Thinking of you
Electrolux

EOB6631

PL PIEKARNIK PAROWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....4
3. OPIS URZĄDZENIA....7
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....7
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA....8
6. FUNKCJE ZEGARA....12
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....13
8. DODATKOWE FUNKCJE....18
9. WSKAZÓWKI I PORADY....19
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....32
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....36
12. INSTALACJA....39

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:

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

Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registerelectrolux.com

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

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne 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.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją 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

- 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.
- 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, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- 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.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- 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 dla 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.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji załączoną do urządzenia.
- 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.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- 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 sieciowych 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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego — wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- 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.
- 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.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie 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.
- 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.

2.4 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

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

2.5 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.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. 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 obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.6 Wewnętrzne oświetlenie

- 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.

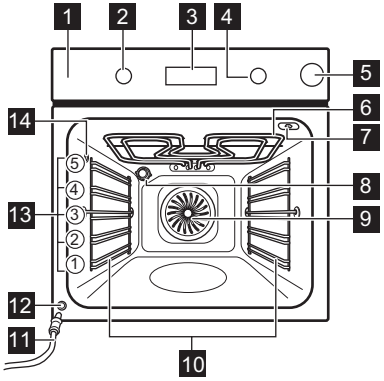
2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



1 Panel sterowania
2 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
3 Sterowanie elektroniczne
4 Pokrętło regulacji temperatury
5 Szuflada na wodę
6 Grzałka
7 Gniazdo termosondy
8 Oświetlenie
9 Wentylator
10 Prowadnice blach, wyjmowane
11 Rurka odpływowa
12 Zawór spustowy wody
13 Poziomy umieszczenia potraw
14 Otwór wlotowy pary

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 mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

1. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
2. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 Ustawianie czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.

Gdy zniknie wskazanie dotyczące wersji oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się **hr** oraz „**12:00**”. Wskazanie „**12**” będzie migać.

1. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. Będzie migać wskazanie „**00**”.

3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

4.3 Zmiana ustawienia czasu

Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć ⏲.
Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas i symbol 🕘.
Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

4.4 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję ▭ i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję ▣ i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Chowane pokrętła sterowania

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło sterujące. Pokrętło wysunie się.

5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia

W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętłach, wskaźniki lub kontrolki.

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na 3 poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw mrożonych.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Termoobieg + para	Służy do pieczenia na parze.

5.4 Funkcja szybkiego nagrzewania

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.

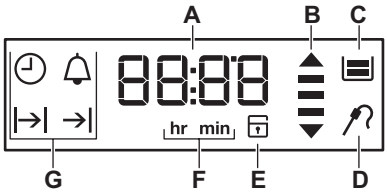
1. Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania: patrz tabela „Funkcje piekarnika”.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Funkcja szybkiego nagrzewania nie przestaje działać po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego. Konieczne jest ręczne wyłączenie funkcji.

3. Wybrać funkcję piekarnika.

5.5 Wyświetlacz



A) Zegar
B) Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
C) Szuflada na wodę (tylko w wybranych modelach)
D) Termosonda (tylko w wybranych modelach)
E) Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
F) Godziny/minuty
G) Funkcje zegara

5.6 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	MINUTNIK	Ustawianie MINUTNIKA. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
+	PLUS	Ustawianie czasu.

Przycisk	Funkcja	Opis
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury piekarnika lub termosondy (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika.

5.7 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu pojawiają się kolejno paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

5.8 Pieczenie parowe

1. Włączyć funkcję .
2. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć. Napełniać szufladę na wodę, aż zaświeci się wskaźnik pełnego zbiornika.

Maksymalna pojemność zbiornika wynosi 900 ml. Taka ilość wody wystarcza na ok. 55-60 minut pieczenia.

Należy używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol (grappy, whisky, koniaku itp.).

3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
5. Ustawić temperaturę między 130°C a 230°C.

Funkcja pieczenia parowego nie daje dobrych rezultatów przy temperaturach powyżej 230°C.

OSTRZEŻENIE!
Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji parowej, aby uniknąć wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

Opróżniać zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.

5.9 Wskaźnik zbiornika na wodę

Gdy działa funkcja pieczenia parowego, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik zbiornika na wodę. Wskaźnik zbiornika na wodę pokazuje poziom wody w zbiorniku.

