Thinking of you
Electrolux

EOC6851

EN STEAM OVEN	USER MANUAL	2
PL PIEKARNIK PAROWY	INSTRUKCJA OBSŁUGI	43

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 7
4. BEFORE FIRST USE 7
5. CONTROL PANEL 8
6. DAILY USE 9
7. CLOCK FUNCTIONS 14
8. AUTOMATIC PROGRAMMES 15
9. USING THE ACCESSORIES 15
10. ADDITIONAL FUNCTIONS 20
11. HELPFUL HINTS AND TIPS 22
12. CARE AND CLEANING 34
13. WHAT TO DO IF... 40
14. TECHNICAL DATA 41
15. INSTALLATION 41

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Steam Cooking

WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

- Do not open the appliance door during steam cooking. Steam can release.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

WARNING!
Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
  - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Pyrolitic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

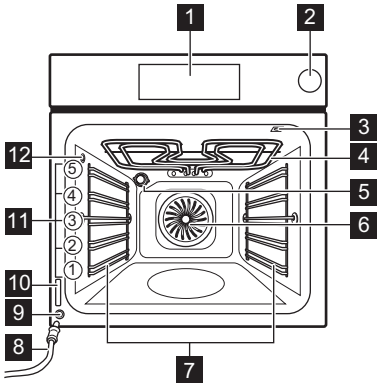
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Electronic programmer
2 Water drawer
3 Socket for the core temperature sensor
4 Grill
5 Oven lamp
6 Fan
7 Shelf support, removable
8 Draining pipe
9 Water outlet valve
10 Rating plate
11 Shelf positions
12 Steam inlet

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
  For shelves and trays.
- **Dietary baking dish**
  For the steam cooking functions.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 First connection

When you connect the appliance to the mains, or after a power cut, you must set the language, display contrast, display brightness and time of day.

1. Touch ∧ or ∨ to set the value.
2. Touch **OK** to confirm.

4.3 Preheating

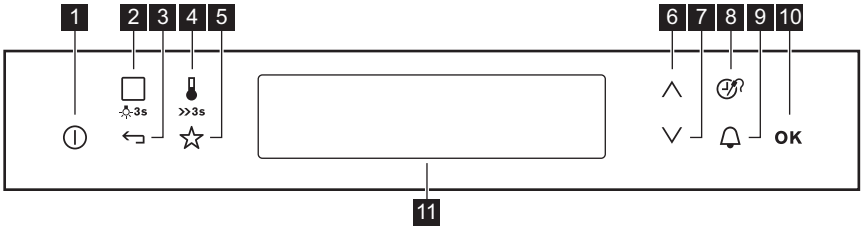
Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function ⎓ and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function (ᵔᵔ) and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. CONTROL PANEL

Electronic programmer

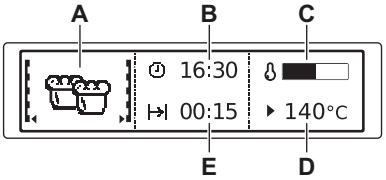


Use the sensor fields to operate the appliance

Number	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	On / off	To activate and deactivate the appliance.
2	□ 3s	Heating Functions or Assisted Cooking	To choose a heating function or an Assisted Cooking function. To have access to the necessary function, touch the field once or twice when the appliance is activated. To activate or deactivate the light, touch the field for 3 seconds.
3	↩	Home key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the field for 3 seconds.
4	>>3s	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the appliance. To activate or deactivate the Fast Heat Up function, touch the field for 3 seconds.
5	☆	Favourite Programme	To save and have access to your favourite programmes.
6	∧	Up key	To move up in the menu.
7	∨	Down key	To move down in the menu.
8		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the sensor field to set the timer, Child Safety, Favourite Programme memory, Heat + Hold or Set + Go or to change the settings of the core temperature sensor (for selected models only).
9	🔔	Minute Minder	To set the Minute Minder .
10	OK	OK	To confirm the selection or setting.

Number	Sensor field	Function	Comment
11	—	Display	Shows the current settings of the appliance.

Display



A) Heating function
B) Time of day
C) Heat-up indicator
D) Temperature
E) Duration and End Time functions

Other indicators in the display

Symbol		Function
	Minute Minder	The function operates.
	Time of day	The display shows the time of day.
|→|	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
→|	End Time	The display shows when the cooking time is completed.
	Time Indication	The display shows how long a heating function operates. Press ∨ and ∧ at the same time to have the time go back to zero.
	Heat-up indicator	The display shows the temperature in the appliance.
	Fast Heat Up indicator	The function operates. This function decreases the heat-up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system operates or that you can change the weight.
	Heat + Hold	The function operates.

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

6.1 Navigating the menus

Operation of the menus:

1. Activate the appliance.
2. Press ∨ or ∧ to select the menu option.
3. Press **OK** to move to submenu or accept setting.

At every point you can get back to the main menu with ⮌

6.2 The menus in overview

Main menu

Symbol	Menu item	Application
	Heating Functions	Contains a list of heating functions.
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic cooking programmes.
	Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
	Pyrolysis	Pyrolytic cleaning.
	Basic Settings	You can use it to set other settings.
	Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenus for: Basic Settings

Symbol	Submenu	Description
	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
	Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
	SET + GO	When ON, you can activate the functions when you activate the heating function.
	Heat + Hold	When ON, you can activate this function when you activate the heating function.
	Extra time	Activates and deactivates the function.
	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
	Set Language	Sets the language for the display.
	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
	Cleaning Assistant	Guides you through the cleaning procedure.
	Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
	Service	Shows the software version and configuration.
	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

6.3 Heating functions

Submenu for: Heating Functions

Heating function		Application
	True Fan Cooking	To bake maximum on three shelf positions at the same time. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking .
	True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. To use, select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
	Pizza Setting	To cook pizza, quiche or pie with steam.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one level.
	Slow Cook	To prepare especially tender, succulent roasts.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottoms and to preserve food.
	ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first.
	Frozen Foods	To make convenience food such as chips, wedges or spring rolls crispy.
	Grilling	To grill flat food in the middle of the grill and to toast bread.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to gratinate and to brown.
	Steam Regenerating	To reheat already cooked food directly on a plate.

