Thinking of you
Electrolux

EOL5821AOX

CS TROUBA	NÁVOD K POUŽITÍ	2
PL PIEKARNIK	INSTRUKCJA OBSŁUGI	30

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE 6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 6
5. OVLÁDACÍ PANEL 7
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 8
7. FUNKCE HODIN 11
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY 12
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ 13
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE 14
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY 16
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 24
13. CO DĚLAT, KDYŽ... 27
14. TECHNICKÉ ÚDAJE 28
15. INSTALACE 28

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

2. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.2 Použití spotřebiče

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

  – nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

  – na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

  – Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

  – Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

  – Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

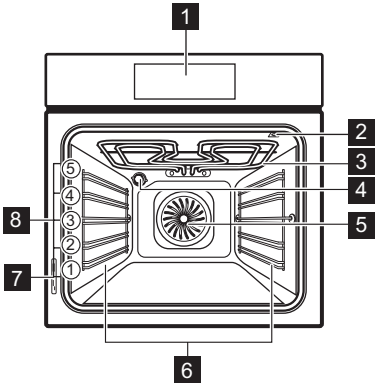
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



1 Elektronický programátor
2 Zásuvka pečicí sondy
3 Gril
4 Žárovka trouby
5 Ventilátor
6 Drážky na rošty, vyjímatelné
7 Typový štítek
8 Polohy roštů

3.1 Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**

  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**

  Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**

  Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečicí sonda**

  Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**

  Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

1. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hodnoty.
2. Stisknutím **OK** nastavení potvrďte.

4.3 Předehřátí

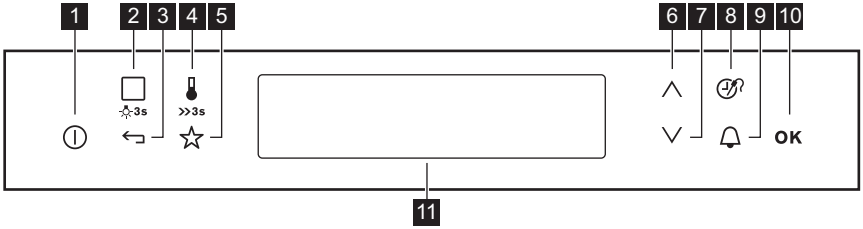
Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci ⎓ a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci (ϑ) a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

5. OVLÁDACÍ PANEL

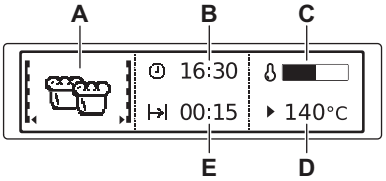
Elektronický programátor



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	⏻	Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	□ 3s	Pečicí funkce nebo Podporované vaření	Slouží k volbě pečicí funkce nebo funkce Podporované vaření . Potřebnou funkci vyvoláte jedním nebo dvojím stisknutím tlačítka se zapnutým spotřebičem. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
3	⮌	Tlačítko zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.
4	>> 3sec	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Funkci Rychlé zahřátí zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
5	☆	Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
6	∧	Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
7	∨	Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
8		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, pomocí příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač, Dětskou bezpečnostní pojistku, v paměti uložené Oblíbené programy, Ohřev a uchování teploty , funkci Nastavit a spustit nebo změníte nastavení pečicí sondy (pouze u vybraných modelů).
9	🔔	Minutka	K nastavení funkce Minutka .
10	OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
11	—	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.

Displej



A) Pečicí funkce
B) Denní čas
C) Ukazatel ohřevu
D) Teplota
E) Funkce Trvání a Ukončení

Ostatní ukazatele na displeji

Symbol		Funkce
	Minutka	Funkce je spuštěna.
	Denní čas	Na displeji se zobrazuje denní čas.
|→|	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
→|	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Časové údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím ⋁ a ⋀.
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Ukazatel funkce Rychlé zahřátí	Funkce je spuštěna. Tato funkce zkracuje dobu rozehřátí.
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo, že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je spuštěna.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

Používání nabídek:

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí ⋁ nebo ⋀ nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.

Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí ⮌.

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol	Položka nabídky	Použití
☆	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.

Symbol	Položka nabídky	Použití
	Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro přípravu jídel.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro pečení uložených uživatelem.
	Základní nastavení	Obsahuje seznam ostatních nastavení.

Podnabídky pro: Základní nastavení

Symbol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	NASTAVIT A SPUSTIT	Pokud je zapnuto, můžete tyto funkce spustit při zapnutí pečicí funkce.
	Ohřev a uchování teploty	Pokud je zapnuto, můžete spustit tuto funkci při zapnutí pečicí funkce.
	Prodloužení doby pečení	Zapne nebo vypne tuto funkci.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí funkce

Podnabídky pro: Pečicí funkce

Pečicí funkce		Použití
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u funkce Konvenční ohřev . Vhodné také pro sušení potravin.

Pečicí funkce		Použití
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u funkce Konvenční ohřev . .
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Nízkoteplotní pečení	K přípravě velmi libových a křehkých pečení.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem.
	Eco pečení	Eco funkce vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení.
	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako jsou hranolky, americké brambory nebo křupavé jarní závitky.
	Gril	Ke grilování plochých kousků uprostřed grilu a k opékání chleba.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.

Podnabídky pro: Speciality

Pečicí funkce		Použití
	Pečení chleba	K pečení chleba.
	Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako jsou lasagne či zapečené brambory. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Zkouška těsta	Ke kynutí těsta před pečením.
	Ohřev talířů	K předehřátí talířů před jejich servírováním.
	Zavařování	K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem.
	Sušení	K sušení ovoce a zeleniny nakrájené na plátky (např. jablka, švestky, broskve, rajčata, cukety, houby, atd).
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.

