Thinking of you
Electrolux

EOB8851AOX
EEB8585POX

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 6
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 8
5. PANEL STEROWANIA 8
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA 10
7. FUNKCJE ZEGARA 14
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE 15
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 16
10. DODATKOWE FUNKCJE 18
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 21
12. CO ZROBIĆ, GDY... 23
13. DANE TECHNICZNE 24

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

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

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać tylko wykwalifikowana osoba.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wy-

jmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną dla danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

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.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy

zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak 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.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) 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.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Gdy urządzenie pracuje, 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 na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- 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.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

  – nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia;

  – nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie 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 nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego. Może dojść do uwolnienia pary.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje 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 pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

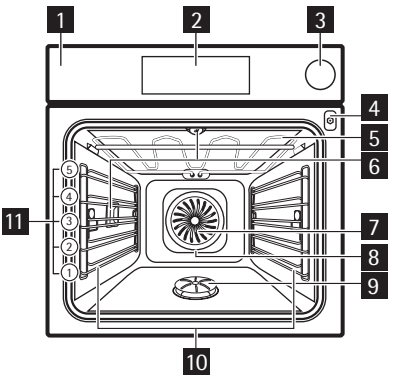
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

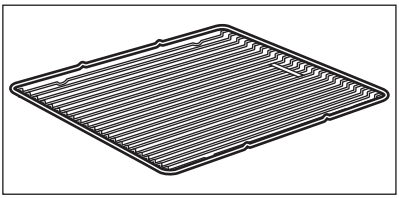
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

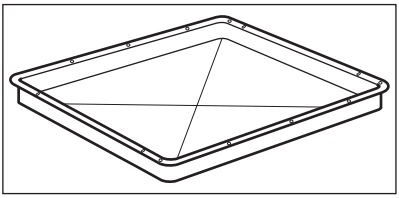


1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Szuflada na wodę
4 Gniazdo termosondy
5 Grzałka
6 Oświetlenie
7 Wentylator
8 Grzałka na tylnej ściance
9 Generator pary z pokrywą
10 Prowadnice blach, wyjmowane
11 Poziomy umieszczenia potraw

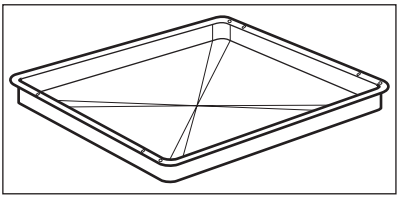
3.1 Akcesoria



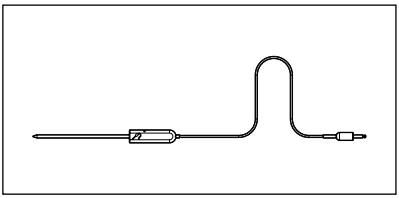
Ruszt
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.



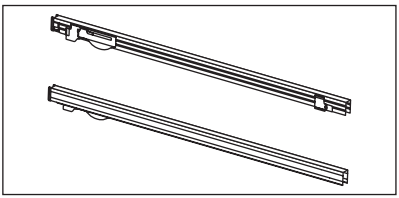
Blacha do pieczenia ciasta
Do pieczenia ciast i ciastek.



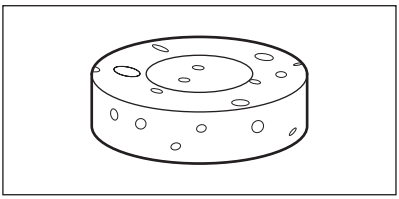
Blacha do pieczenia/opiekania mięsa
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



Czujka temperatury
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.



Prowadnice teleskopowe
Do umieszczania rusztów i blach.



