



W pełni wykorzystaj potencjał swoich urządzeń



Aby uzyskać szybki dostęp do porad, instrukcji obsługi, pomocy technicznej itp., zarejestruj urządzenie: electrolux.com/register



Electrolux

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania doskonałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:



Uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/support



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Te 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	5
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	5
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	6
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	7
2.1 Instalacja.....	7
2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej.....	8
2.3 Sposób używania.....	8
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	9
2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....	10
2.6 Pieczenie parowe.....	10
2.7 Oświetlenie wewnętrzne.....	11
2.8 Serwis.....	11
2.9 Utylizacja.....	11
3. OPIS URZĄDZENIA	12
3.1 Ogólne informacje.....	12
3.2 Akcesoria.....	12
4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA	14
4.1 Panel sterowania.....	14
4.2 Wyświetlacz.....	14
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	17
5.1 Czyszczenie wstępne.....	17
5.2 Pierwsze podłączenie.....	17
5.3 Połączenie bezprzewodowe.....	17
5.4 Wstępne nagrzewanie.....	18
5.5 Jak ustawić: Twardość wody.....	18
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA	20
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia.....	20
6.2 Jak ustawić: funkcja pieczenia parowego.....	20
6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	21
6.4 Funkcje pieczenia.....	22
6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobiegu wilgotny.....	24
7. FUNKCJE ZEGARA	26
7.1 Opis funkcji zegara.....	26
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	26
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA	29
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	29
8.2 Używanie prowadnic teleskopowych.....	29
8.3 Termosonda.....	30
9. DODATKOWE FUNKCJE	33
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	33
9.2 Samoczynne wyłączenie.....	33
9.3 Wentylator chłodzący.....	33

10. WSKAZÓWKI I PORADY	34
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.....	34
10.2 Termoobieg wilgotny.....	34
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria	35
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	35
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	38
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia.....	38
11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	38
11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	39
11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	40
11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie.....	40
11.6 Przypomnienie o odkamienianiu.....	41
11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie.....	41
11.8 Przypomnienie o osuszeniu.....	42
11.9 Sposób użycia: Osuszanie.....	42
11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika.....	42
11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	43
11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie.....	44
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	46
12.1 Co zrobić, gdy.....	46
12.2 Jak postępować: Kody błędów.....	47
12.3 Informacje serwisowe.....	48
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA	49
13.1 Informacje o produkcji i karta produktu*.....	49
13.2 Oszczędzanie energii.....	49
14. STRUKTURA MENU	51
14.1 Menu.....	51
14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	51
14.3 Podmenu opcji: Opcje.....	52
14.4 Podmenu opcji: Połączenia.....	52
14.5 Podmenu opcji: Konfiguracja.....	53
14.6 Podmenu opcji: Serwis.....	53
15. TO PROSTE!	54
16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!	56

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.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem ani urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 25 mm

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

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 wyłącznik 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 obluźwane, 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 wykręcane – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- 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 Czyszczenie pirolityczne

OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 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.

2.7 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.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.8 Serwis

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

2.9 Utylizacja

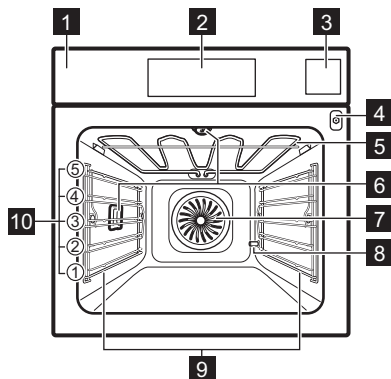
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

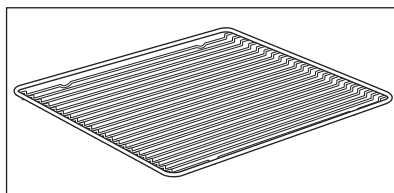


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szuflada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wymiowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

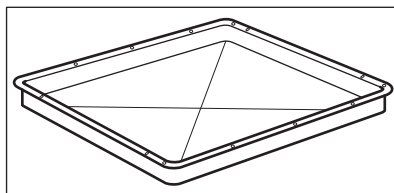
Ruszt

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.



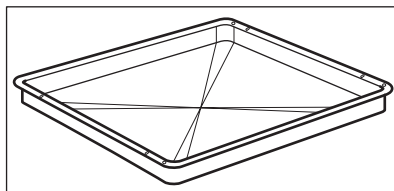
Blacha do pieczenia ciasta

Do pieczenia ciast i ciastek.