Submenu for: Specials

Heating function		Application
	Bread Baking	To bake bread with steam.

Heating function		Application
	Au Gratin	To prepare dishes such as lasagna or potato gratin. Also to gratinate and to brown.
	Dough Proving	To raise the yeast dough before baking.
	Plate Warming	To preheat a plate for serving.
	Preserving	To preserve vegetables in glasses and liquid (e.g. mixed pickles).
	Drying	To dry sliced fruit such as apples, plums or peaches and vegetables such as tomatoes, zucchini or mushrooms.
	Keep Warm	To keep cooked food warm.
	Defrost	To defrost frozen food.

6.4 Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Select the Heating Functions menu. Press **OK** to confirm.
3. Set the heating function. Press **OK** to confirm.
4. Set the temperature. Press **OK** to confirm.

Press once or twice to go directly to the Heating Functions menu (when the appliance is activated).

6.5 Steam cooking

The water drawer cover is in the control panel.

1. Press the cover to open the water drawer.
2. Fill the water drawer with 900 ml of water.

   The water supply is sufficient for approximately 55 - 60 minutes.

Do not put water directly into the steam generator.
Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

3. Push the water drawer to its initial position.
4. Activate the appliance.
5. Prepare the food in the correct cookware.
6. Select the steam heating function and temperature.
7. If necessary, set the function Duration |→| or End Time →|.

   The signal sounds at the end of the cooking time.
8. Deactivate the appliance.

   Let the appliance dry fully with the door open.
9. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

WARNING!
Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam cooking in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

6.6 Tank Empty indicator

The display shows Water required and an acoustic signal sounds when the tank is empty and must be refilled.
For more information refer to "Steam Cooking".

6.7 Tank Full indicator

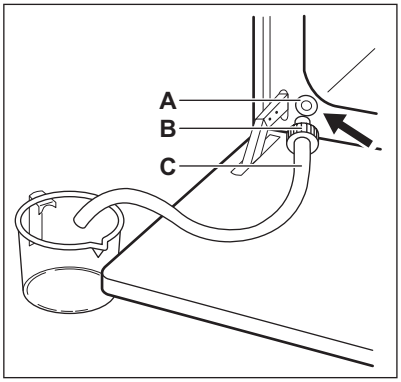
When the display shows Water tank full , you can use the steam cooking.
An acoustic signal sounds when the tank is full.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

6.8 Emptying the water tank

Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).
3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

WARNING!
Do not use the drained water to fill the water tank again.

The tank can have some water when the display shows Water required . Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

6.9 Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases.

6.10 Fast Heat Up indicator

This function decreases the heat-up time. To activate the function, hold for 3 seconds. You will see the heat-up indicator alternates.

6.11 Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

6.12 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking:

- **Residual heat:**
  - When the heating function or programme operates, the heating elements are deactivated 10 % earlier (the lamp and fan continue to operate). For this feature to operate, the cooking time must be longer than 30 minutes or you must use the clock functions (Duration , End Time).
  - When the appliance is off, you can use the heat to keep food warm. The display shows the remaining temperature.
- **Cooking with the lamp off** - Touch and hold for 3 seconds to deactivate the lamp during cooking.
- **Eco functions** - refer to " Heating Functions ".

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Symbol	Function	Description
🔔	Minute Minder	To set a countdown (max 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can also activate it when the appliance is off. Use 🔔 to activate the function. Press ∧ or ∨ to set the minutes and **OK** to start.
|→|	Duration	To set how long the appliance has to be in operation (max. 23 h 59 min).
→|	End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.

If you use the clock functions Duration \|→\| and End Time →\|, the appliance deactivates the heating elements after 90 % of the set time. The appliance uses the residual heat to continue the cooking procedure until the time ends (3 - 20 minutes).

Setting the clock functions

1. Set a heating function.
2. Press ⏱ again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press ∧ or ∨ to set the necessary time. Press **OK** to confirm.

   When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.
4. Press a sensor field to stop the signal.

- With Duration \|→\| and End Time →\| you must set the heating function and the temperature first. Then you can set the clock function. The appliance deactivates automatically.
- You can use Duration \|→\| and End Time →\| at the same time if you want to automatically activate and deactivate the appliance at a given time later.
- When you use the Core temperature sensor (if applicable), the Duration \|→\| and End Time →\| functions do not operate.

7.2 Heat + Hold

The Heat + Hold function keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

- You can activate or deactivate the function in the Basic Settings menu.
- Conditions for the function:
  - The set temperature is more than 80 °C.
  - The function Duration is set.

Activating the function

1. Activate the appliance.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.

4. Press again and again until the display shows Heat + Hold . Press **OK** to confirm.

When the function ends, an acoustic signal sounds.
The Heat + Hold function operates for 30 minutes.
The Heat + Hold function stays on if you change the heating functions.

7.3 Extra Time

The Extra Time function makes the heating function continue after the Duration ends.