Gąbka
Do usuwania pozostałości wody z generatora pary.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

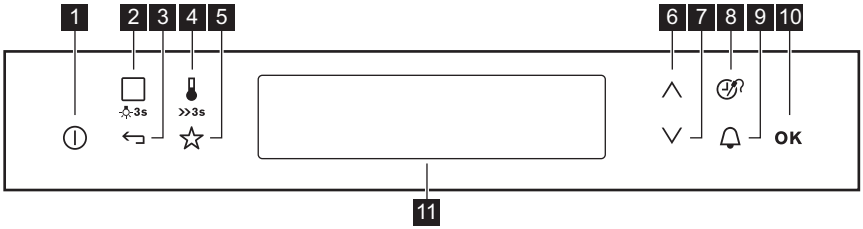
Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić wartość. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

5. PANEL STEROWANIA

Sterowanie elektroniczne

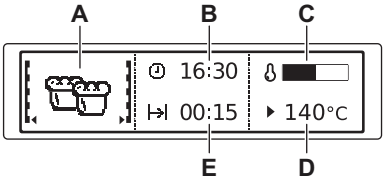


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	Wł./wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□ 3s	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Wybór funkcji pieczenia lub funkcji Gotowanie wspomagane . Aby uzyskać dostęp do potrzebnej funkcji, należy po włączeniu urządzenia dotknąć jedno- lub dwukrotnie pola czujnika. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3	↩	Przycisk menu głównego	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
4	>>3s	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Aby włączyć lub wyłączyć funkcję Szybkie nagrzewanie , należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
5		Program ulubiony	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6		Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
7		Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
8		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pola czujnika, aby ustawić zegar, blokadę uruchomienia, pamięć funkcji Program ulubiony , funkcję Pieczenie+utrzym. temp. , funkcję Ustaw + start lub zmienić ustawienia czujki temperatury.
9		Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnik .
10	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
11	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.

Wyświetlacz



A) Funkcja pieczenia
B) Aktualna godzina
C) Wskaźnik rozgrzania
D) Temperatura
E) Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskaźniki na wyświetlaczu

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualna godzina	Pokazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Pokazuje wymagany czas trwania cyklu pieczenia.
→|	Koniec	Pokazuje, kiedy kończy się cykl pieczenia.
	Wskazanie czasu	Pokazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ⋁ i ⋀ , aby wyzerować czas.
	Wskaźnik rozgrzania	Wskazuje poziom temperatury w urządzeniu.

Symbol		Funkcja
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	System automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
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 ↩.

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Symbol	Pozycja menu	Opis
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Czyszczenie parowe	Czyszczenie przy użyciu pary.
	Ustawienia podstawowe	Zawiera listę innych funkcji.
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Podmenu dla opcji menu: Ustawienia podstawowe

Symbol	Podmenu	Zastosowanie
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
	USTAW + START	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, można włączyć tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.

Symbol	Podmenu	Zastosowanie
	Pieczenie+utrzym. temp.	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, można włączyć tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włączanie i wyłączanie funkcji.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
	Pomoc w czyszczeniu	Ułatwia przeprowadzenie procedury czyszczenia.
i	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Funkcje pieczenia

Podmenu dla opcji menu: Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Gotowanie na parze	Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych.
	Pieczenie parowe (50/50)	Do potraw z dużą zawartością wody oraz do parzonej ryby, sosu królewskiego i terin.
	Pieczenie parowe (25/75)	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
	Gotowanie na parze eko	Umożliwia optymalizację zużycia energii podczas pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi danej funkcji piekarnika.
	Regeneracja	Do podgrzewania już przygotowanych potraw bezpośrednio na talerzu.
	Termoobieg + para	Do energooszczędnego gotowania i pieczenia głównie suchych wypieków oraz zapiekanek w formach piekarniczych na jednym poziomie.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania szczególnie delikatnych, soczystych pieczeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym lub chrupkim spodzie oraz do robienia przetworów.
	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, ćwiartki, sajgonki.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw. Do przyrządzania tostów.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20–40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenie tradycyjne .
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie 3 poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20–40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenie tradycyjne .

Podmenu dla opcji menu: Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do wypieku chleba.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również do przyrumieniania.
	Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Podtrzymywanie temp.	Do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.

6.4 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Funkcje pieczenia . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Ustawić funkcję pieczenia. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Ustawić temperaturę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu Funkcje pieczenia . Można to zrobić, gdy urządzenie jest włączone.

6.5 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

1. Nacisnąć pokrywę, aby otworzyć szufladę na wodę.
2. Wlać do szuflady na wodę około 800 ml wody.

   Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.

Nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do generatora pary.
Należy używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej.

3. Włączyć urządzenie.
4. Ustawić funkcję pieczenia parowego (patrz tabela „Funkcje pieczenia") i temperaturę.
5. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas |→| lub Koniec →|. Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się ponownie po zakończeniu pieczenia.
6. Wyłączyć urządzenie.

Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po ostygnięciu urządzenia zebrać gąbką wszelkie pozostałości wody z generatora pary. W razie potrzeby należy wyczyścić generator pary octem. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie.

6.6 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika.

Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania. Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

Ciepło resztkowe

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

6.7 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia:

- **Ciepło resztkowe:**
  - Gdy działa funkcja lub program pieczenia, grzałki wyłączają się po upływie 90% czasu pieczenia (oświetlenie i wentylator nadal działają). Aby możliwe było działanie tej funkcji, czas pieczenia musi być dłuższy niż 30 minut lub konieczne jest użycie funkcji zegara (Czas , Koniec).
  - Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw. Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura.
- **Wyłączanie wyświetlacza** – w razie potrzeby można całkowicie wyłączyć urządzenie. Dotknąć jednocześnie i przytrzymać ∧ i , aż nastąpi wyłączenie wyświetlacza. Ponowne wykonanie tej czynności powoduje włączenie urządzenia.

- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia.
- **Funkcje eko** – patrz część „Funkcje pieczenia" (dotyczy tylko wybranych modeli).

7. FUNKCJE ZEGARA

Symbol	Funkcja	Opis
	Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Włączyć funkcję za pomocą . Nacisnąć lub , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć **OK**, aby rozpocząć odliczanie.
|→|	Czas	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
→|	Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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

Gdy używane są funkcje zegara Czas i Koniec , urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć lub , aby ustawić żądany czas. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

Przydatne informacje:

- Dla funkcji Czas i Koniec w pierwszej kolejności należy ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Następnie można ustawić funkcję zegara. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Można jednocześnie używać opcji Czas i Koniec , jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.
- Korzystając z czujnika temperatury opcje Czas i Koniec nie działają.

7.1 Pieczenie+utrzym. temp.

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 lub wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .
- Warunki działania funkcji:
  - Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
  - Ustawiona jest funkcja Czas .

Włączanie funkcji

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Pieczenie+utrzym. temp. . Potwierdź **OK**.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
W przypadku zmiany funkcji pieczenia funkcja Pieczenie+utrzym. temp. pozostaje nadal włączona.

7.2 Wydłużenie czasu

Funkcja Wydłużenie czasu przedłuża działanie funkcji pieczenia po upływie czasu ustawionego w ramach funkcji Czas .

- Dotyczy to wszystkich funkcji pieczenia z włączoną opcją Czas lub Automatyka wagowa. .
- Funkcja nie działa, gdy korzysta się z czujnika temperatury.

Włączanie funkcji:

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika.
2. Na wyświetlaczu na pięć minut pojawi się komunikat opcji Wydłużenie czasu .
3. Nacisnąć , aby włączyć (lub , aby anulować).
4. Ustawić okres dla funkcji Wydłużenie czasu . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

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

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Gotowanie wspomagane . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Wybrać opcję Automatyczne przepisy . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Korzystając z funkcji Wybór ręczny urządzenie wykorzystuje ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

8.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

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

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać Gotowanie wspomagane . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Wybrać opcję Automatyka wagowa . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
5. Dotknąć lub , aby ustawić wagę potrawy. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Rozpocznie się program automatyczny. Ciężar można wybrać w dowolnym momencie. Nacisnąć lub , aby zmienić wagę. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

Korzystając z niektórych programów potrawę należy obrócić po 30 minutach. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Czujka temperatury

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

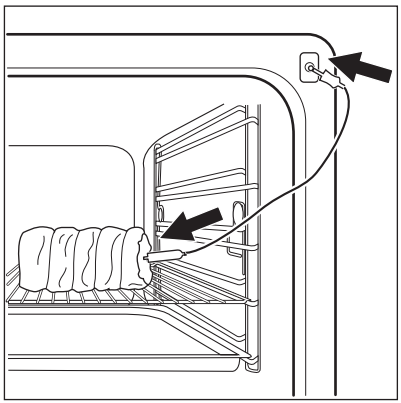
Należy ustawić dwie wartości temperatury:

- Temperaturę piekarnika
- Temperaturę wewnątrz produktu

Należy używać wyłącznie czujki temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem lub odpowiednich części zamiennych.

