
7. Po zakończeniu pieczenia parowego należy opróżnić zbiornik na wodę. Patrz

funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.

UWAGA!

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

8. Podczas pieczenia parowego na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie. Pozostawić piekarnik do całkowitego wyschnięcia z otwartymi drzwiami.

OSTRZEŻENIE!

Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego, aby uniknąć wypływania gorącej wody z zaworu spustowego wody.

7.4 Informacja o pustym zbiorniku

Wyświetlacz pokazuje: Brak wody. i emitowany jest sygnał dźwiękowy, gdy zbiornik jest pusty i konieczne jest uzupełnienie wody.

Więcej informacji – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji parowej.

7.5 Informacja o pełnym zbiorniku

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat: Zbiornik na wodę pełny., można korzystać z pieczenia parowego.

Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy.



Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno piekarnika. Wyrzucić wodę gąbką lub ściereczką.

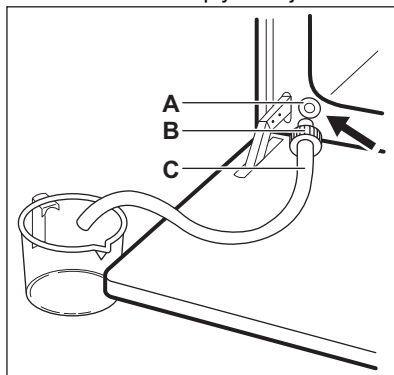
7.6 Opróżnianie zbiornika na wodę

UWAGA!

Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

Opróżniać zbiornik na wodę po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.



2. Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).
3. Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
4. Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika.



W zbiorniku nadal może znajdować trochę wody, jeśli na wyświetlaczu widoczny jest komunikat: Brak wody.. Należy poczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.

5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.



Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.

7.7 Wskaźnik podgrzewania.

Po włączeniu funkcji pieczenia pasek pokazuje, że temperatura rośnie. Gdy zostanie osiągnięta temperatura, rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek zacznie migać i zniknie.

7.8 Używanie: Szybkie nagrzewanie

Funkcji tej należy używać przed włożeniem żywności do piekarnika.

Funkcja ta skraca czas nagrzewania. Funkcja nie jest dostępna w niektórych funkcjach piekarnika.

 – nacisnąć i przytrzymać.

7.9 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

7.10 Przegląd menu

Menu główne

Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomaganie	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybrać danie i rozpocząć proces gotowania. Podane wartości temperatury i czasu mają jedynie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.

Symbol/element menu	Opis
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Języka	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
 Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

7.11 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobiegi	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Mała wilgotność	Do pieczenia chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub do podgrzewania schłodzonych i mrożonych potraw.
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne / Czyszczenie wodą	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konservacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Żywność mrożona	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia Zastosowanie



Pieczenie konwekcji wilgotnej

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie konwekcji wilgotnej.



Regeneracja

Odgrywanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzeczane 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.

7.12 Specjalne

Funkcja pieczenia Zastosowanie



Podtrzymywanie temperatury potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw.



Podgrzewanie talerzy

Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Pasteryzowanie

Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).



Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanki	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

7.13 Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie konwekc. wilgotne

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 znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Pieczenie konwekc. wilgotne. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7.14 Gotowanie wspomagane

Kategoria potraw: Ryby/owoce morza

Potrawa	
Ryby	Ryba, pieczona
	Paluszki rybne
	Filet rybny, mrożony
	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Cała ryba, grillowana 
	-
Cały łosoś	-

Kategoria potraw: Drób

Potrawa	
Filet drobiowy	-
Kurczak	Skrzydółka kurczaka, świeże
	Skrzydółka kurczaka, mrożone
	Udka kurczaka, świeże
	Udka kurczaka, mrożone
	Kurczak, 2 połówki

Kategoria potraw: Mięso

Potrawa	
Wołowina	Duszone mięso 
	Klops
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone 
	Średnia
	Średnia 
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone 

Potrawa	
Wołowina po skandynaw.	Lekko wypieczone 
	Średnia 
	Dobrze wypieczone 
Wieprzowina	Żeberka
	Golonka wieprzowa, podgotowana
	Wieprzowina
	Schab wieprzowy
	Karkówka
	Łopatka wieprzowa
Cielęcina	Gicz cielęca
	Górka cielęca
	Pieczeń cielęca 
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca, średnio wypieczona
Dziczyzna	Zając
	• Udziec zająca
	• Comber zająca
	Dziczyzna
	• Udziec z dziczyzny
	• Comber z dziczyzny
	Pieczeń z dziczyzny 
	Karczek 

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagne/cannelloni, mrożone	-
Zapiekanka warzywna	-
Słodkie potrawy	-