- Applicable for all heating functions with Duration or Weight Automatic.
- Not applicable for heating functions with CT Sensor .

Activating the function:

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field.
2. The display shows the message for Extra Time for five minutes.
3. Press to activate (or to cancel).
4. Set the length of the Extra Time . Press **OK** to confirm.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES

8.1 Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. Recipes are fixed and you cannot change them.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select the Assisted Cooking menu. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select Recipe Automatic . Press **OK** to confirm.

When you use the Manual function, the appliance uses automatic settings. You can change them as with other functions.

8.2 Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select Assisted Cooking . Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select the Weight Automatic . Press **OK** to confirm.
5. Touch or to set the food weight. Press **OK** to confirm.

The automatic programme starts. You can change the weight at any time. Press or to change the weight. When the time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field to deactivate the signal.

With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

9.1 Core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When

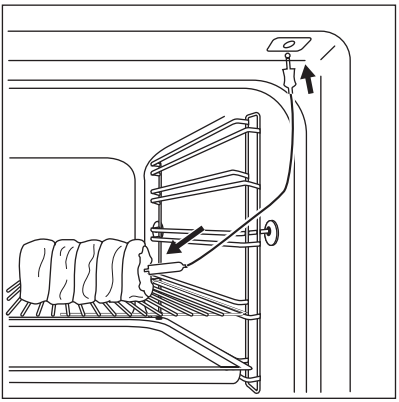
the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature.
- The core temperature.

Only use the core temperature sensor supplied with the appliance or genuine replacement parts.

1. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
2. Activate the appliance.
3. Put the core temperature sensor plug into the socket on the front of the appliance.



The display shows the core temperature sensor symbol.

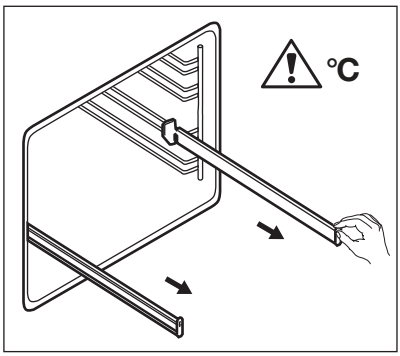
4. Press ∧ or ∨ in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the oven function and, if necessary, the oven temperature.

   The appliance calculates an approximate end time. The end time is different for different quantities of food, the set oven temperature (minimum 120 °C) and the operating mode. The appliance calculates the end time in approximately 30 minutes.
6. Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the core temperature sensor socket during the cooking.
7. If necessary, you can set a new core temperature during the cooking. To do this, touch .
8. When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

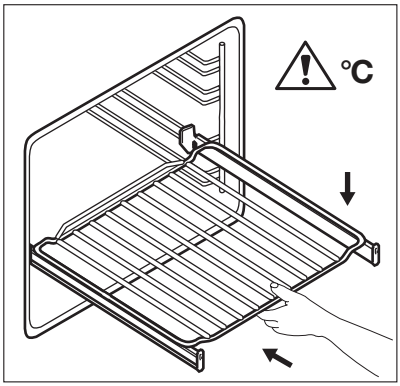
   Touch a sensor field to stop the signal.
9. Remove the core temperature sensor plug from the socket . Remove the meat from the appliance.

WARNING!
The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor.

9.2 Telescopic runners



1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

   Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

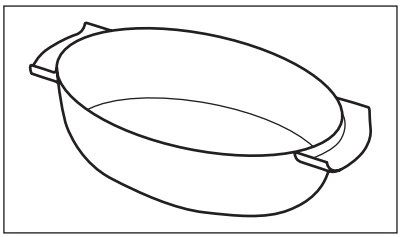
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

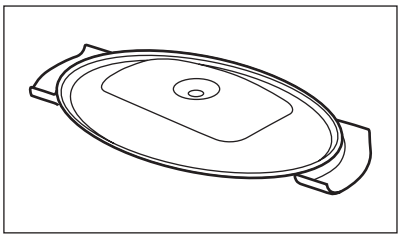
CAUTION!
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

9.3 Accessories for steam cooking

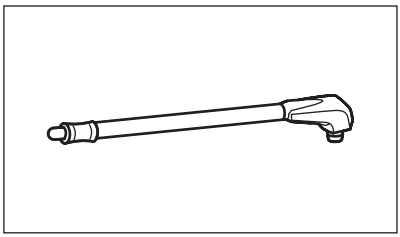
The dietary baking dish for steam cooking functions



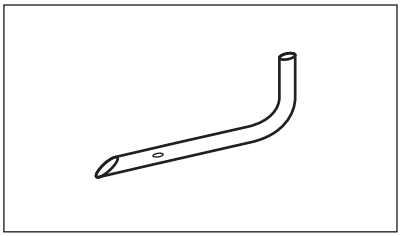
- Glass bowl (A)



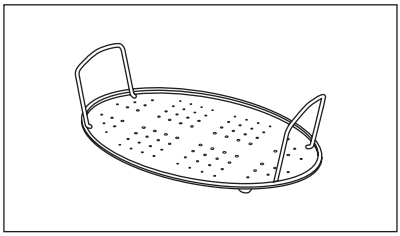
- Lid (B)



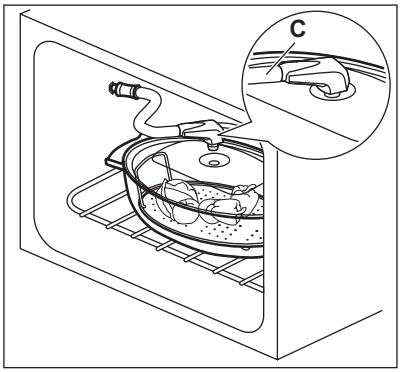
- Injector tube (C)