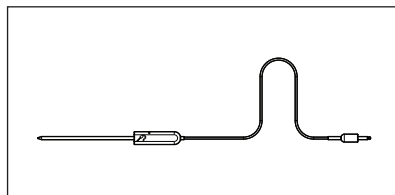
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



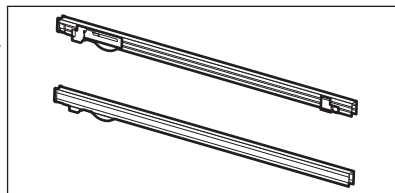
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



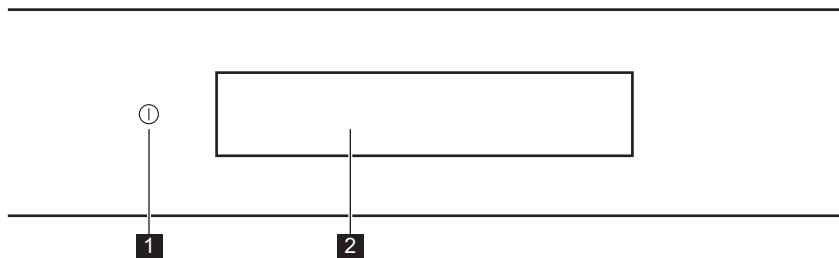
Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.






4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

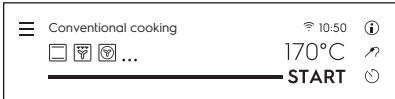
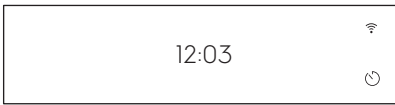

4.1 Panel sterowania



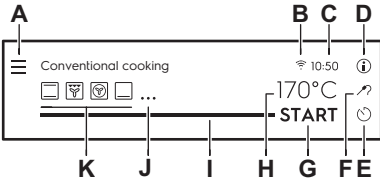
1	Wł. / Wył.	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.

 Naciśnięcie	 Przesunięcie	 Naciśnięcie i przytrzymanie
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz




	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcjami pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




 <p>The diagram shows a control panel with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Menu icon (three horizontal lines) B: Wi-Fi icon C: Current time (10:50) D: Information icon (i) E: Timer icon F: Temperature probe icon G: START/STOP button H: Temperature display (170°C) I: Progress bar / Slider J: More options icon (three dots) K: Baking functions icons (oven, grill, etc.) 	<p>Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Menu / Powrót B. Wi-Fi (tylko wybrane modele) C. Aktualna godzina D. Informacje E. Timer F. Termosonda (tylko wybrane modele) G. START/STOP H. Temperatura I. Pasek postępu / Suwak J. Więcej K. Funkcje pieczenia
---	---

Wskaźniki na wyświetlaczu






Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

<p>OK</p> <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia lub powrót do poprzedniego poziomu.</p>	<p></p> <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia lub powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	<p></p> <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu / anulowanie ostatniej czynności.</p>	<p></p> <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>
---	--	---	---

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

<p></p> <p>Funkcja jest włączona.</p>	<p></p> <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	<p></p> <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>
--	--	---

Wskaźniki timera

<p></p> <p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p>	<p></p> <p>Anulowanie ustawienia.</p>	<p></p> <p>Timer uruchamia się po zamknięciu drzwi urządzenia.</p>	<p></p> <p>Zegar uruchamia się po osiągnięciu przez piekarnik ustawionej temperatury.</p>	<p></p> <p>Zegar uruchamia się po rozpoczęciu pieczenia.</p>
--	--	---	--	---

Wskaźniki funkcji drzwi

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA



Drzwi piekarnika są zablokowane.

Wi-Fi wskaźniki - nie można połączyć piekarnika z siecią Wi-Fi.



Wi-Fi połączenie jest włączone.






Wi-Fi połączenie jest wyłączone.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

5.2 Pierwsze podłączenie

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



Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Głośność sygnału, Aktualna godzina, Połączenie bezprzewodowe.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

Pobrać aplikację na smartfona i postępować zgodnie z kolejnymi instrukcjami.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
Krok 3	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
Krok 4	Należy wybrać sieć bezprzewodową z połączeniem internetowym. Moduł sieci bezprzewodowej piekarnika włączy się automatycznie w ciągu 90 s.