Kategoria potraw: Pizza/quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza, cienka
	Pizza, dodatkowa ilość dodatków
	Pizza, mrożona
	Pizza American, mrożona
	Pizza, schłodzona
Bagietki z serem	Przekąski typu pizza, mrożone
	-
	-
	-
	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska, pikantna	-
Quiche lorraine	-
Tarta pikantna	-

Kategoria potraw: Ciasto/ciastka

Potrawa	
Tort w kształcie pierścienia	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. słodka	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasto	-
Paski ciasta	-
Ptysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-

Potrawa	
Ciastka kruche	-
Strucla bożonar.	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada szwajcarska	-
Placek drożdżowy	-
Ciasto z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Kruchy spód tarty
	Spód ciasta biszkoptowego
Tarta owocowa	Tarta owocowa, kruchy spód
	Ciasto owocowe z ciasta biszkoptowego
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb/bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki mrożone
Ciabatta	-
Chleb	Chłka
	Słodkie ciasto drożdżowe
	Podpłomyk

Kategoria potraw: Przystawki

Potrawa	
Frytki, cienkie	-
Frytki, grube	-
Frytki, mrożone	-
Krokiety	-
Ćwiartki	-
Zapiekane mięso i ziemniaki	-



Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, należy użyć $\wedge$ lub $\vee$ w celu ustawienia nowych wartości.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Minutnik	Ustawianie odliczania czasu (max 2godz 30min). Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia (max 23godz 59min). Nie jest dostępne dla: Termosonda.

Funkcja zegara	Zastosowanie
→ Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maks. 23godz 59min). Nie jest dostępne dla: Termosonda.

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po 5sek.

Czas, Koniec – przed użyciem funkcji należy ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Czas, Koniec – można korzystać z funkcji jednocześnie, aby automatycznie włączyć i wyłączyć urządzenie w ustawionym czasie.

8.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.
4. Nacisnąć: OK.
Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się. Nacisnąć dowolne pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

8.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy

na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

8.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu sprawia, że funkcja pieczenia pozostaje włączona po zakończeniu Czas.



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z funkcją Czas lub Automatyka wagowa. Funkcja nie działa z termosondą.

1. Po zakończeniu czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol.
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć przycisk OK.

9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

9.2 Gotowanie wspomagane z Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć OK.
3. Wybrać potrawę wraz z funkcją: Automatyka wagowa. Nacisnąć OK.

4. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć OK. Rozpocznie się program automatyczny.
5. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby zmienić ciężar produktu.
6. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Termosonda

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

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

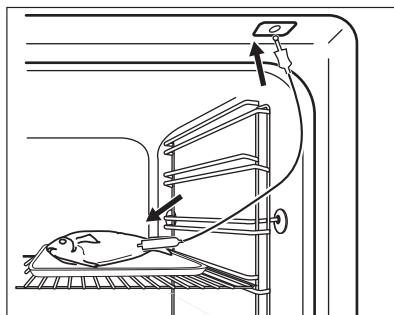
⚠ UWAGA!

Należy używać wyłącznie termosondy znajdującej się w zestawie lub właściwych zamienników.



Podczas pieczenia termosonda musi pozostać w mięsie i w gnieździe.

1. Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa.
2. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.



3. Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.
4. W ciągu 5 sekund nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. Piekarnik obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Koniec pieczenia różni się w zależności od ilości potrawy, ustawionej temperatury piekarnika (minimum 120°C) oraz trybów pracy. Piekarnik oblicza czas zakończenia pieczenia w ciągu około 30 minut.
6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć $\mathcal{P}$. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć mięso z piekarnika.

9. Nacisnąć ①, aby wyłączyć piekarnik.



OSTRZEŻENIE!

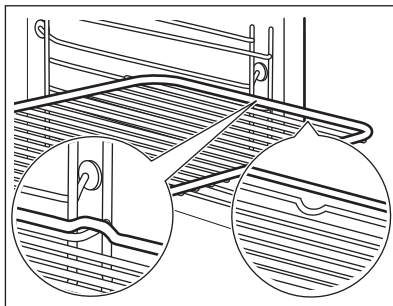
Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

10.2 Wkładanie akcesoriów

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

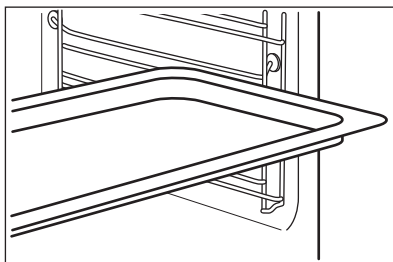
Półka na przewody:

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.