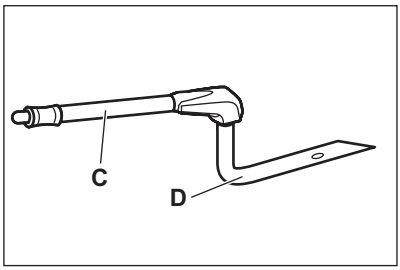
- Injector for direct steam cooking (D)



- Steel grill (E)

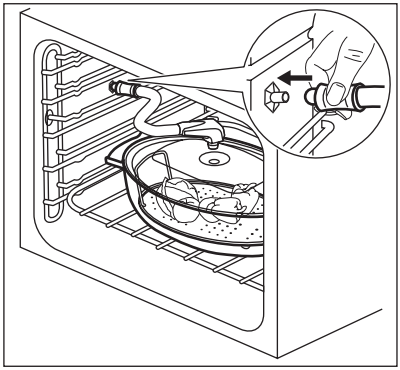


The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.



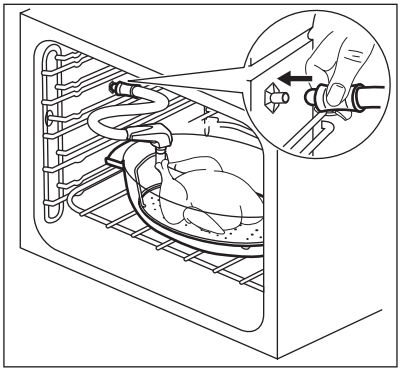
The injector and the injector tube. “C” is the injector tube for steam cooking, “D” is the injector for direct steam cooking.

Steam cooking in a dietary baking dish



Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom. Put the other end of the injector tube into the steam inlet (refer to "Product Description" chapter).
Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.

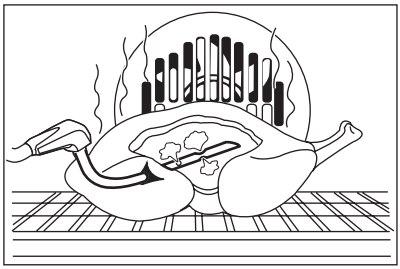
Direct steam cooking



Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

Do not use the lid of the dish.

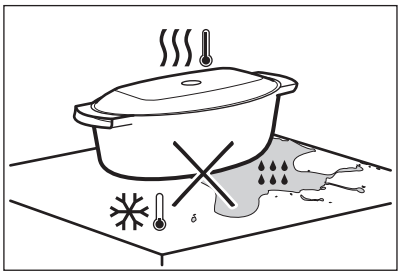
When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



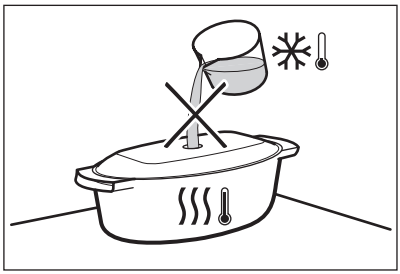
Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.
For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter "Hints and Tips".

The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

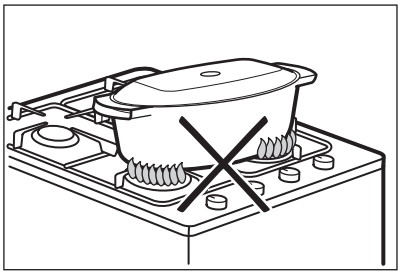
Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.



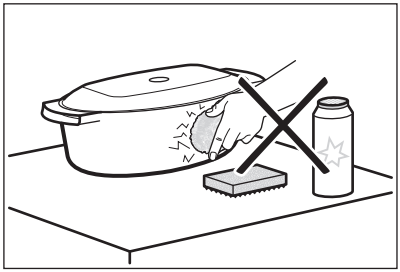
Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



Do not use the baking dish on a hot cooking surface.



Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme menu

You can save your favourite settings, like duration, temperature or heating function. They are available in the Favourite Programme menu. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.

2. Set a heating function or an Assisted Cooking function.
3. Touch ⌀ again and again until the display shows **SAVE** . Press **OK** to confirm.
4. The display shows the first free memory position.

   Press **OK** to confirm.
5. Enter the name of the programme. The first letter flashes.

   Touch ∨ or ∧ to change the letter. Press **OK**.
6. Touch ∨ or ∧ to move the cursor to the right or to the left. Press **OK**.

   The next letter flashes. Do steps 5 and 6 again as necessary.
7. Press and hold **OK** to save.

Useful information:

- You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch ∨ or ∧ and press **OK** to overwrite an existing programme.
- You can change the name of a programme in the menu Edit Programme Name .

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the Favourite Programme menu. Press **OK** to confirm.
3. Select your favourite programme name. Press **OK** to confirm.

Press ☆ to go to Favourite Programme directly.

10.2 Function Lock

The Function Lock prevents an accidental change of the heating function. You can activate the Function Lock only when the appliance operates.

Activating the Function Lock :

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. Press ⌀ again and again until the display shows Function Lock.
4. Press **OK** to confirm.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked and the symbol of a key comes on in the display.

Deactivating the Function Lock :

1. Press ⌀ . The display shows a message.
2. Press ⌀ and then **OK** to confirm.

10.3 Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance .

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Touch ⌀ and ☆ at the same time until the display shows a message.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked. A message comes on in the display when you touch a sensor field.

To unlock the appliance, touch ⌀ and ☆ at the same time again until the display shows a message.

10.4 SET + GO

The SET + GO function lets you set a heating function (or programme) and use it later with one press of the sensor field.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Set the heating function.
3. Press ⌀ again and again until the display shows Duration .
4. Set the time.
5. Press ⌀ again and again until the display shows SET + GO .
6. Press **OK** to confirm.

To start SET + GO , press any sensor field (except for ⏻). The set heating function starts.
When the heating function ends, an acoustic signal sounds.

Useful information:

- When the heating function operates, the Function Lock is on.
- You can activate and deactivate the SET + GO function in the Basic Settings menu.

10.5 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 °C - 115 °C	12.5 h
120 °C - 195 °C	8.5 h
200 °C - 245 °C	5.5 h
250 °C - maximum °C	3.0 h

The automatic switch-off works with all functions, except Light , Duration and End Time .

10.6 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

10.7 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

11. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

11.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

11.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

11.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	150	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In a baking tray[1)]
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray[1)]
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray[1)]
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	30 - 50	In a 20 cm cake mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

[1)] Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

11.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

11.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 1)	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

11.7 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

11.8 Preserving

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

11.9 Drying

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 True Fan + Steam

CAKES AND PASTRIES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Apple cake	2	160	60 - 80	In a 20 cm cake mould[1)]
Tarts	2	175	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	2	160	80 - 90	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	160	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	2	160	40 - 50	In a bread tin [1)]
Small cakes	3 (2 and 4)	150 - 160	25 - 30	In a baking tray
Biscuits	3 (2 and 4)	150	20 - 35	In a baking tray
Sweet buns	2	180 - 200	12 - 20	In a baking tray[1)]
Brioches	3 (2 and 4)	180	15 - 20	In a baking tray[1)]

[1)] Preheat the oven for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Vegetables filled	1	170 - 180	30 - 40	In a mould
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	In a mould
Potato gratin	1 (2 and 4)	160 - 170	50 - 60	In a mould

MEAT

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Roast pork	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Veal	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Roast beef	1000				
rare		2	210	45 - 50	On a wire shelf
medium		2	200	55 - 65	On a wire shelf
well done		2	190	65 - 75	On a wire shelf
Lamb	1000	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	1000	2	200	55 - 65	Whole
Turkey	4000	2	170	180 - 240	Whole
Duck	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Whole
Goose	3000	1	160 - 170	150 - 200	Whole
Rabbit		2	170 - 180	60 - 90	Cut in pieces

FISH

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Trout	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 fish
Tuna	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 fillets
Hake	–	2	200	20 - 30	–

PIZZA SETTING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Pizza (thin crust)	1	200 - 220	15 - 25	In a baking tray
Pizza (with a lot of topping)	1	200 - 220	20 - 30	In a baking tray
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	In a baking tray
Apple cake	1	150 - 170	50 - 70	In a 20 cm cake mould
Tart	1	170 - 190	35 - 50	In a 26 cm cake mould

TYPE OF FOOD	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Onion tart	2	200 – 220	20 – 30	In a baking tray

STEAM REGENERATING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]
Casserole / Gratin	2	130	15 - 25
Pasta and sauce	2	130	10 - 15
Side dishes (e.g. rice, potatoes, pasta)	2	130	10 - 15
One-plate dishes	2	130	10 - 15
Meat	2	130	10 - 15
Vegetables	2	130	10 - 15

BREAD BAKING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
White bread	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Rolls	500	2 (2 and 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 rolls in a baking tray
Rye bread	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	In a baking tray

11.11 Cooking in the dietary baking dish with True Fan + Steam

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Broccoli florets	2	130	20 - 25
Aubergine	2	130	15 - 20
Cauliflower florets	2	130	25 - 30
Tomatoes	2	130	15
Asparagus white	2	130	25 - 35

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Asparagus green	2	130	35 - 45
Courgette slices	2	130	20 - 25
Carrots	2	130	35 - 40
Fennel	2	130	30 - 35
Kohlrabi	2	130	25 - 30
Pepper strips	2	130	20 - 25
Celery slices	2	130	30 - 35

MEAT

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Cooked ham	2	130	55 - 65
Poached chicken breast	2	130	25 - 35
Kasseler (smoked loin of pork)	2	130	80 - 100

FISH

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Trout	2	130	25 - 30
Salmon filet	2	130	25 - 30

SIDE DISHES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Rice	2	130	35 - 40
Unpeeled potatoes, medium	2	130	50 - 60
Boiled potatoes, quartered	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 Core temperature sensor table

TYPE OF DISH	Core temperature [°C]
Roast veal	75 - 80
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65

TYPE OF DISH	Core temperature [°C]
English roast beef, well done	70 - 75
Shoulder of pork	80 - 82
Shin of pork	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70
Tuna fish / Salmon	65 - 70

12. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

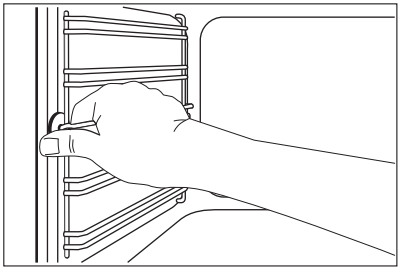
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

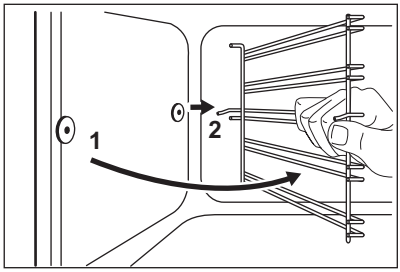
12.1 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

12.2 Pyrolysis

CAUTION!
If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.
For steam models only: before you start the cleaning procedure, make sure that the water tank is completely empty. Refer to “Emptying the water tank”.