Można użyć skrótu!






PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz
	2412–2484 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 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.	

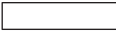




5.5 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody. Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
 Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.			

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7	 	0–1,3	0–50	miękką
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

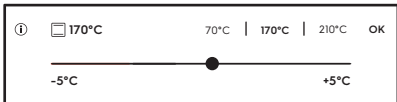
Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełnić szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

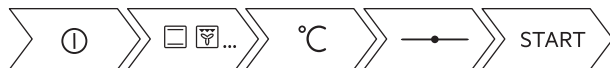
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Wybrać dowolną funkcję pieczenia. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne funkcje pieczenia. Aby wyświetlić więcej funkcji pieczenia, należy nacisnąć: ● ● ● .
Krok 3	Nacisnąć: °C. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury. 
Krok 4	Przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę.
Krok 5	Nacisnąć: OK.
Krok 6	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 7	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!

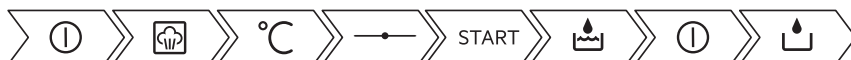


6.2 Jak ustawić: funkcja pieczenia parowego

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć: °C. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.

Krok 4	Ustawić temperaturę.
Krok 5	Nacisnąć: OK.
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.
	<p>⚠ OSTRZEŻENIE!</p> <p>Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p>
Krok 8	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START. Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika.
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Można użyć skrótu!



6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

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



Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wagowa
- Termosonda

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Stoień wypieczenia potrawy:

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





Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .




Można użyć skrótów!








6.4 Funkcje pieczenia




Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 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 zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="98 304 292 352">Górna/dolna grzałka</p>	Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.
 <p data-bbox="120 453 266 475">Funkcja Pizza</p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <p data-bbox="120 572 266 595">Grzałka dolna</p>	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Specjalne funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="112 821 277 844">Pasteryzowanie</p>	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 <p data-bbox="146 954 244 976">Suszenie</p>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <p data-bbox="98 1077 292 1125">Podgrzewanie talerzy</p>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <p data-bbox="127 1209 259 1232">Rozmrażanie</p>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 <p data-bbox="138 1345 248 1367">Zapiekanek</p>	Do przyrządzania potraw takich potraw, jak lasagne lub zapiekana ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Termoobieg (niska temp.)</p>	Do przygotowywani delikatnych soczystych pieczeni.
 <p>Podtrzymywanie temp.</p>	Do utrzymywania temperatury potraw.
 <p>Termoobieg wilgotny</p>	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 „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Funkcje pieczenia parowego

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Mała wilgotność</p>	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.
 <p>Regeneracja</p>	Odrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 <p>Chleb</p>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

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




Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny.

Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.



7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Ustawienia startu	Ustawianie czasu rozpoczęcia odliczania przez zegar
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.


Ustawienia startu	Komentarz
-	Zegar uruchamia się, gdy zostanie włączony.
	Zegar uruchamia się po zamknięciu drzwi piekarnika.
	Zegar uruchamia się po rozpoczęciu pieczenia.
	Zegar uruchamia się po osiągnięciu przez piekarnik ustawionej temperatury.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić zegar	
Krok 1	Nacisnąć: 
Krok 2	Nacisnąć: Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
Krok 3	Przesunąć i nacisnąć, aby ustawić zegar. Nacisnąć: OK lub  .

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.



Jak ustawić czas pieczenia

Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Przesunąć i nacisnąć, aby ustawić zegar. Nacisnąć: OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.


Można użyć skrótu!



Jak wybrać opcję rozpoczęcia/zakończenia pieczenia

Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 4	Nacisnąć: Ustawienia startu / Zakończ działanie.
Krok 5	Wybrać preferowane: Ustawienia startu / Zakończ działanie.
Krok 6	Nacisnąć: OK lub  .


Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia i zakończenia pieczenia


Krok 1	Nacisnąć:  .
Krok 2	Przesunąć i nacisnąć, aby ustawić zegar. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótu!



FUNKCJE ZEGARA

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia, nie określając czasu zakończenia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 4	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 5	Wybrać wartość. Nacisnąć: OK.