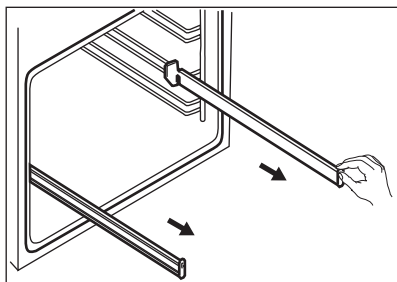
10.3 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

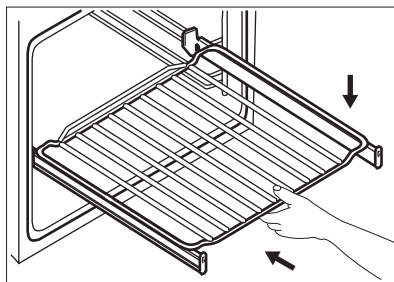
Krok 1

Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



Krok 2

Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.



10.4 Akcesoria do gotowania na parze

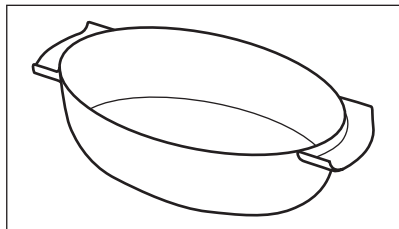


Akcesoria do pieczenia parowego nie są dostarczane z piekarnikiem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

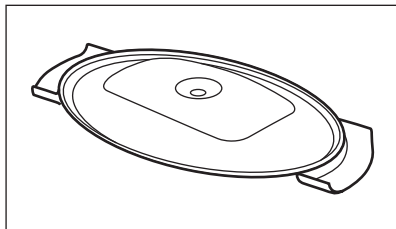
Naczynie do dietetycznego pieczenia parowego

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

Szklana miska (A)

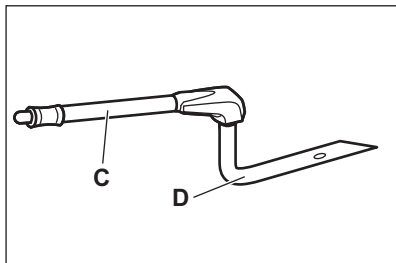


Pokrywa (B)

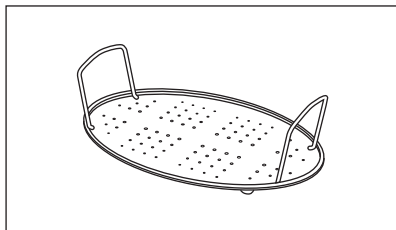


Dysza, rurka dyszy i stalowy grill.

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.

10.5 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego

Krok 1	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.
Krok 2	Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
Krok 3	Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.

10.6 Gotowanie bezpośrednio na parze

Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym grillu. Dodać trochę wody. Nie używać pokryw.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy piekarnika dysza może być gorąca. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji wytwarzania, należy wyjąć dyszę z piekarnika.

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.

11. DODATKOWE FUNKCJE

11.1 Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu.

Pierwsza litera będzie migać.

7. Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.

8. Nacisnąć OK.

Zacznie migać następna litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.

10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć  lub  i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Ulubione.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

4. Wybrać nazwę ulubionego programu.

5. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Nacisnąć **☆**, aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

11.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.

1. Nacisnąć **ⓘ**, aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać **ⓘ** i **☆**, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

11.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie **ⓘ**, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć **ⓘ**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie **ⓘ**, a następnie **OK** w celu potwierdzenia.



Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.

11.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie **ⓘ**, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.

5. Nacisnąć kilkakrotnie **ⓘ**, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.

6. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem **ⓘ**), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.



- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie i wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

11.5 Automatyczne wyłączanie

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, Termosonda, Czas, Koniec.

11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:



Jasność w dzień



Jasność w nocy

Włącza się, gdy piekarnik jest włączony.

Jest on włączony przez 10 sekund po dotknięciu dowolnego pola czujnika w trybie jasności w nocy.

Włącza się po wyłączeniu piekarnika i ustawieniu funkcji: Minutnik. Po zakończeniu funkcji wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacz działa w trybie jasności w nocy między godziną 22:00 a 6:00.

11.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby

utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

11.8 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

12. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Ten piekarnik może piec inaczej, niż Twój poprzedni piekarnik.

Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem $\frac{3}{4}$ ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy włączyć nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

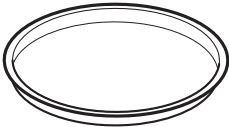
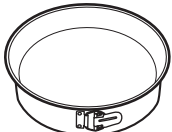
Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

12.2 Pieczenie konwekc. wilgotne – 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 średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

12.3 Pieczenie konwekc. wilgotne

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 szwajcarska	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
Biszkopt 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
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
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

12.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Pieczenie tradycyjne	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	Pieczenie tradycyjne	Półka na przewody	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Półka na przewody	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenie tradycyjne	Półka na przewody	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Półka na przewody	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Półka na przewody	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 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	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Półka na przewody	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Półka na przewody, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 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.