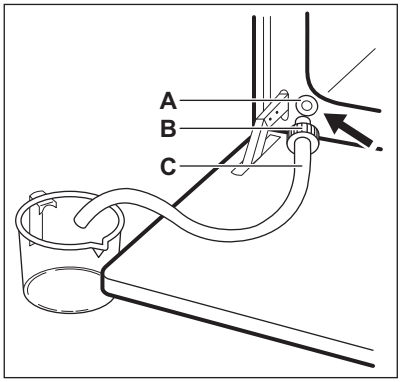
- – Zbiornik na wodę jest pełny. Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- – Zbiornik na wodę jest napełniony w połowie.
- – Zbiornik na wodę jest pusty. Gdy trzeba napełnić zbiornik, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

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

5.10 Opróżnianie zbiornika na wodę

UWAGA!
Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.
2. Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).



3. Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
4. Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika.

Gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⌊⌋, w zbiorniku nadal może znajdować się pewna ilość wody. Należy zaczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.

5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.

Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
◷	BIEŻĄCA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie czasu”.
🔔	MINUTNIK	Minutnik służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
|→|	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
→|	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.

Naciskać wielokrotnie przycisk ⏲, aby przełączać kolejno funkcje zegara.

Aby potwierdzić ustawienia funkcji zegara, należy nacisnąć przycisk ⏲ lub zaczekać 5 sekund na automatyczne potwierdzenie.

6.2 Ustawiane funkcji CZAS lub KONIEC

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się |→| lub →|.

Na wyświetlaczu będzie migać |→| lub →|.

2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić wartości i nacisnąć ⏲, aby potwierdzić.

Dla funkcji Czas |→| ustawić najpierw minuty, a następnie godziny, natomiast dla funkcji Koniec →| ustawić najpierw godziny, a następnie minuty.
Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol |→| lub →| oraz wskazanie ustawionego czasu. Piekarnik wyłączy się.

3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po naciśnięciu ⏲ podczas ustawiania godzin w ramach funkcji CZAS |→| urządzenie przechodzi do ustawień funkcji KONIEC →|.

6.3 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć 🔔.

Na wyświetlaczu zacznie migać 🔔 i „**00**”.

2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić MINUTNIK. Domyślnie czas jest wyświetlany w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu dłuższego niż 60 minut na wyświetlaczu pojawi się symbol **hr**.

Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.

3. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.

Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie „**00:00**” i 🔔. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po ustawieniu MINUTNIKA, gdy działa funkcja CZAS lub KONIEC, na wyświetlaczu pojawia się symbol 🔔.

6.4 Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać + i —. Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

Stopera nie można używać z funkcjami: Czas |→|, Koniec →|, Termosonda.

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Korzystanie z termosondy:

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiąga ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

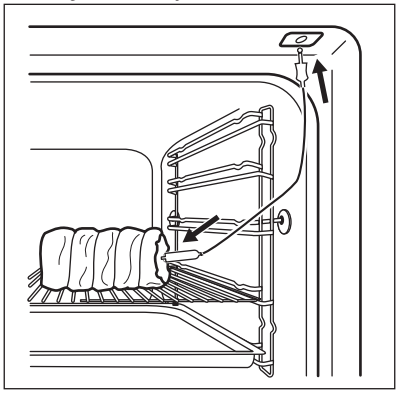
Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla termosondy.

UWAGA!
Należy stosować wyłącznie termosondę dostarczoną wraz z urządzeniem lub oryginalną część zamienną.

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę termosondy (z symbolem na uchwycie) w środek mięsa.

3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.



Należy upewnić się, że podczas pieczenia termosonda pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.
Podczas pierwszego użycia termosondy domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C. Gdy miga, można za pomocą pokrętła regulacji temperatury zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu.
Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy i domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć, aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu termosondy.
Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać symbol termosondy i wskazanie domyślnej temperatury wewnątrz produktu. Przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE!
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Przy każdym podłączeniu termosondy do gniazda należy ponownie ustawić czas dla funkcji Czas i Koniec.