Używanie czujki temperatury:

1. Umieścić końcówkę czujki temperatury wewnątrz mięsa.
2. Włączyć urządzenie.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się na przedniej ściance urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol czujki temperatury.

4. W ciągu 5 sekund nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję piekarnika i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

   Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia różni się w zależności od ilości żywności, ustawionej temperatury piekarnika (minimum 120°C) oraz trybu pracy. Urządzenie oblicza czas zakończenia pieczenia w ciągu około 30 minut.

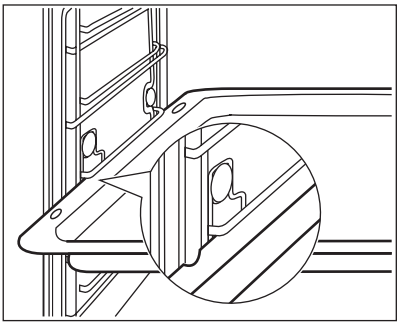
Podczas pieczenia czujka temperatury musi pozostawać w mięsie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazda w urządzeniu.

6. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyjąć czujkę temperatury z gniazda i wyjąć mięso z piekarnika.

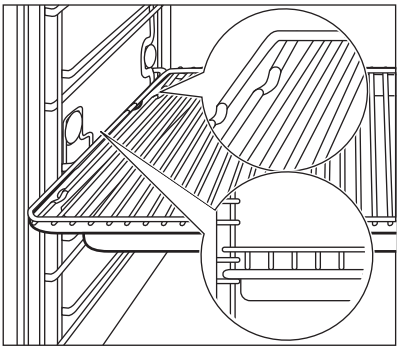
Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, należy nacisnąć .

OSTRZEŻENIE!
Czujka temperatury jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki czujki temperatury.

9.2 Wkładanie akcesoriów piekarnika



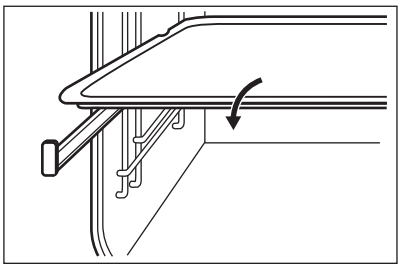
Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika mają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają naczynia przed zsunięciem się.



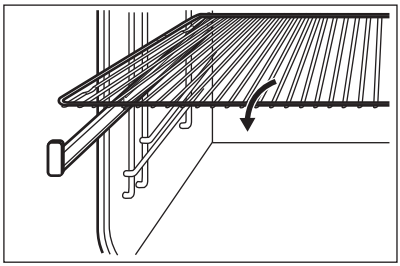
Wkładanie rusztu wraz z głęboką blachą do pieczenia

Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika



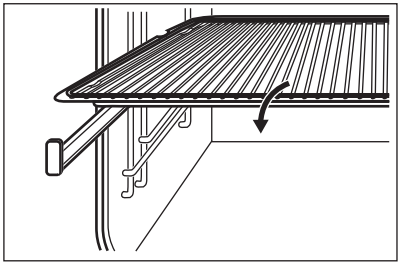
Umieścić blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.

9.4 Jednoczesne wkładanie rusztu i głębokiej blachy



Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicach teleskopowych.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Menu Program ulubiony :

Istnieje możliwość zapisania w pamięci swoich ulubionych ustawień, takich jak czas pieczenia, temperatura czy funkcja pieczenia. Są one dostępne w menu Program ulubiony . Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub funkcję Gotowanie wspomagane .
3. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ ZAPISZ ”. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
5. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać. Dotknąć lub , aby zmienić literę. Nacisnąć **OK**.
6. Dotknąć lub , aby przesunąć kursor w prawo lub w lewo. Nacisnąć **OK**. Zacznie migać następna litera. W razie potrzeby powtórzyć czynności 5 i 6.
7. Nacisnąć i przytrzymać **OK**, aby zapisać.

Przydatne informacje:

- Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu widoczna jest pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć lub i nacisnąć **OK**, aby zastąpić istniejący program.
- Można zmienić nazwę programu w menu Edycja nazwy programu .

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Program ulubiony . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać nazwę ulubionego programu. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

10.2 Blokada panelu

Funkcja Blokada panelu chroni przed przypadkową zmianą funkcji pieczenia. Funkcję Blokada panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Włączanie funkcji Blokada panelu :

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Blokada panelu .
4. Nacisnąć **OK** celem potwierdzenia.