Pečicí funkce		Použití
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

6.4 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Pečicí funkce . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Nastavte pečicí funkci. K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Nastavte teplotu. K potvrzení stiskněte **OK**.

Jednou nebo dvakrát stiskněte a přejděte přímo do nabídky Pečicí funkce (se zapnutým spotřebičem).

6.5 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu.

6.6 Ukazatel funkce Rychlé zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozehřátí. Funkci zapnete podržením na tři sekundy. Ukazatel ohřevu začne blikat.

6.7 Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

6.8 Úspora energie

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření:

- **Zbytkové teplo:**
  - Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topná tělesa vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jinak budete muset použít funkce hodin (Trvání , Ukončení).
  - Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Na displeji se zobrazí zbývající teplota.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - stisknutím a podržením na tři sekundy vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.
- **Eco funkce** - viz „ Pečicí funkce “.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

Symbol	Funkce	Popis
	Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Lze ji použít i u vypnutého spotřebiče. K zapnutí této funkce stiskněte . K nastavení minut použijte nebo a funkci spusťte pomocí **OK**.
|→|	Trvání	Nastavení délky provozu spotřebiče (max. 23 hodin 59 minut).
→|	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.

Pokud použijete funkce hodin Trvání |→| a Ukončení →|, spotřebič vypne topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Spotřebič využije zbytkové teplo k dokončení přípravy jídla až do konce nastaveného času (3–20 minut).

Nastavení funkcí hodin

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte ∧ nebo ∨ k nastavení potřebného času. K potvrzení stiskněte **OK**.

   Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.

- U funkce Trvání |→| a Ukončení →| musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Poté můžete nastavit funkci hodin. Spotřebič se automaticky vypne.
- Funkcí Trvání |→| a Ukončení →| lze použít současně, pokud chcete spotřebič později ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.
- Při použití pečicí sondy (je-li součástí výbavy) funkce Trvání |→| a Ukončení →| nefungují.

7.2 Ohřev a uchování teploty

Funkce Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Aktivuje se po skončení pečení.

- Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Základní nastavení .
- Podmínky pro funkci:
  - Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
  - Je nastavená funkce Trvání .

Aktivace funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Ohřev a uchování teploty . K potvrzení stiskněte **OK**.

Po skončení funkce zazní zvukový signál.
Funkce Ohřev a uchování teploty se spustí na 30 minut.
Pokud změníte pečicí funkce, funkce Ohřev a uchování teploty zůstane zapnutá.

7.3 Prodloužení doby pečení

Funkce Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání .

- Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha .
- Nelze použít u pečicích funkcí s funkcí Pečicí sonda .

Zapnutí funkce:

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolné senzorové tlačítko.
2. Na displeji se bude pět minut zobrazovat hlášení funkce Prodloužení doby pečení .
3. Stisknutím funkci zapnete (nebo vypnete stisknutím ⮌).
4. Nastavte délku Prodloužení doby pečení . K potvrzení stiskněte **OK**.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

8.1 Podporované vaření s funkcí Automatický recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Podporované vaření . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. K potvrzení stiskněte **OK**.

4. Zvolte nabídku Automatický recept . K potvrzení stiskněte **OK**.

Když použijete nabídku Manuální , spotřebič použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

8.2 Podporované vaření s funkcí Automatická váha

Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Abyste funkci mohli použít, musíte zadat hmotnost jídla.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte Podporované vaření . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Zvolte funkci Automatická váha . K potvrzení stiskněte **OK**.
5. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hmotnost jídla. K potvrzení stiskněte **OK**.

Automatický program se spustí. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Hmotnost změníte pomocí ∧ nebo ∨ . Po uplynutí času zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.

U některých programů je nutné jídlo po 30 minutách otočit. Na displeji se zobrazí upozornění.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

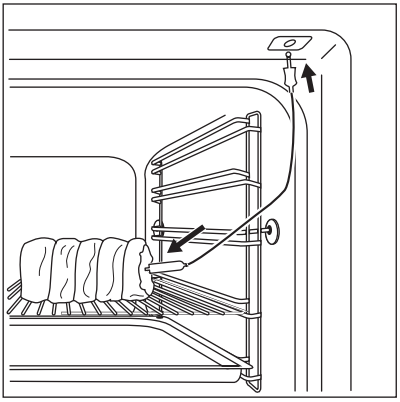
Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebiče se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplotu trouby.
- Teplotu sondy ve středu masa.

Používejte pouze pečicí sondu dodávanou spolu se spotřebičem nebo originální náhradní díly.

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
2. Zapněte spotřebič.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí ∧ nebo ∨ do pěti sekund nastavte teplotu sondy.
5. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.

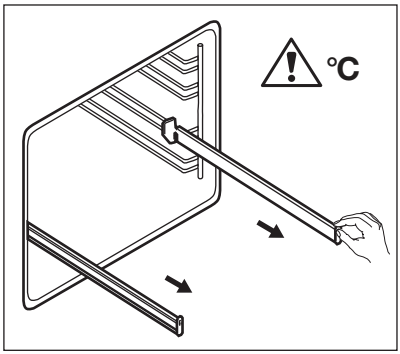
   Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvoleném provozním režimu. Spotřebič vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.
6. Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá mase a ve své zásuvce.