Remove all accessories from the appliance.

The cleaning procedure cannot start:

- If you do not remove the shelf support runners or telescopic shelf runners (if present).
- If you do not close the appliance door correctly.
- If you do not unplug the core temperature sensor (if present).

When the Pyrolysis starts the appliance door is locked. After the function finishes the door is locked for the cool down phase. Some of the appliance functions are not available during the cool down phase.

WARNING!
When the Pyrolysis finishes the appliance is very hot. Let it cool down. There is a risk of burns

Pyrolysis :

1. Remove the worst of the residual dirt manually.
2. Activate the appliance and choose the Pyrolysis function in the main menu. Press **OK** to confirm.
3. **Touch ∧ or ∨ to set the length for the procedure:**
   - Quick - 1h for a low degree of dirt
   - Normal - 1h 30 min for a usual degree of dirt
   - Intense - 2h 30 min for a high degree of dirt
4. Press **OK** to confirm.

12.3 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

12.4 Cleaning the water tank

WARNING!
Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

1. Fill in the water tank with 900 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes. Let it cool down and continue with the removal of the tank contents (refer to "Emptying the water tank").
4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness (French degrees)	Water hardness (German degrees)	Water classification	Run decalcification every
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Sweet of soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg / l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

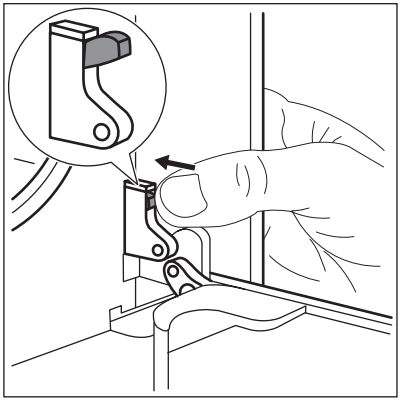
12.5 Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

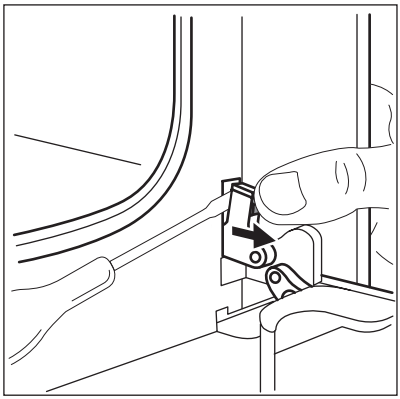
CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.

The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

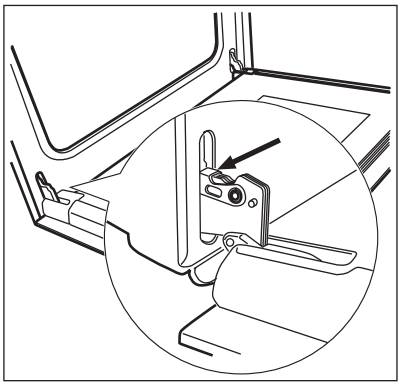
Removing the oven door and the glass panel



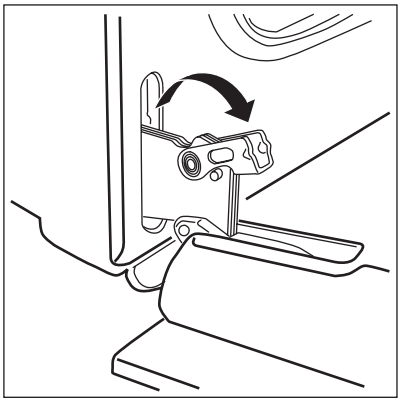
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



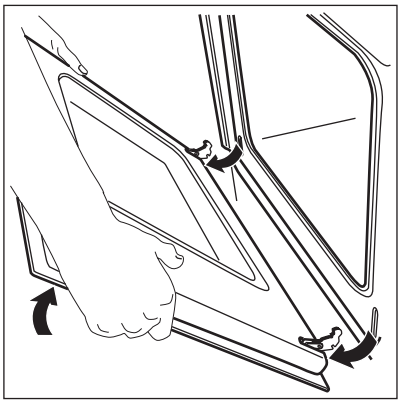
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



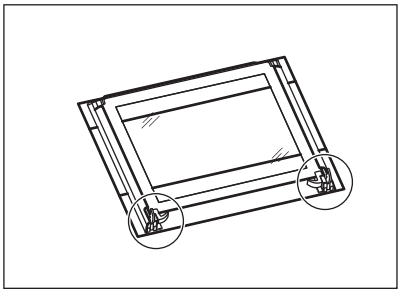
4. Identify the hinge to the left side of the door.



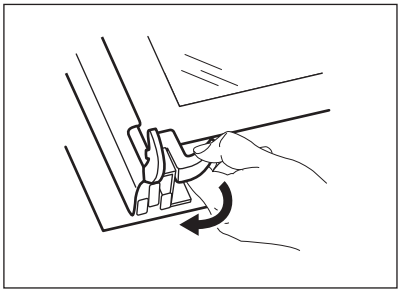
5. Lift and turn the lever on the left hinge.