Gdy urządzenie po raz pierwszy oblicza szacowany czas trwania pieczenia, na wyświetlaczu miga symbol —. Gdy obliczanie dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawia się czas pieczenia. Podczas pieczenia urządzenie stale przelicza czas i w razie potrzeby aktualizuje jego wartość na wyświetlaczu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu:

1. Nacisnąć: °C:
   - Jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury wewnątrz produktu, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem aktualnej temperatury wewnątrz produktu.
   - Dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej temperatury piekarnika, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem ustawionej temperatury piekarnika.
   - Trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury piekarnika.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

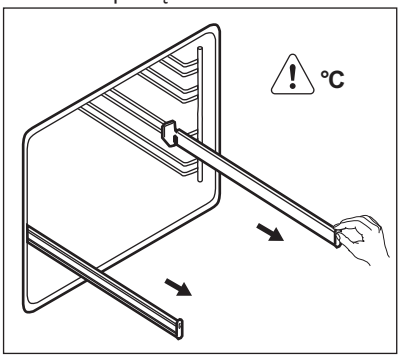
7.2 Prowadnice teleskopowe

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

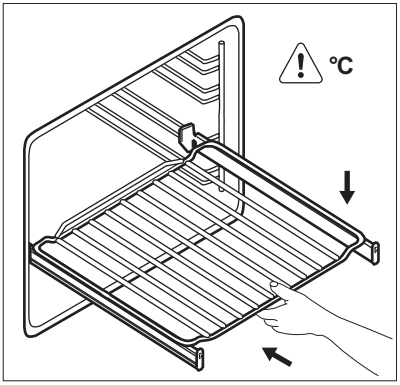
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



Przed zamknięciem drzwi piekarnika upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

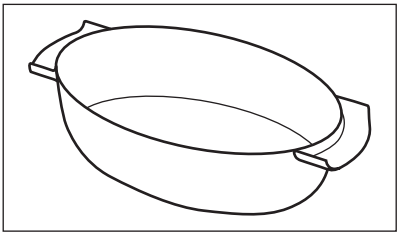
7.3 Akcesoria do pieczenia parowego

Akcesoria do pieczenia parowego nie są dostarczane z urządzeniem. Więcej informacji można uzyskać od miejscowego dostawcy.

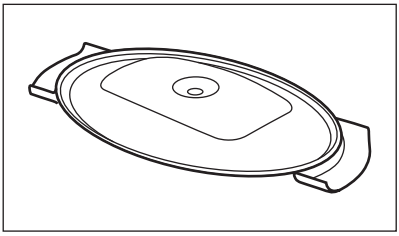
Naczynie do potraw dietetycznych przeznaczone do użycia z funkcjami pieczenia parowego

Naczynie składa się ze szklanej miski, pokrywki w otworem na rurkę dyszy (C) oraz stalowego rusztu do umieszczenia na dnie naczynia.

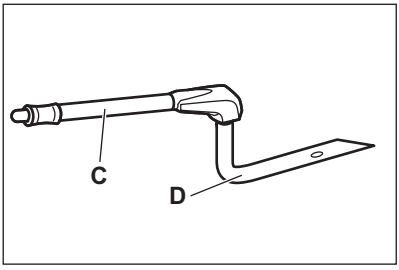
Szklana miska (A)



Pokrywka (B)

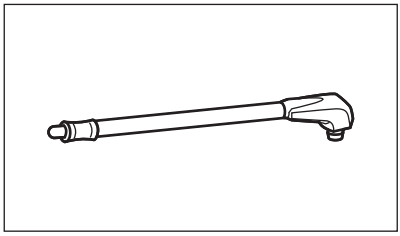


Dysza i rurka dyszy

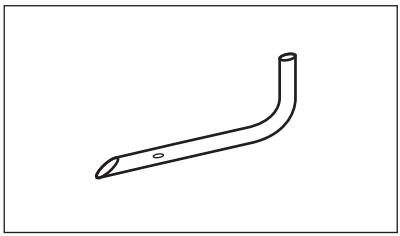


Literą „C” oznaczono rurkę dyszy do pieczenia parowego, a literą „D” – dyszę do bezpośredniego pieczenia parowego.

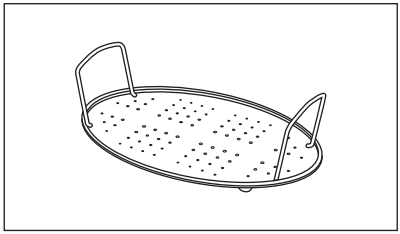
Rurka dyszy (C)



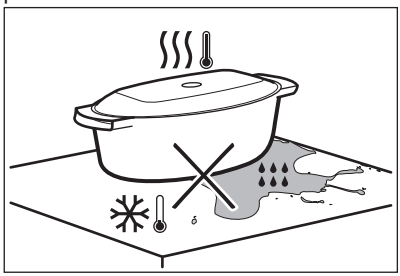
Dysza do bezpośredniego pieczenia parowego (D)