7. V případě nutnosti můžete během přípravy jídla nastavit novou teplotu středu masa. Učiníte tak stisknutím .
8. Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

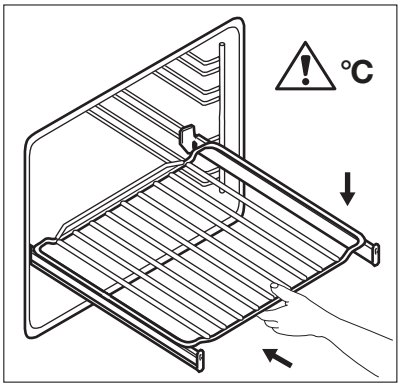
   Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
9. Odpojte pečicí sondu ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ
Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní.

9.2 Teleskopické výsuvy



1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu úplně vytáhněte.



2. Na teleskopické výsuvy položte drátěný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.

   Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

POZOR
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Nabídka Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako dobu pečení, teplotu nebo pečicí funkci si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce Oblíbené . Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.

2. Zvolte pečicí funkci nebo funkci Podporované vaření .
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí **ULOŽIT** . K potvrzení stiskněte **OK**.
4. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.

   K potvrzení stiskněte **OK**.
5. Zadejte název programu. První písmeno bliká.

   Pomocí nebo změňte písmeno. Stiskněte **OK**.
6. Pomocí nebo posuňte kurzor doprava nebo doleva. Stiskněte **OK**.

   Následující písmeno bliká. Podle potřeby proveďte kroky 5 a 6.
7. Stisknutím a podržením tlačítka **OK** název uložíte.

Užitečné informace:

- Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte nebo a přepište existující program stisknutím **OK**.
- Název programu můžete změnit v nabídce Změnit název programu .

Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Oblíbené . K potvrzení stiskněte **OK**.
3. Zvolte název svého oblíbeného programu. K potvrzení stiskněte **OK**.

Stisknutím přejdete přímo do nabídky Oblíbené .

10.2 Blokování tlačítek

Funkce Blokování tlačítek brání náhodné změně pečicí funkce. Funkci Blokování tlačítek můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu.

Zapnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Blokování tlačítek .
4. K potvrzení stiskněte **OK**.

Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění a funkce je aktivní, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí symbol klíče.

Vypnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Stiskněte . Na displeji se zobrazí zpráva.
2. K potvrzení stiskněte a poté **OK**.

10.3 Dětská bezpečnostní pojistka

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

1. Zapněte spotřebič.
2. Současně stiskněte a , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokovaná.
Když stiskněte jakékoliv senzorové tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

Spotřebič odblokujete současným stisknutím a , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

10.4 NASTAVIT A SPUSTIT

Funkce NASTAVIT A SPUSTIT umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím senzorového tlačítka.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Trvání .
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí NASTAVIT A SPUSTIT .
6. K potvrzení stiskněte **OK**.

Funkci NASTAVIT A SPUSTIT spustíte stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka (kromě tlačítka ⏻). Nastavená pečicí funkce se spustí. Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

Užitečné informace:

- Když probíhá pečicí funkce, funkce Blokování tlačítek je zapnutá.

- Funkci NASTAVIT A SPUSTIT můžete zapnout v nabídce Základní nastavení .

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době vypne:

- Pokud je spuštěna funkce trouby.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 °C – 115 °C	12,5 h
120 °C – 195 °C	8,5 h
200 °C – 245 °C	5,5 h
250 °C – max. hodnota °C	3,0 h

Automatické vypnutí funguje se všemi funkcemi s výjimkou funkce osvětlení , Trvání , Ukončení .

10.6 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

10.7 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- Čísla poloh roštů.
- Informace o pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

11.2 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

11.3 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.4 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

11.5 Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3 (1 a 4)	160	45 – 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3 (1 a 4)	160	20 – 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	1	170	2	165	60 – 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	1 (vlevo a vpravo)	160	80 – 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu[1)]
Závin	3	175	2	150	60 – 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 – 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 – 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	1 nebo 2	140 – 150	90 – 120	V koláčové formě o průměru 20 cm[1)]
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 – 60	Ve formě na chleba[1)]
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	150 – 160	20 – 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	150 – 160	25 – 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	150 – 160	30 – 45	Na plechu na pečení

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 – 150	30 – 35	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 – 150	35 – 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 – 150	35 – 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 – 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	120	80 – 100	Na plechu na pečení[1)]
Žemle	3	190	3	170 – 190	12 – 20	Na plechu na pečení[1)]
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 – 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 – 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 – 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 – 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	2	160	50 – 60	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus[1)]
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dalamánků na plechu na pečení[1)]

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu[1)]
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení[1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě[1)]
Zapečené cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě[1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném roštu

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celá
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celá

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

11.6 Gril

Prázdnou troubu vždy před přípravou jídel na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12-15	12-14

	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
DRUH JÍDLA	Kousky	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hamburgery	6	600	4	max.	20-30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toasty	4-6	-	4	max.	5-7	-
Topinky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

11.7 Turbo gril

Hovězí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený	na cm tloušťky	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí filet, středně propečený	na cm tloušťky	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	na cm tloušťky	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí pečeně	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drůbež

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

11.8 Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobený dort	1400	60	60	-

11.9 Zavařování

Měkké ovoce

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 – 170	35 – 45	–

Peckoviny

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Hrušky, kdoule, švestky	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zelenina

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Mrkev[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Okurky	160 – 170	50 – 60	–
Smíšená nakládaná zelenina	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kedlubny, hrášek, chřest	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte zavařeniny v troubě.

11.10 Sušení

Na rošty trouby položte papír na pečení.