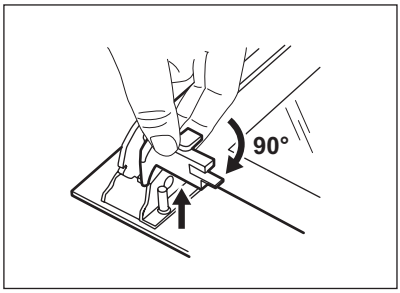
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



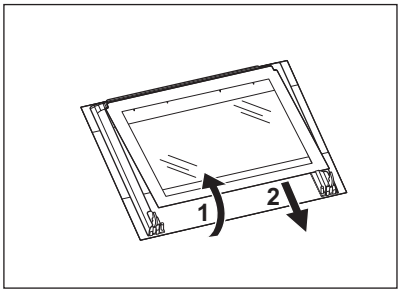
7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



8. Release the locking system to remove the glass panels.



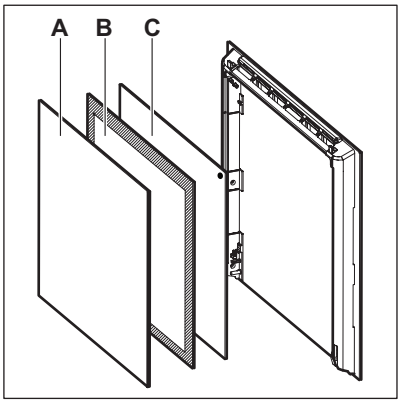
9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.

11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

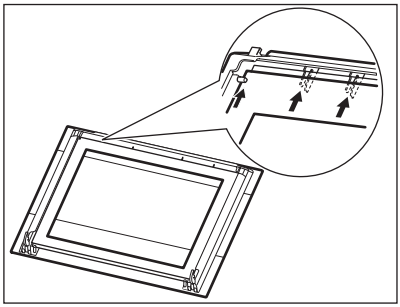
Installing the door and the glass panels



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door.

Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly.

13. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The appliance does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The appliance does not heat up.	The Child Lock is activated.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The appliance does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact an authorized electrician.
There is water inside the appliance.	There is too much water in the tank.	Deactivate the appliance and remove the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not operate.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The steam cooking does not operate.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the appliance.	Check the water tank. Refer to “Cleaning the water tank”.
Steam and condensation settle on the food and in the appliance.	You left the dish in the appliance for too long.	Do not keep the dishes in the appliance for longer than 15 — 20 minutes after the cooking ends.
The display shows F111.	You did not correctly install the CT Sensor into the socket.	Put the plug of core temperature sensor as far as possible into the socket.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows “Demo”. The appliance does not heat up. The fan does not operate.	The test mode is activated.	1. Deactivate the appliance. 2. Touch and hold ⏻ until the appliance activates and deactivates. 3. Touch and hold ☆ and 🌡 at the same time until an acoustic signal sounds and “d” goes out.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

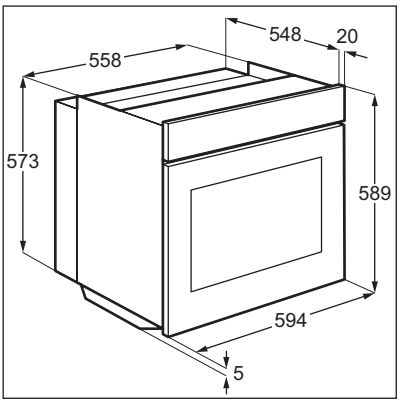
14. TECHNICAL DATA

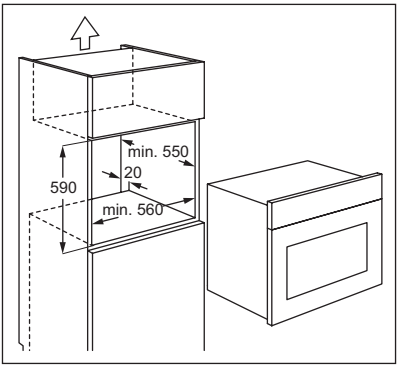
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

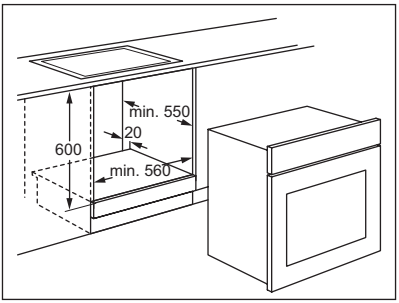
15. INSTALLATION

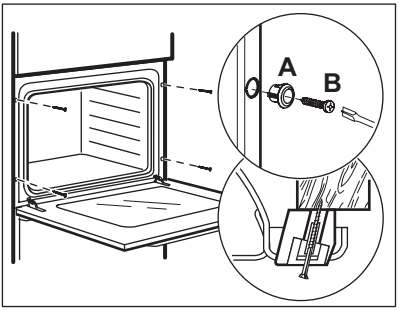
⚠ **WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

15.1 Building In









15.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

15.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

16. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 44
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 45
3. OPIS URZĄDZENIA 48
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 48
5. PANEL STEROWANIA 49
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA 51
7. FUNKCJE ZEGARA 55
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE 56
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 57
10. DODATKOWE FUNKCJE 62
11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 63
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 76
13. CO ZROBIĆ, GDY... 82
14. DANE TECHNICZNE 83
15. INSTALACJA 83

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.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- 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 prą-

dem 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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

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.

Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

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

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

Czyszczenie pirolityczne

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie poparzeniem.

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

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.