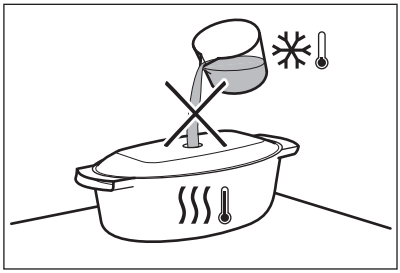
Stalowy ruszt (E)



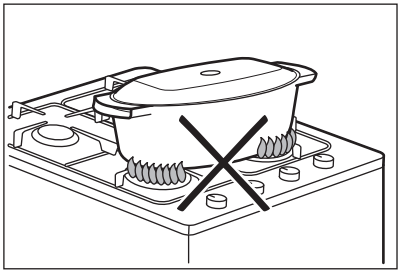
- Nie stawiać gorącego naczynia do pieczenia na zimnych/mokrych powierzchniach.



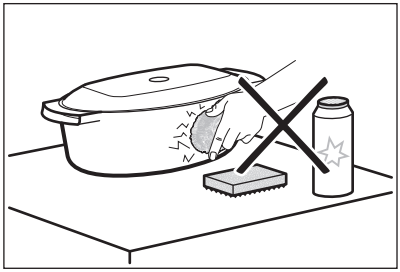
- Nie wlewać zimnej cieczy do gorącego naczynia do pieczenia.



- Nie stawiać naczynia do pieczenia na rozgrzanej powierzchni gotowania.



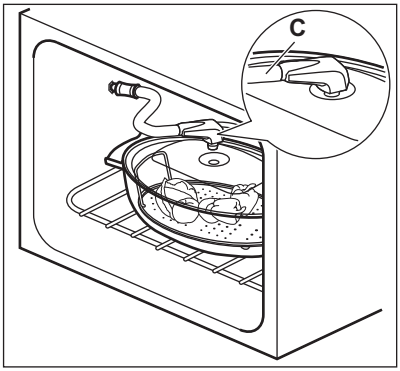
- Nie używać do czyszczenia naczynia ściernych środków czyszczących, szorstkich myjek ani proszków do czyszczenia.



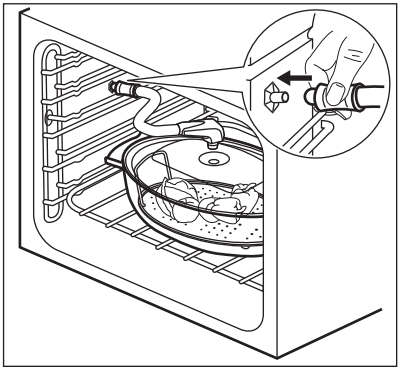
7.4 Pieczenie parowe w naczyniu do potraw dietetycznych

Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia i przykryć je pokrywką.

1. Umieścić rurkę dyszy w specjalnym otworze w pokrywce naczynia do potraw dietetycznych.



2. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu.
3. Umieścić drugi koniec rurki dyszy w otworze wlotowym pary.



Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika.

4. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

7.5 Bezpośrednie pieczenie parowe

Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia. Dodać niewielką ilość wody.

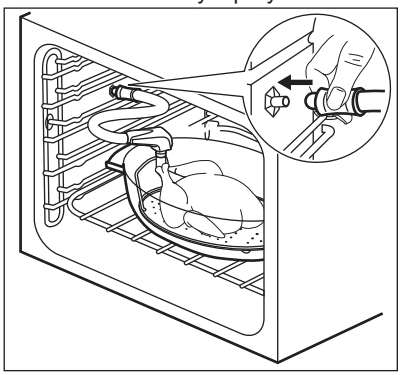
UWAGA!
Nie przykrywać naczynia pokrywką.

Rurka dyszy jest specjalnie przeznaczona do użycia w piekarniku i nie zawiera szkodliwych substancji.

OSTRZEŻENIE!

Zachować ostrożność, używając dyszy podczas pracy piekarnika. Aby dotknąć dyszy, gdy piekarnik jest gorący, należy założyć rękawice kuchenne. Jeśli nie używa się funkcji pieczenia parowego, należy wyjąć dyszę z piekarnika.