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCE

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.11 Tabulka pečicí sondy

DRUH JÍDLA	Teplota středu masa [°C]
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

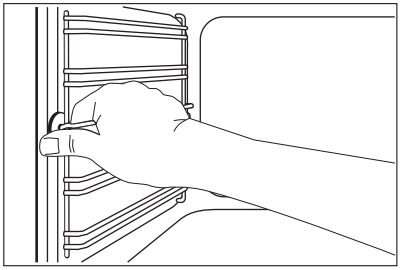
12.1 Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

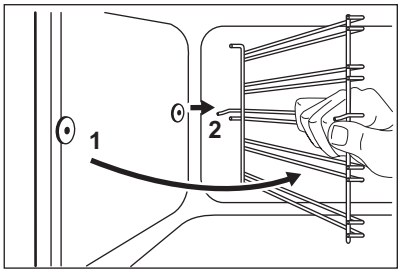
12.2 Podpěry roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí podpěr roštů



1. Odtáhněte přední část podpěr roštů od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec podpěr roštů od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Instalace podpěr roštů

Podpěry roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Zakulacené konce podpěr roštů musejí směřovat dopředu.

12.3 Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ
Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.
Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

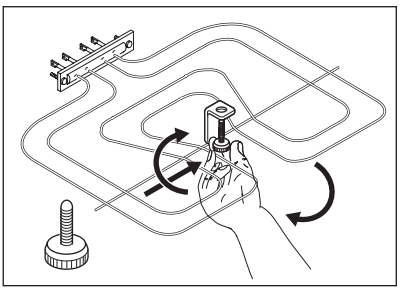
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C.
   Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

12.4 Strop trouby

Topný článek grilu lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

UPOZORNĚNÍ
Před vyjmutím topného článku grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek grilu připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně stáhněte topný článek grilu dolů.
3. Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.
4. Topný článek grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

UPOZORNĚNÍ
Ujistěte se, že je topný článek grilu správně namontovaný a nepadá dolů.

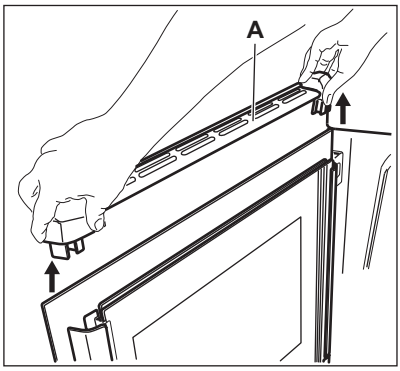
12.5 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů instalovaných za sebou. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

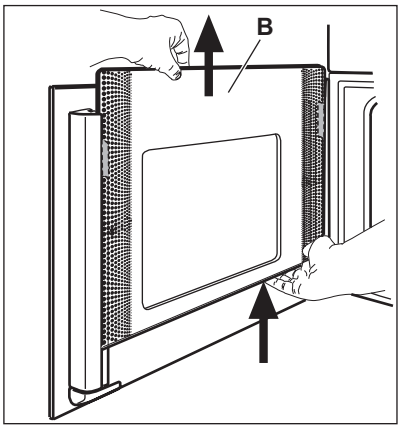
POZOR
Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

Směr, kterým se otevírají dvířka, závisí na vašem modelu trouby. U některých modelů se dvířka otevírají z pravé strany a u ostatních modelů ze strany levé.

Vysazení dvířek trouby a skleněných panelů



1. Stiskněte tlačítka na obou stranách okrajové lišty horní strany dvířek (A) a tažením směrem nahoru ji vytáhněte.



2. Uchopte vnitřní skleněný panel (B) pevně oběma rukama a vysuňte jej nahoru z jeho výchozí polohy. Stejně postupujte i u druhého skleněného panelu.

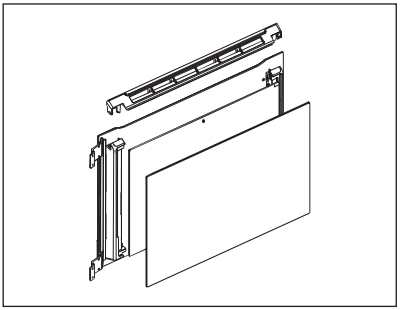
POZOR
Ujistěte se, že skleněné panely držíte pevně, aby nevypadly.

Vyčistěte dvířka mokrou houbičkou a vytřete je dosucha měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit povrch.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění dvířek vraťte skleněné panely zpět opačným postupem. Střední skleněný panel má malou tečku na horní straně a na druhé straně

potisk skla. Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.
Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na dotek drsný.



13. CO DĚLAT, KDYŽ...

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka.	Viz „Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Na displeji se zobrazí F111.	Pečicí sonda nemá správně zapojenou zástrčku do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí „Demo“. Spotřebič nehřeje. Ventilátor nefunguje.	Je zapnutý režim demo.	1. Vypněte spotřebič. 2. Stiskněte a podržte ⏻, dokud se spotřebič nezapne a nevypne. 3. Současně stiskněte a podržte ☆ a ⏲, dokud nezazní zvukový signál a nepřestane se zobrazovat „d“.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

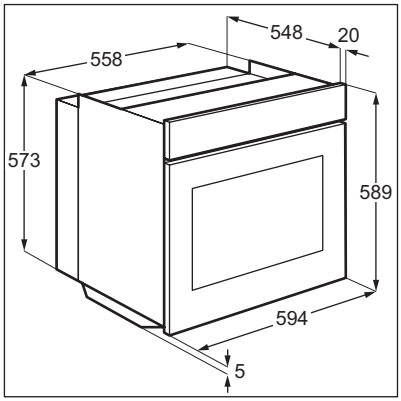
14. TECHNICKÉ ÚDAJE

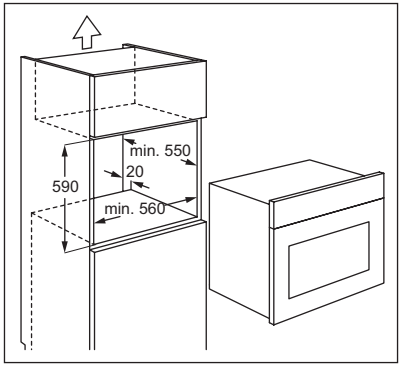
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