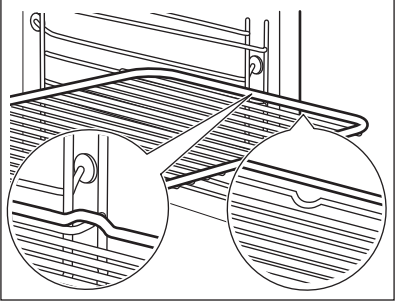
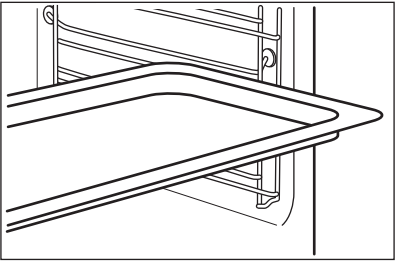
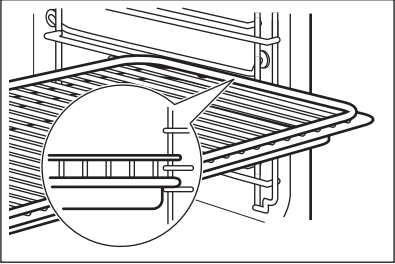
Jak ustawić dodatkowy czas	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję piekarnika.	
Krok 1	Nacisnąć symbol preferowanego czasu, aby wydłużyć czas pieczenia.
Krok 2	Można także wybrać preferowaną funkcję pieczenia, aby ją zmienić.
Jak w razie potrzeby zmienić dodatkowy czas?	
Można zmienić ustawienie dodatkowego czasu.	
Krok 1	Nacisnąć:  .
Krok 2	Wybrać wartość na suwaku lub nacisnąć jeden z symboli preferowanego czasu, aby ustawić czas.
Krok 3	Nacisnąć: OK.

Jak zmienić ustawienia timera	
Krok 1	Wybrać wartość na suwaku lub nacisnąć preferowaną wartość czasu, aby zmienić wartość dla timera.
Krok 2	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

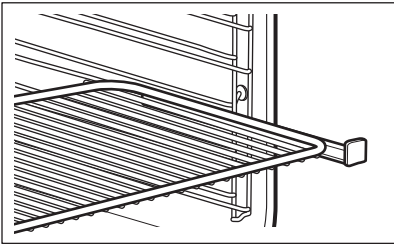
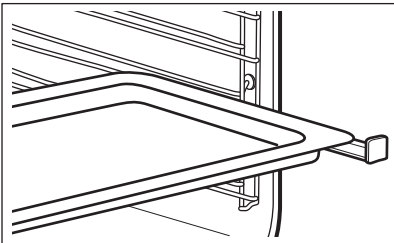
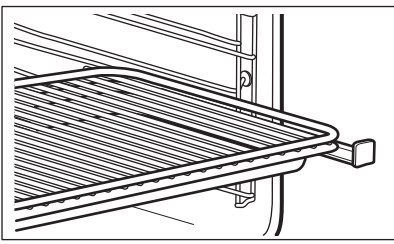
<p>Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .</p>	
<p>Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	
<p>Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.</p>	

8.2 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.


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

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

<p>Ruszt: Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.</p>	
<p>Głęboka blacha: Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.</p>	
<p>Ruszt wraz z głęboką blachą: Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.</p>	

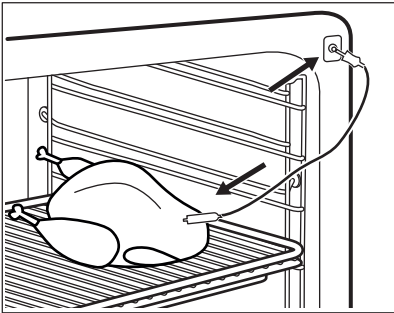
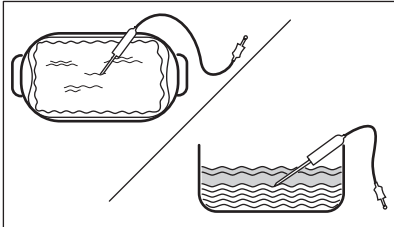

8.3 Termosonda

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

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:		
<p>°C Temperatura piekarnika: minimum 120°C.</p>	<p> Temperatura wewnątrz produktu</p>	
Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:		
<p>Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.</p>	<p>Nie używać do potraw płynnych.</p>	<p>Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.</p>

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

Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki	
Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa lub ryby — w możliwie najgrubszej części. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajdują się w potrawie.	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. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.	
		