Jeśli urządzenie wyposażono w funkcję czyszczenia pirolitycznego i jest ona włączona, drzwi zostaną zablokowane.

Wyłączanie funkcji Blokada panelu :

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć **OK** celem potwierdzenia.

10.3 Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia:

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć jednocześnie ⏻ i ☆ , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia pirolitycznego i jest ona włączona, drzwi zostaną zablokowane.
Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

10.4 USTAW + START

Funkcja USTAW + START umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym dotknięciem pola czujnika.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ⏻ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Czas .
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie ⏻ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie USTAW + START .
6. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Aby uruchomić funkcję USTAW + START , należy nacisnąć pole czujnika (z wyjątkiem ⏻). Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.
Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Przydatne informacje:

- Gdy działa funkcja pieczenia, funkcja Blokada panelu jest włączona.
- Funkcję USTAW + START można włączyć i wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .

10.5 Samoczynne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- jeśli działa funkcja pieczenia,
- jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

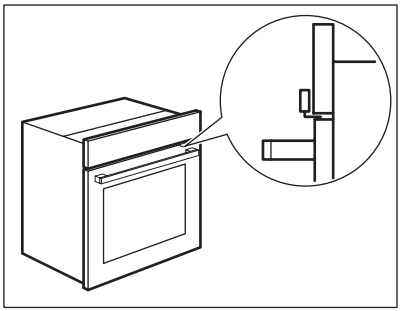
Temperatura	Czas wyłączenia
30-115°C	12,5 godz.
120-195°C	8,5 godz.
200-230°C	5,5 godz.

Funkcja samoczynnego wyłączenia działa z wszystkimi funkcjami piekarnika oprócz funkcji Oświetlenie piekarnika , Czas , Koniec i Czujka temperatury.

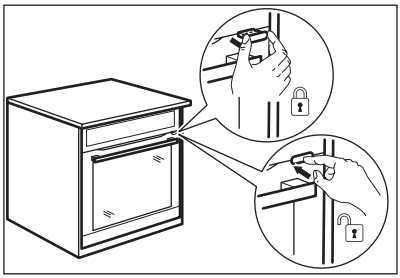
10.6 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

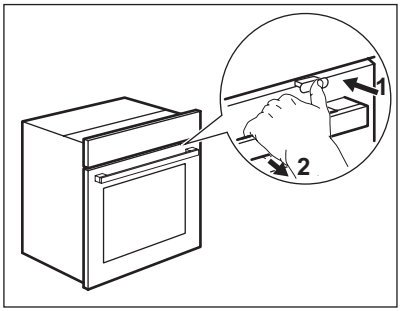
10.7 Mechaniczna blokada drzwi



Mechaniczna blokada drzwi jest wyłączona w chwili zakupu urządzenia.



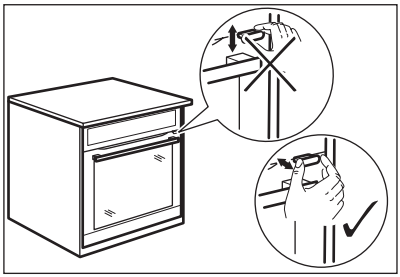
Włączanie blokady drzwi: Pociągnąć blokadę drzwi do przodu, aż po pozycji zablokowania.
Wyłączanie blokady drzwi: Wsunąć blokadę drzwi do położenia wyjściowego.



Aby użyć blokady drzwi, należy wykonać następujące czynności:
Ustawić blokadę drzwi w pozycji włączenia.
Po bezpiecznym zamknięciu drzwi (mechaniczna blokada drzwi jest włączona):

1. Lekko wsunąć blokadę drzwi.
2. Otworzyć drzwi pociągając za uchwyt

Naciśnięcie blokady drzwi aż do usłyszenia kliknięcia spowoduje ponowne wyłączenie blokady drzwi.



Mechaniczną blokadę drzwi należy przesuwać tylko w płaszczyźnie poziomej.

Nie przesuwać jej w płaszczyźnie pionowej.