1. Połączyć dyszę (D) z rurką dyszy (C). Umieścić drugi koniec rurki w otworze wlotowym pary.

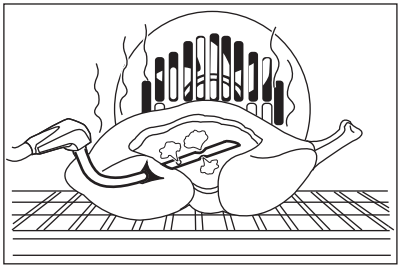


2. Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu.

Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika.

3. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

Piekąc potrawy takie, jak kurczak, kaczka, indyk czy duża ryba, należy umieścić dyszę (D) bezpośrednio w pustej przestrzeni w mięsie. Uważać, aby nie zatkać otworów.



Więcej informacji na temat pieczenia parowego znajduje się w tabelach pieczenia dla funkcji pieczenia parowego w rozdziale „Wskazówki i porady”.

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

1. Nie ustawiać funkcji piekarnika.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ⏲ i +.

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE.
Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

8.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ⏲ i +.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się Loc.
Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

Po obróceniu pokrętła regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc. Jeśli zostanie obrócone pokrętło wyboru funkcji piekarnika, urządzenie wyłączy się.

Jeśli urządzenie zostanie wyłączone z działającą funkcją Blokada panelu, funkcja ta przełączy się automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

8.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego , jeśli temperatura w piekarniku przekracza 40°C. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w lewo lub w prawo, aby wyświetlić temperaturę piekarnika.

8.4 Samoczynne wyłączenie

Dla bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić urządzenie.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Termosonda, Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

8.5 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.

8.6 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą

spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

9.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

- numery poziomów piekarnika
- informacje o funkcjach piekarnika, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla popularnych potraw

9.2 Informacje ogólne

- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

9.3 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

9.4 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

9.5 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

9.6 Tabela pieczenia

Ciasta

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Jabłecznik (szarlotka)[1)]	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	170	2	160	2	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe[1)]	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami[1)]	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Małe ciasteczka – jeden poziom	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ciasta przekładane – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy[1)]	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb**1)**	190	1	190	1	60 - 70	1-2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Bułki**1)**	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6-8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza**1)**	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki**1)**	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

Placki

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

[1)] Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

Mięso

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Łopatka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udko
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryby

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg/ dorada	190	2	175	2	40 - 55	3-4 ryby
Tuńczyk/ łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4-6 filetów

9.7 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Befsztyki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kiełbaski	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotlety wieprzowe	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kurczak (połówki)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pierś z kurczaka	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Filet rybny	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tosty	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Turbo grill

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1 lub 2

Wieprzowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1 lub 2
Klops	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1 lub 2

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1 lub 2

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 lub 2

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1 lub 2
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1 lub 2

Drób

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 200-250 g	200 - 220	30 - 50	1 lub 2
Kurczak, połówka	po 400-500 g	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1 lub 2
Kaczka	1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100	1 lub 2
Gęś	3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180	1 lub 2
Indyk	2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1 lub 2
Indyk	4-6 kg	140 - 160	150 - 240	1 lub 2

Ryby

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1 lub 2

9.9 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

9.10 Suszenie – Termoobieg

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.11 Termoobieg + para

Ciasta i ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Ciasto z jabłkami[1)]	160	60 - 80	2	W 20 cm foremce do ciasta
Tarty	175	30 - 40	2	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	160	80 - 90	2	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	160	35 - 45	2	W 26 cm foremce do ciasta
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami[1)]	160	40 - 50	2	W formie do chleba
Małe ciasteczka	150 - 160	25 - 30	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciastka	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta
Drożdżówki[1)]	180 - 200	12 - 20	2	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki maślane[1)]	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Biały chleb[1)]	1000	180 - 190	45 - 60	2	1-2 bochenki, po 500 g każdy
Bułki[1)]	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 i 4)	6-8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza[1)]	-	200 - 220	20 - 30	2	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Placki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Z nadzieniem warzywnym	170 - 180	30 - 40	1	W formie
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	W formie
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)	W formie

Mięso

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pieczeń wieprzowa	1000	180	90 - 110	2	Na ruszcie
Cielęcina	1000	180	90 - 110	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – lekko wypieczona	1000	210	45 - 50	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – średnio wypieczona	1000	200	55 - 65	2	Na ruszcie
Pieczeń wołowa – dobrze wypieczona	1000	190	65 - 75	2	Na ruszcie
Jagnięcina	1000	175	110 - 130	2	Udko
Kurczak	1000	200	55 - 65	2	W całości