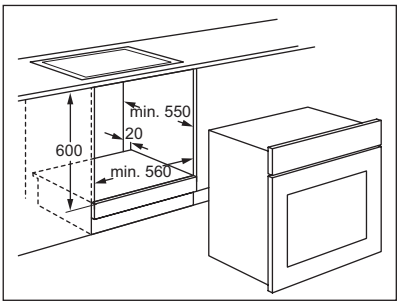
15. INSTALACE

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

15.1 Vestavba

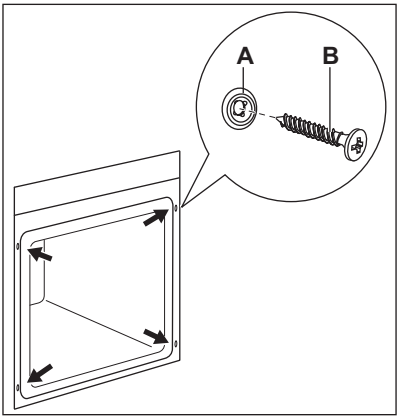






15.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Připevnění spotřebiče ke skříňce. Čtyři distanční vložky (A) vložte do otvorů v rámu a poté utáhněte čtyři šrouby (B) dodávané spolu se spotřebičem.



15.3 Elektrická instalace

UPOZORNĚNÍ
Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

15.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximálně 2300 W	3 x 1 mm²
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm²

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺.
Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 31
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 32
3. OPIS URZĄDZENIA 34
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 34
5. PANEL STEROWANIA 35
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA 37
7. FUNKCJE ZEGARA 40
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE 41
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 42
10. DODATKOWE FUNKCJE 43
11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 45
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 54
13. CO ZROBIĆ, GDY... 57
14. DANE TECHNICZNE 58
15. INSTALACJA 58

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

- 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.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjki parowej.

- 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.

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.
- 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 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.

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 doty-

cących 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.

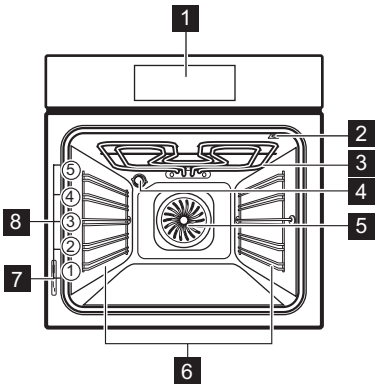
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

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 Sterowanie elektroniczne
2 Gniazdo czujki temperatury
3 Grill
4 Oświetlenie piekarnika
5 Wentylator
6 Prowadnice blach, wyjmowane
7 Tabliczka znamionowa
8 Poziomy piekarnika

3.1 Akcesoria piekarnika

- **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.
- **Termosonda**

  Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**

  Do umieszczania rusztów i blach.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).

- 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.

1. Dotknąć ∧ lub ∨ , aby ustawić odpowiednią wartość.
2. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

4.3 Nagrzewanie wstępne

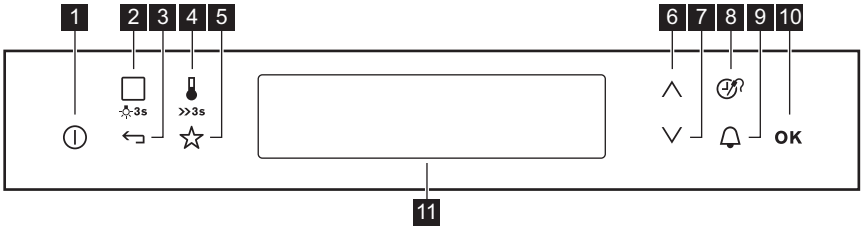
Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję ⎓ i temperaturę maksymalną.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 45 minut.
3. Ustawić funkcję (ᵔ) i temperaturę maksymalną.
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. PANEL STEROWANIA

Sterowanie elektroniczne

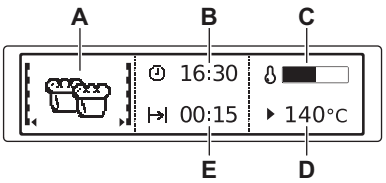


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

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 jednokrotnie lub dwukrotnie pola czujnika. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, 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	>> 3sec	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 Program ulubiony , funkcję Pieczenie+utrzym. temp. , funkcję Ustaw + Start lub zmienić ustawienia termosondy (tylko w wybranych modelach).
9		Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnik .
10	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
11	—	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

Wyświetlacz



A) Funkcja pieczenia
B) Aktualny czas
C) Wskaźnik nagrzewania
D) Temperatura
E) Funkcje Czas i Koniec

Inne wskaźniki na wyświetlaczu

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualny czas	Wyświetlacz wskazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
→|	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ⋁ i ⋀ , aby wyzerować czas.
	Wskaźnik nagrzewania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Wskaźnik funkcji Szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona. Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

Symbol		Funkcja
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub że można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

Obsługa menu:

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

W dowolnej chwili można powrócić do menu głównego, naciskając przycisk ⮌.

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Symbol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów gotowania utworzonych przez użytkownika.
	Ustawienia podstawowe	Zawiera listę innych funkcji.