Nie naciskać blokady drzwi po zamknięciu drzwi urządzenia.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia:

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepła wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić je do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

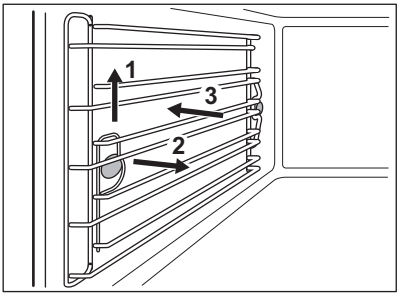
11.1 Czyszczenie parowe

1. Usunąć ręcznie największe zabrudzenia.
2. Wlać 250 ml wody z 3 łyżkami stołowymi octu bezpośrednio do generatora pary.
3. Włączyć funkcję Czyszczenie parowe w głównym menu. Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji.
4. Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Przetrzeć urządzenie miękką szmatką. Usunąć pozostałość wody z generatora pary.
6. Drzwi urządzenia pozostawić otwarte przez około 1 godz. Poczekać, aż urządzenie wyschnie.

11.2 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Ostrożnie pociągnąć prowadnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
2. Lekko przesunąć prowadnice do wewnątrz na przednim zaczepie.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 System wytwarzania pary

UWAGA!
Po każdym użyciu należy osuszyć generator pary. Usunąć wodę gąbką.

Usunąć ewentualny osad z kamienia wodą z octem.

UWAGA!
Chemiczne środki do usuwania kamienia mogą uszkodzić emalię. Należy stosować się do instrukcji producenta.

Czyszczenie szuflady na wodę i generatora pary:

1. Wlać roztwór wody z octem (około 250 ml) **przez szufladę na wodę** do generatora pary. Odczekać około 10 minut.
2. Usunąć roztwór wody i octu za pomocą gąbki.
3. Wlać do szuflady na wodę około 100-200 ml czystej wody w celu przepłukania systemu wytwarzania pary.
4. Za pomocą gąbki usunąć wodę z generatora pary i wytrzeć go do sucha.
5. Zostawić otwarte drzwi, aby w pełni wysuszyć urządzenie.

11.4 Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie porażeniem prądem.
Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

- Wyłączyć urządzenie.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

UWAGA!
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.
Użyć żarówki tego samego typu.

Wymiana żarówki oświetlenia w górnej ściance komory:

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamocować metalowy pierścień na szklanym kloszu.
5. Zamontować klosz.

Wymiana żarówki oświetlenia po lewej stronie komory:

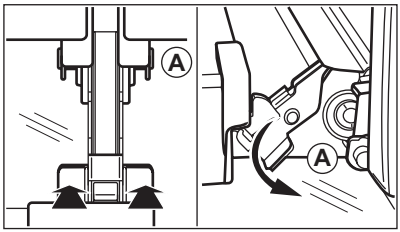
1. Wyjąć prowadnicę blach po lewej stronie.
2. Do demontażu klosza użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Zdjąć i wyczyścić metalowe obramowanie i uszczelkę.
4. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
5. Założyć metalowe obramowanie i uszczelkę. Dokręcić śruby.
6. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

11.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

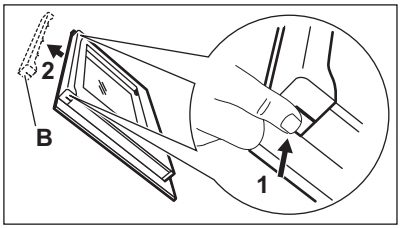
Demontaż drzwi i szyb

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

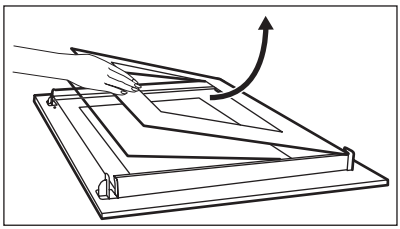
OSTRZEŻENIE!
Podczas demontażu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Całkowicie docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od urządzenia.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. Zapobiegnie to ich zarysowaniu.



6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.
9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż drzwi i szyb

Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

12. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić ustawienia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia”.
Urządzenie 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.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Czujka temperatury wewnętrznej nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Włożyć wtyczkę czujki temperatury jak najgłębiej do gniazda.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

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

13. DANE TECHNICZNE

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

www.electrolux.com/shop



892948044-D-142013

CE