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Indyk	4000	170	180 - 240	2	W całości
Kaczka	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	W całości
Gęś	3000	160 - 170	150 - 200	1	W całości
Królik	-	170 - 180	60 - 90	2	W kawałkach

Ryby

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pstrąg	1500	180	25 - 35	2	3-4 ryby
Tuńczyk	1200	175	35 - 50	2	4-6 filetów
Morszczuk	-	200	20 - 30	2	-

Odgrzewanie na parze

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Casserole/zapiekanki	140	15 - 25	2	Odgrzewać na talerzu
Makaron z sosem	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu
Przystawki (np. ryż, ziemniaki, makaron)	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu
Dania na jednym talerzu	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu
Mięso	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu
Warzywa	140	10 - 15	2	Odgrzewać na talerzu

9.12 Pieczenie w naczyniu do potraw dietetycznych

Użyć funkcji Termoobieg + para.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Różyczki brokułów	150	20 - 25	2
Bakłażan	150	15 - 20	2
Różyczki kalafiora	150	25 - 30	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pomidory	150	15	2
Białe szparagi	150	35 - 45	2
Zielone szparagi	150	25 - 35	2
Krojona cukinia	150	20 - 25	2
Marchew	150	35 - 40	2
Koper	150	30 - 35	2
Kalarepa	150	25 - 30	2
Papryka (pokrojona w paski)	150	20 - 25	2
Pokrojony seler	150	30 - 35	2

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Gotowana szynka	150	55 - 65	2
Gotowana pierś z kurczaka	150	25 - 35	2
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy	150	80 - 100	2

Ryby

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pstrąg	150	25 - 30	2
Filet z łososia	150	25 - 30	2

Przystawki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ryż	150	35 - 40	2
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	150	50 - 60	2
Gotowane ziemniaki, pokrojone na ćwiartki	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

9.13 Tabela temperatur dla termosondy

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopatka wieprzowa	80 - 82
Goleń wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg/dorada	65 - 70
Tuńczyk/łosoś	65 - 70

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą 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. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić 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.

10.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

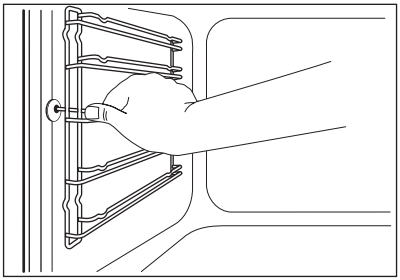
10.3 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

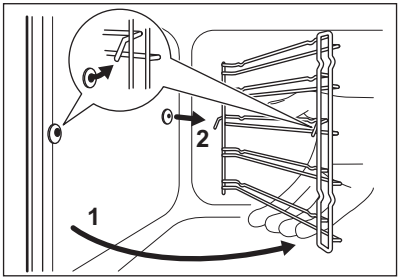
10.4 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

10.5 Czyszczenie zbiornika wody

OSTRZEŻENIE!
Nie wlewać wody do zbiornika wody podczas procedury czyszczenia.

Podczas procedury czyszczenia z otworu wlotowego pary może wyciec nieco wody do komory piekarnika. Umieścić ociekacz na poziomie piekarnika znajdującym się bezpośrednio pod otworem wlotowym pary, aby zapobiec ściekaniu wody na dno komory piekarnika.

Po pewnym czasie w piekarniku może dojść do nagromadzenia się kamienia. Aby zapobiec temu zjawisku, należy czyścić elementy piekarnika wytwarzające parę. Opróżniać zbiornik po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

Rodzaje wody

- **Miękka woda z niewielką zawartością wapnia** – zaleca się używanie tego rodzaju wody, ponieważ pozwala to rzadziej czyścić urządzenie.
- **Woda wodociągowa** – można jej używać, jeżeli domowa instalacja doprowadzająca wodę jest wyposażona w urządzenia oczyszczające lub zmiękczające wodę.
- **Twarda woda o dużej zawartości wapnia** – nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia, ale trzeba je częściej czyścić.

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

Zawartość wapnia	Twardość wody		Klasyfikacja wody	Odkamienianie co
	(stopnie francuskie)	(stopnie niemieckie)		
0-60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Miękka	75 cykli – 2,5 miesiąca
60-120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Średnio twarda	50 cykli – 2 miesiące
120-180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Twarda	40 cykli – 1,5 miesiąca
ponad 180 mg/l	ponad 18	ponad 10	Bardzo twarda	30 cykli – 1 miesiąc

1. Wlać do zbiornika 850 ml wody i dodać 50 ml kwasku cytrynowego (pięć łyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.
2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para. Ustawić temperaturę 230°C. Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.
3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para. Ustawić temperaturę od 130°C do 230°C. Wyłączyć urządzenie po upływie 10 minut.