Podmenu dla opcji menu: Ustawienia podstawowe

Symbol	Podmenu	Opis
	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 uruchomić te funkcje przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, można uruchomić tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włączanie i wyłączanie funkcji.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.

Symbol	Podmenu	Opis
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
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
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie trzech poziomach. Korzystając z tej funkcji, należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne . Umożliwia również suszenie produktów spożywczych.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie potraw wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Korzystając z tej funkcji, należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne . .
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania bardzo chudych i delikatnych pieczonych potraw.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia.
	Potrawy mrożone	Do pieczenia gotowych potraw, takich jak frytki, pieczone ziemniaki czy sajgonki, w celu nadania im chrupkości.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw na środku grilla i do opiekania pieczywa.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do zapiekania i przyrumieniania.

Podmenu dla opcji menu: Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do wypieku chleba.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzacji warzyw w zalewie w słoikach (np. pikli).
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców, np. jabłek, śliwek lub brzoskwini, oraz warzyw, np. pomidorów, cukinii lub grzybów.
	Podtrzymywanie temp.	Do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.

6.4 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Funkcje pieczenia . Potwierdź **OK**.
3. Ustawić funkcję pieczenia. Potwierdź **OK**.
4. Ustawić temperaturę. Potwierdź **OK**.

Nacisnąć jednokrotnie lub dwukrotnie , aby przejść bezpośrednio do menu Funkcje pieczenia (gdy urządzenie jest włączone).

6.5 Wskaźnik nagrzewania

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

6.6 Wskaźnik funkcji Szybkie nagrzewanie

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

6.7 Ciepło resztkowe

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

6.8 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 podtrzymywania temperatury potraw. Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia.
- **Funkcje eko** – patrz „ Funkcje pieczenia ”.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 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. Potwierdź **OK**.

   Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

- Korzystając z funkcji Czas \|→\| i Koniec →\| należy najpierw 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.
- Podczas stosowania termosondy (jeśli jest w wyposażeniu), funkcje Czas \|→\| i Koniec →\| nie działają.

7.2 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.
Funkcja Pieczenie+utrzym. temp. działa przez 30 minut.
W przypadku zmiany funkcji pieczenia funkcja Pieczenie+utrzym. temp. pozostaje nadal włączona.

7.3 Wydłużenie czasu

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

- Dotyczy to wszystkich funkcji pieczenia z funkcją Czas lub Automatyka wagowa.
- Funkcja nie działa, gdy włączona jest czujka temperatury .

Włączanie funkcji:

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

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

8.1 Funkcja Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

Urządzenie umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są zapisane w pamięci i nie można ich zmieniać.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Gotowanie wspomagane . Potwierdź **OK**.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Potwierdź **OK**.
4. Wybrać opcję Automatyczne przepisy . Potwierdź **OK**.

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

8.2 Funkcja Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

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

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Gotowanie wspomagane . Potwierdź **OK**.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Potwierdź **OK**.
4. Wybrać opcję Automatyka wagowa . Potwierdź **OK**.
5. Dotknąć lub , aby ustawić ciężar potrawy. Potwierdź **OK**.

Rozpocznie się program automatyczny. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć lub , aby zmienić ciężar. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

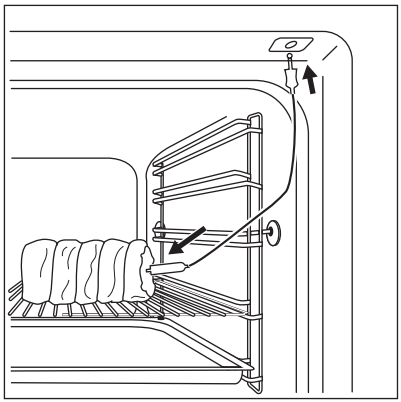
Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- Temperatura piekarnika.
- Temperatura wewnątrz produktu.

Należy stosować wyłącznie termosondę w komplecie z urządzeniem lub oryginalnych części zamiennych.

1. Umieścić końcówkę termosondy wewnątrz mięsa.
2. Włączyć urządzenie.
3. Umieścić wtyczkę termosondy w gnieździe znajdującym z przodu urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

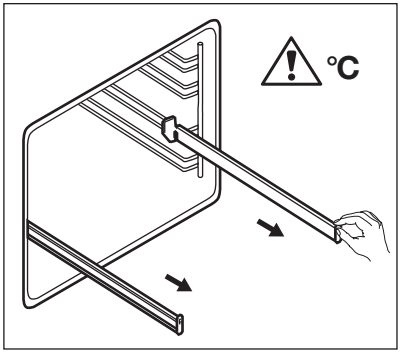
4. W ciągu 5 sekund nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję piekarnika i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

   Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia może przyjmować różną wartość zależnie od wielkości potrawy, ustawionej temperatury piekarnika (minimum 120°C) oraz trybu pracy. Urządzenie oblicza czas zakończenia pieczenia w ciągu około 30 minut.
6. Należy upewnić się, że podczas pieczenia termosonda pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.
7. W razie potrzeby można ustawić inną temperaturę wewnątrz produktu podczas pieczenia. W tym celu należy dotknąć .
8. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

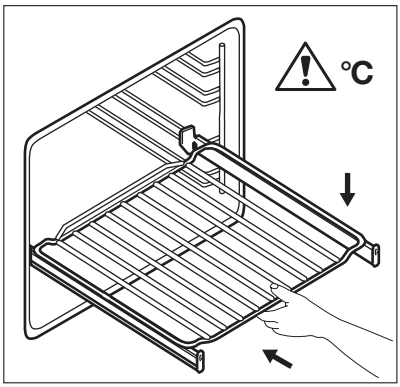
   Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.