Aksesoria

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

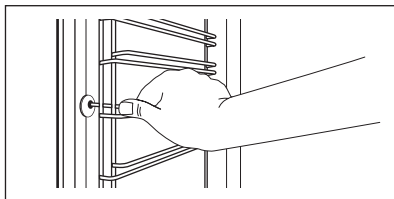
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

13.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

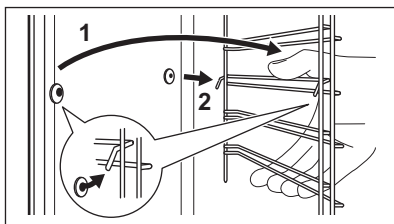
Krok 1 Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

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.



13.3 Obsługa urządzenia:
Czyszczenie wodą

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

Krok 1	Wlać wodę do wnętrza 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.

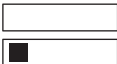
13.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę

Krok 1	Wyłączyć piekarnik.
Krok 2	Umieść głęboką blachę poniżej wlotu pary.
Krok 3	Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.
Krok 4	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.
Krok 5	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	miękką	75 cykli - 2,5 miesięcy
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesięcy
3	15 - 21		101 - 150	twarda	40 cykli - 1,5 miesięcy
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

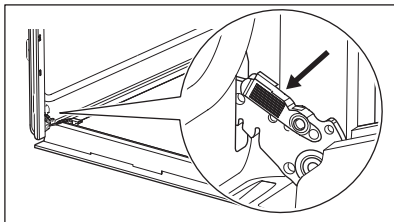
13.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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”.

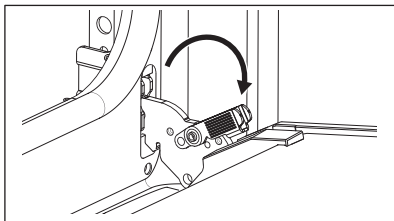
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

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

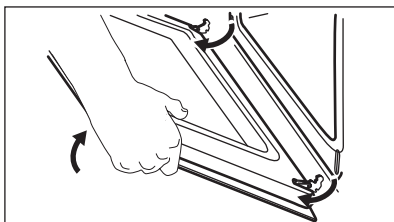


- Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



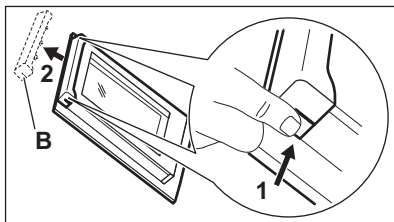
- Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

- Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.

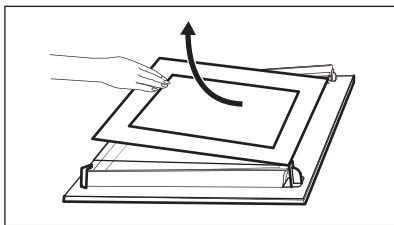


- Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

- 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.

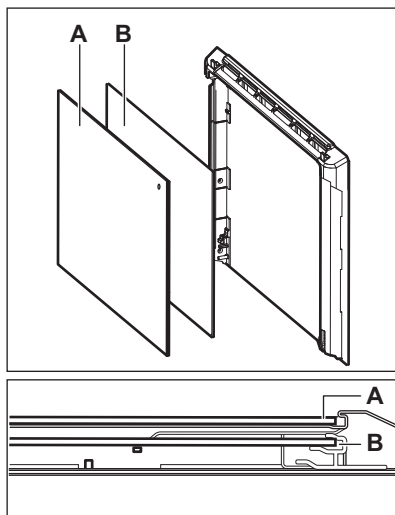


Krok 8 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

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.



13.6 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

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

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.

14. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
W piekarniku pozostała woda.	Do zbiornika włano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i zetrzeć wodę szmatką lub gąbką
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wybieka z otworu wlotowego pary.	W piekarniku osadził się kamień.	Wyczyścić zbiornik wody. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	- Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia podstawowe.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	-	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

14.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje o produkcie i Karta produktu

Nazwa dostawcy

Electrolux

Dane identyfikacyjne modelu	COC8H31Z 949494476 EOC8H31Z 949494473 LOC8H31X 949494471	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COC8H31Z	32.8 kg
	EOC8H31Z	32.8 kg
	LOC8H31X	33.2 kg
EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.		

15.2 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 / Koniec, 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.

Pieczenie konwekc. wilgotne

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.

16. 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.







867369744-B-072023