Odczekać aż ostygnie i opróżnić zawartość zbiornika. Patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę”.

4. Opłukać zbiornik na wodę i za pomocą szmatki usunąć z piekarnika pozostałości kamienia.
5. Umyć ręcznie rurkę odpływową w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Aby uniknąć uszkodzenia elementów urządzenia, nie należy używać substancji zawierających kwas, preparatów w aerozolu ani podobnych środków czyszczących.

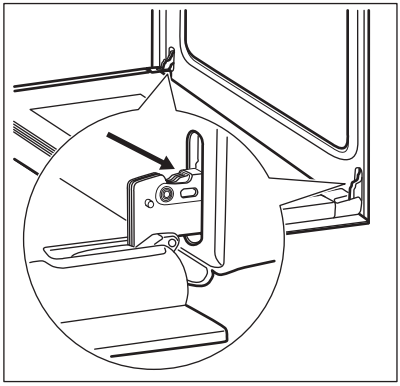
10.6 Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z trzech szyb.Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć w celu wyczyszczenia ich.

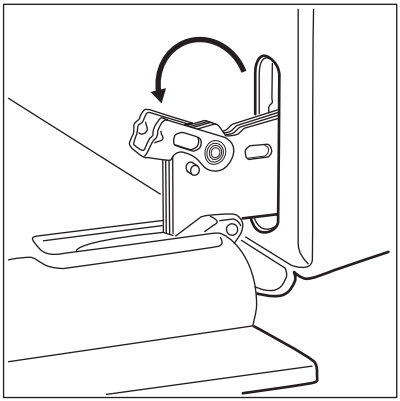
Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

UWAGA!
Nie używać urządzenia bez szyb.

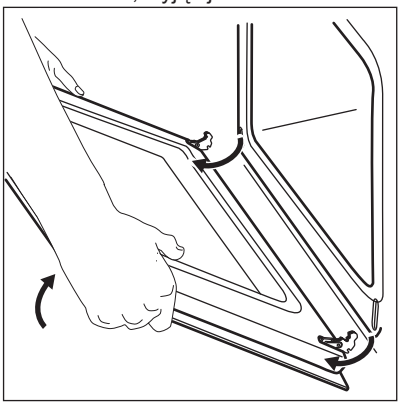
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



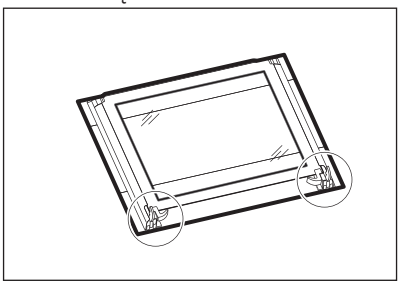
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



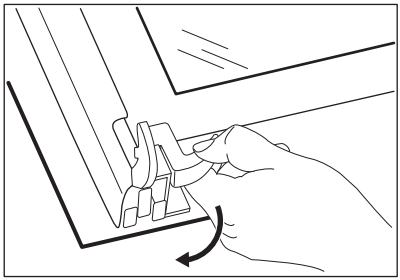
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



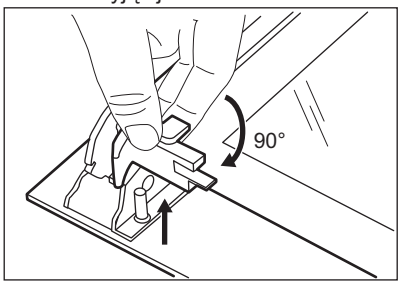
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



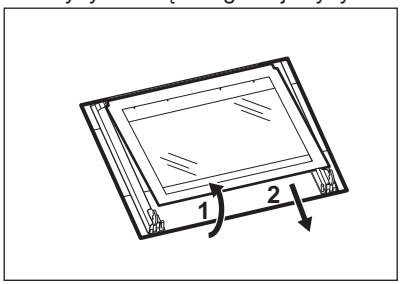
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



7. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.