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

9.2 Prowadnice teleskopowe



1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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

   Przed zamknięciem drzwi piekarnika należy całkowicie wsunąć prowadnice teleskopowe do wnętrza urządzenia.

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wglądu w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic 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** . Potwierdź **OK**.
4. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

   Potwierdź **OK**.
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 . Potwierdź **OK**.
3. Wybrać nazwę ulubionego programu. Potwierdź **OK**.

Nacisnąć ☆, aby przejść bezpośrednio do pozycji Program ulubiony .

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. Potwierdzić **OK**.

Jeśli urządzenie wyposażono w funkcję czyszczenia pirolitycznego i jeśli funkcja ta jest włączona, wówczas drzwi będą zamknięte, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol klucza.

Wyłączanie funkcji Blokada panelu :

1. Nacisnąć ☞ . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
2. Nacisnąć ☞ , a następnie **OK** w celu 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.

Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć jednocześnie ☞ i ☆ , aż na wyświetlaczu pojawi się 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. Potwierdź **OK**.

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

Przydatne informacje:

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

10.5 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- Jeśli włączona jest funkcja piekarnika.
- Jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

Temperatura piekarnika	Czas wyłączenia
30°C – 115°C	12,5 godz.
120°C – 195°C	8,5 godz.
200°C – 245°C	5,5 godz.
250°C – temperatura maksymalna	3,0 godz.

Samoczynne wyłączenie działa ze wszystkimi funkcjami piekarnika z wyjątkiem funkcji: Oświetlenie piekarnika , Czas i Koniec .

10.6 Wentylator chłodzący

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

10.7 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.

11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

11.1 Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:

- Numery poziomów piekarnika.
- Informacje o funkcjach pieczenia, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla popularnych potraw.

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

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. 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.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 Tabela pieczenia

CIASTA

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

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	150 - 160	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane – jeden poziom	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Drożdżówki	3	190	3	170 – 190	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Eklery – jeden poziom	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	1	170	2	160	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1-2 bochenki po 500 g[1)]
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6-8 bułek na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze[1)]
Babeczki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

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

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2	210	2	200	50 - 60	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	2	210	2	200	60 - 70	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	2	210	2	200	70 - 75	Na ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBA

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

11.6 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
RODZAJ POTRAWY	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kiełbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

11.7 Turbo grill

Wołowina

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

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

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

Cielęcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

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

Drób

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

Ryba (gotowanie na parze)

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

11.8 Rozmrażanie

RODZAJ POTRAWY	(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.

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
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	-

11.9 Pasteryzowanie

Owoce jagodowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzały agrest	160 – 170	35 – 45	–

Owoce pestkowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki, pigwy, śliwki	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Warzywa

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Ogórki	160 – 170	50 – 60	–
Pikle	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kalarepa, groch, szparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po wyłączeniu urządzenia należy pozostawić przetwory w piekarniku.

11.10 Suszenie

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OWOCE

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.11 Tabela temperatur dla termosondy

RODZAJ POTRAWY	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
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

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- 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 piekarnika. 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 piekarnika należy je wyczyścić 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. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

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.

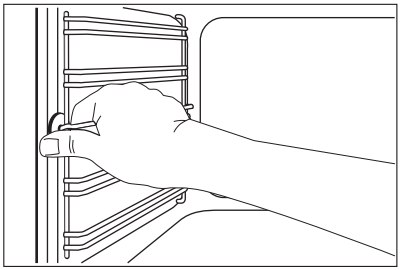
12.1 Czyszczenie uszczelki drzwi

- 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 punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

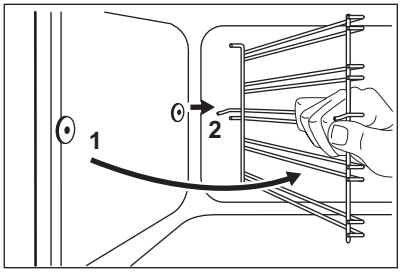
12.2 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

12.3 Oświetlenie piekarnika

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

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

Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

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, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.

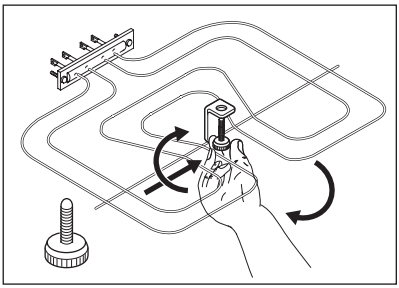
   Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

12.4 Górna ścianka piekarnika

Grill można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie górnej ścianki piekarnika.

OSTRZEŻENIE!
Przed wyjęciem grilla należy wyłączyć urządzenie. Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie poparzeniem.

1. Odkręcić śrubę mocującą grill. Za pierwszym razem użyć w tym celu śrubokręta.



2. Ostrożnie opuścić grill.
3. Umyć górną ściankę piekarnika miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego, a następnie pozostawić do wyschnięcia.
4. Zamontować grill w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE!
Sprawdzić, czy grill jest prawidłowo zamocowany i nie opada.

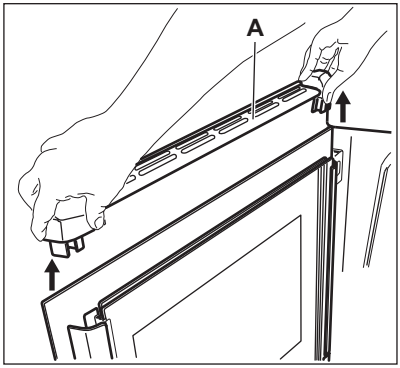
12.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika są wyposażone w 3 szyby zamontowane jedna za drugą. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia.