Krok 4	Podłączyć termosondę do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.	
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.	
Krok 6	<ul style="list-style-type: none"> • • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję: • Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. • Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. • Pokaż temperaturę — wyświetlacz będzie pokazywał aktualną temperaturę wewnątrz produktu. 	

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Krok 7	Wybrać opcję i nacisnąć: OK albo ↵.
Krok 8	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠ OSTRZEŻENIE! Rozgrzana termosonda może oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p></div>




Można użyć skrótu!



9. DODATKOWE FUNKCJE



9.1 Jak zapisać ustawienia:Ulubione

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

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć OK.
 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.  – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	

9.2 Samoczynne wyłączenie

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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






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






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

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

10.2 Termoobieg wilgotny

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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkopowa	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
Ciasteczka, 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

		 (°C)		 (min)
Ciasto na słono, 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
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać 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	Szkoło średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przewodzących testy






Informacje dla ośrodków przewodzących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach





		 (°C)	 (min)	
Biskopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4







GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.


		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4


11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

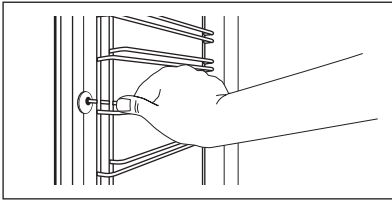
 Środki czyszczące	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 Wyposażenie	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

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

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik, korzystając z funkcji czyszczenia pirolitycznego.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed czyszczeniem pirolitycznym:

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

Nie napełniać zbiornika na wodę podczas czyszczenia. Powoduje to ponowne uruchomienie cyklu czyszczenia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Nacisnąć: Menu / Czyszczenie.	
Krok 3	Umieścić blachę do pieczenia ciasta na pierwszym poziomie, aby zebrać wodę ze zbiornika. OK – nacisnąć, aby rozpocząć opróżnianie zbiornika na wodę.	
Krok 4	Po zakończeniu opróżniania zbiornika wytrzeć komorę piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką. Nacisnąć: OK.	
Krok 5	Wybrać tryb czyszczenia.	
	Opcja	Tryb czyszczenia
	Krótkie	Lekkie czyszczenie
	Normalne	Standardowe czyszczenie
	Intensyw.	Dokładne czyszczenie
		Czas
		1 h
		1 h 30 min
		3 h

ⓘ Po rozpoczęciu czyszczenia oświetlenie piekarnika wyłącza się, a wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem.
Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

11.4 Przypomnienie o czyszcz.

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

Funkcję przypomnienia można włączyć lub wyłączyć w menu: Konfiguracja.

11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.
---	----------------------------	--

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.
Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min

Krok 7 Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

Krok 8 Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.

Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

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

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

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

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

i Przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu piekarnika.

11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1 Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

Krok 2	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
❗ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

11.8 Przypomnienie o osuszeniu

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

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.9 Sposób użycia: Osuszanie

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

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut

Krok 3	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 4	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
<p>i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.</p>	

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

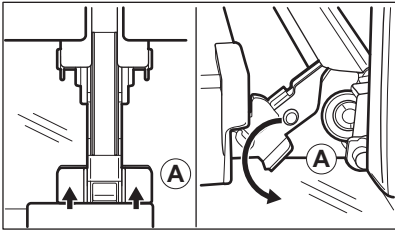
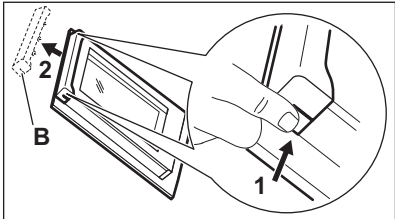
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

! OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

! UWAGA!

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

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.	
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć	
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	

Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.	

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie

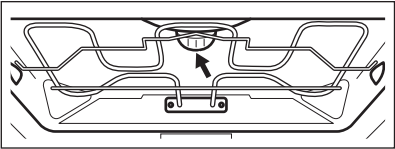
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

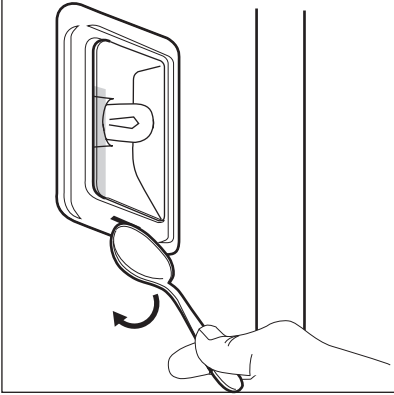
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
Krok 4	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	

Oświetlenie boczne

Krok 1	Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
Krok 2	Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki).
Krok 3	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
Krok 5	Zamontować klosz.
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.