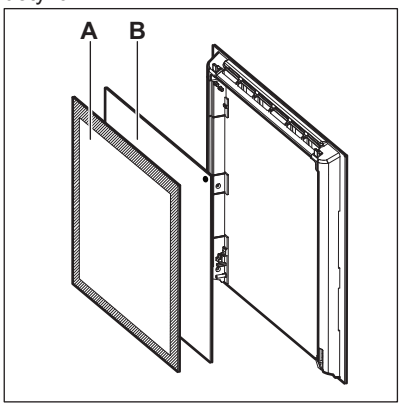


8. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

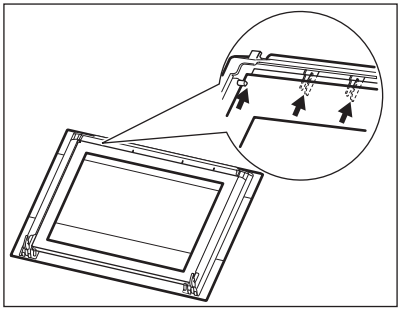
Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Umieścić szyby (A i B) we właściwym miejscu w odpowiedniej kolejności. Na pierwszej szybie (A) znajduje się ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (A) w miejscu nadruku nie jest szorstka w

dotyku.



Upewnić się, że środkowa szyba została prawidłowo umieszczona w mocowaniu.



10.7 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

OSTRZEŻENIE!
Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

UWAGA!
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

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

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
W piekarniku pozostała woda.	Do zbiornika wlano zbyt dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i usunąć wodę za pomocą ściereczki lub gąbki.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary.	W piekarniku osadził się kamień.	Wyczyścić zbiornik wody. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie **"Demo"**.	Włączony jest tryb demo.	1. Wyłączyć piekarnik. 2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk +. 3. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na pierwszą funkcję. Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie **"Demo"**. 4. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia. 5. Zwolnić przycisk +. 6. Obracać pokrętło regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przytrzymać przez trzy sekundy. Trzykrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Tryb demonstracyjny jest wyłączony.

11.2 Data naprawy

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

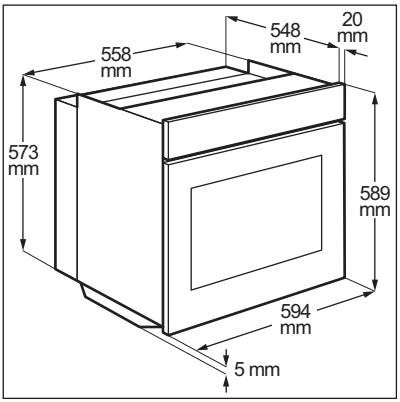
Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

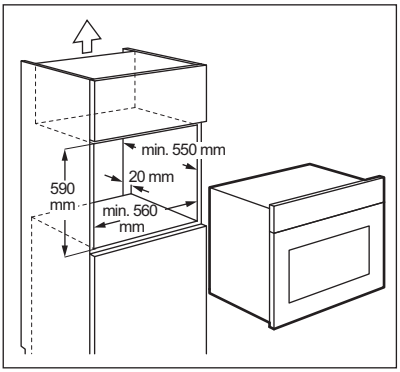
Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

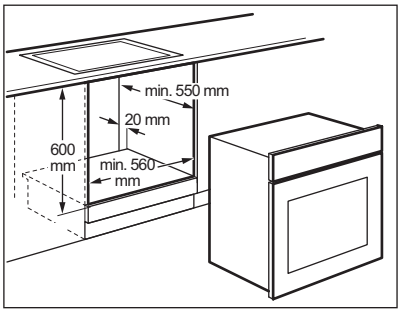
12. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

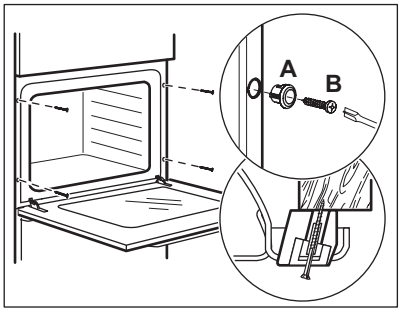
12.1 Zabudowa urządzenia







12.2 Mocowanie urządzenia do szafki



12.3 Instalacja elektryczna

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Łączna moc [W]	Przekrój przewodu [mm²]
maksymalnie 1380	3 x 0,75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1,5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać recyklingowi. 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 wraz z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu recyklingu lub skontaktować się z odpowiednimi lokalnymi władzami.

www.electrolux.com/shop



867304084-A-032014

CE