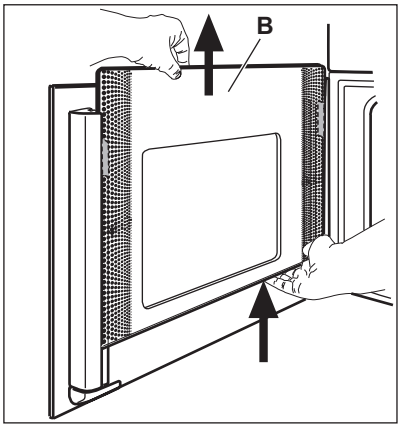
UWAGA!
Nie używać urządzenia bez szyb.

Kierunek otwierania drzwi zależy od modelu piekarnika. W niektórych modelach drzwi otwiera się prawej strony, w innych – z lewej strony.

Demontaż drzwi piekarnika i szyb



1. Nacisnąć przyciski po obu stronach listwy drzwi (A) na górnej pokrywie i pociągnąć do góry, aby ją zdjąć.



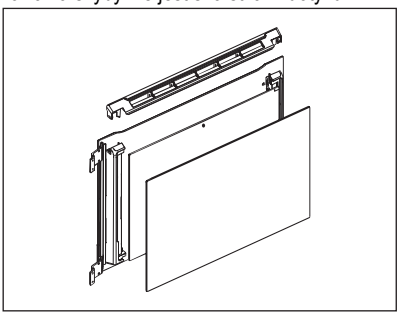
2. Mocno przytrzymać szybę wewnętrzną B obiema rękami i wysunąć ją do góry, aby wymontować ją z pierwotnego położenia. Drugą szybę należy wyjąć w ten sam sposób.

UWAGA!
Należy mocno przytrzymać szyby, aby nie spadły.

Wyczyścić drzwi mokrą gąbką i wytrzeć suchą szmatką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani proszków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.

Montaż drzwi i szyb

Po zakończeniu czyszczenia drzwi piekarnika należy zamontować szyby w odwrotnej kolejności. W górnej części środkowej szyby znajduje się niewielkie oznaczenie w kształcie kropki, natomiast na kolejnej szybie znajduje się nadruk. Należy upewnić się, że środkowa szyba została umieszczona we właściwym mocowaniu. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy powierzchnia obramowania szyby nie jest szorstka w dotyku.



13. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Wyłączanie blokady uruchomienia”.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka Czujka temperatury nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „Demo”. Urządzenie nie nagrzewa się. Nie działa wentylator.	Włączony jest tryb testowy.	1. Wyłączyć urządzenie. 2. Dotknąć i przytrzymać ⏻, aż urządzenie włączy się i ponownie wyłączy. 3. Dotknąć i przytrzymać jednocześnie ☆ i 🔔, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i symbol „d” zniknie z wyświetlacza.

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.)	.....

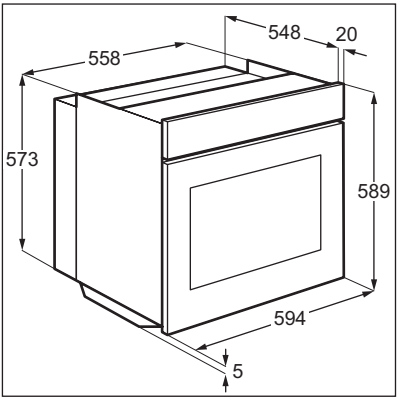
14. DANE TECHNICZNE

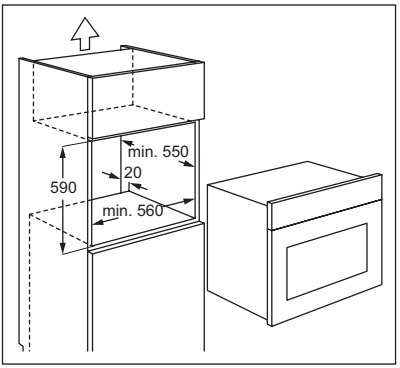
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

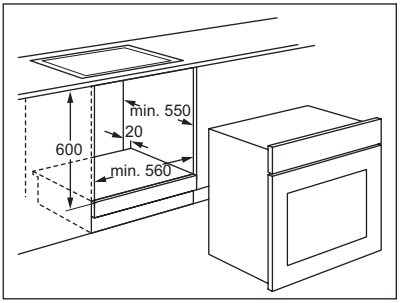
15. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

15.1 Zabudowa urządzenia

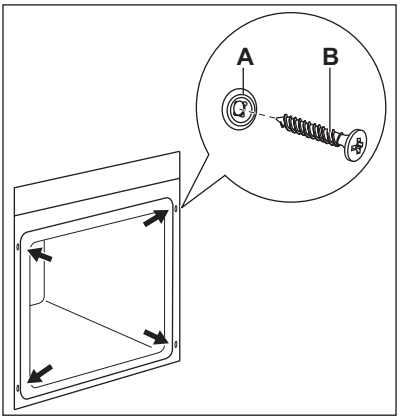






15.2 Mocowanie urządzenia do szafki

1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Przymocować urządzenie do szafki. Włożyć cztery przekładki (A) w otwory w ramie, a następnie dokręcić cztery śruby (B) dostarczone wraz z urządzeniem.



15.3 Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE!
Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

15.4 Przewód

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:

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

www.electrolux.com/shop



397280421-D-032013

CE