12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



Prawdopodobna przyczyna



Środek zaradczy

Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.

Nie zamknięto prawidłowo drzwi.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

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

Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Elementy podlegające wymianie



Opis






Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



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



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

 Problemy z sygnałem Wi-Fi	
 Prawdopodobna przyczyna	 Środek zaradczy
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Ponownie uruchomić router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Zmienić położenie routera, aby znajdował się jak najbliżej piekarnika.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu piekarnika.	Wyłączyć urządzenie mikrofalowe.



12.2 Jak postępować: Kody błędów

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

 Kod i opis	 Środek zaradczy
C2 – Termosonda pozostała w piekarniku podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Zamknij drzwi.
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłączyć i włączyć piekarnik, a następnie spróbować ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

12.3 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	KOCAP31WT 944032014
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2
Klasa efektywności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	71 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	36.5 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Utrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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


Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to na wzrost zużycia energii.

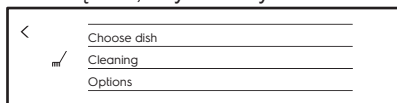
Tryb czuwania

Po upływie 2 min wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.



Pozycja menu		Zastosowanie
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.
Odkamienianie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia.
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.
Krótkie	Czas trwania: 1 h.
Normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.

STRUKTURA MENU

Podmenu	Zastosowanie
Intensyw.	Czas trwania: 3 h.
Przypomnienie o czyszczeniach	Przypomina o konieczności czyszczenia piekarnika.

14.3 Podmenu opcji: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Widoczna ikona oświetlenia	Na ekranie pojawi się ikona oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi zostaną zablokowane.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.

14.4 Podmenu opcji: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączenie: Wi-Fi.
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez piekarnik połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

14.5 Podmenu opcji: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawianie języka piekarnika.
Aktualna godzina	Ustawianie aktualnej godziny i daty.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①, STOP .
Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie dźwięków alarmów.
Głośność sygnału	Ustawianie głośności dźwięku przycisków i sygnałów.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Twardość wody	Ustawianie twardości wody.

14.6 Podmenu opcji: Serwis




Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Certyfikat	Informacje na temat licencji.
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.
Zresetuj informacje pop-up	Przywraca domyślne ustawienia wszystkich wyskakujących okienek.

15. TO PROSTE!





Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina	Połączenie bezprzewodowe
-------	----------------------	------------------	---------------	------------------	--------------------------

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika




Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — ustawić funkcję piekarnika.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika w dowolnej chwili, przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		





Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5	Krok 6
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję.	 — nacisnąć, aby przejść do ustawień temperatury.	 — przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Jak szybko przyrządzać potrawy

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

Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Szybkie funkcje umożliwiają ustawienie czasu pieczenia lub zmianę funkcji pieczenia		
Szybkie ustawienia zegara Najczęściej używane ustawienia zegara można wybrać za pomocą skrótów.	Krok 1	Krok 2
	Nacisnąć:  .	Nacisnąć preferowaną wartość ustawienia zegara.
10% — wykończenie potrawy Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia lub zmianę funkcji pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	+1 min +5 min +10 min — aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć symbol preferowanego czasu:	
	Zmiana funkcji: Nacisnąć symbol preferowanej funkcji:    ...	

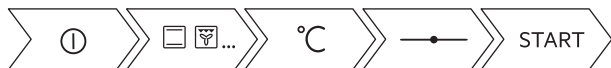
16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

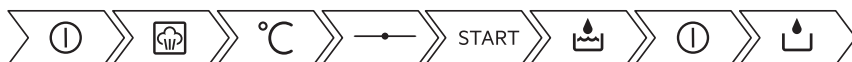
Połączenie bezprzewodowe



Jak ustawić: Funkcje pieczenia



Jak ustawić: funkcja pieczenia parowego



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić: Czas pieczenia



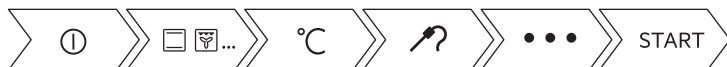
Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Sposób użycia: Termosonda



17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



867362162-A-392020