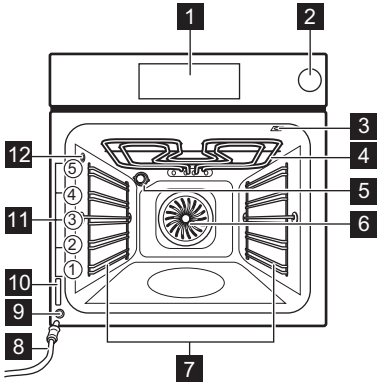
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

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 Szuflada na wodę
3 Gniazdo termosondy
4 Grill
5 Oświetlenie piekarnika
6 Wentylator
7 Prowadnice blach, wyjmowane
8 Rurka odpływowa
9 Zawór spustowy wody
10 Tabliczka znamionowa
11 Poziomy piekarnika
12 Otwór wlotowy pary

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.
- **Naczynie do potraw dietetycznych**
  Do użycia z funkcjami pieczenia parowego.

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

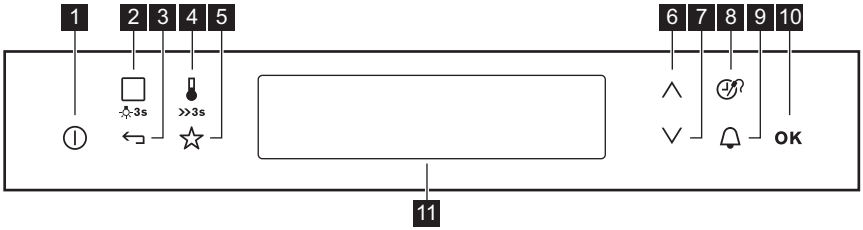
Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

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

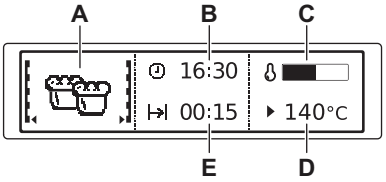


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

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.
4	>>3s	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Aby włączyć lub wyłączyć funkcję Szybkie nagrzewanie , należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
5	☆	Program ulubiony	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6	∧	Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
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.
	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
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Piroliza	Czyszczenie pirolityczne.
	Ustawienia podstawowe	Umożliwia konfigurację innych ustawień.
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

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.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.

Symbol	Podmenu	Opis
	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.
	Pomoc w czyszczeniu	Ułatwia przeprowadzenie procedury czyszczenia.
	Przypominanie o czyszcz.	Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
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 .
	Termoobieg + para	Służy do pieczenia na parze. Funkcja umożliwia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowanie witamin i składników odżywczych w potrawie. Aby użyć tej funkcji, należy po jej wybraniu ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków z wykorzystaniem pary.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania szczególnie delikatnych, soczystych pieczeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym lub chrupkim spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas procesu pieczenia. Konieczne jest wcześniejsze 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 potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia na jednym poziomie większych kawałków mięsa lub drobiu z kością. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Regeneracja	Do podgrzewania już przygotowanej żywności bezpośrednio na talerzu.

Podmenu dla opcji menu: Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do pieczenia chleba z wykorzystaniem pary.
	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 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

1. Nacisnąć pokrywę, aby otworzyć szufladę na wodę.
2. Wlać około 900 ml wody do szuflady na wodę.

   Taka ilość wody wystarcza na około 55-60 minut.

Nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do generatora pary. Używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

4. Włączyć urządzenie.
5. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
6. Wybrać funkcję pieczenia parowego i ustawić temperaturę.
7. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas |→| lub Koniec →|.

   Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

   Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie.
9. Opróżniać zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.

OSTRZEŻENIE!
Odczekać co najmniej 60 minut po zakończeniu pieczenia parowego, aby uniknąć wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

6.6 Informacja o pustym zbiorniku

Gdy zbiornik jest pusty i konieczne jest uzupełnienie wody, na wyświetlaczu pojawia się komunikat Brak wody i emitowany jest sygnał dźwiękowy.
Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale „Pieczenie parowe”.

6.7 Informacja o pełnym zbiorniku

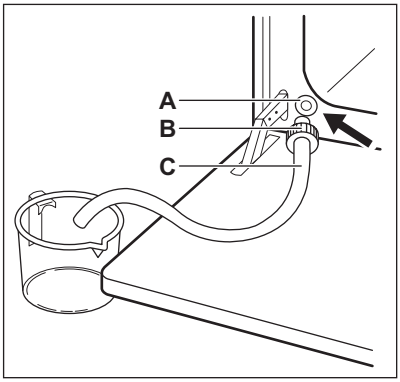
Gdy na wyświetlaczu widoczny jest komunikat Zbiornik na wodę pełny. , można korzystać z funkcji pieczenia parowego.
Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

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

6.8 Opróżnianie zbiornika na wodę

Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

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



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

OSTRZEŻENIE!
Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.

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

6.9 Wskaźnik nagrzewania

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

6.10 Wskaźnik funkcji Szybkie nagrzewanie

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

6.11 Ciepło resztkowe

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

6.12 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

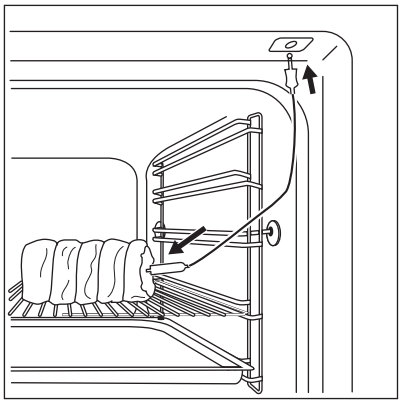
Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

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.

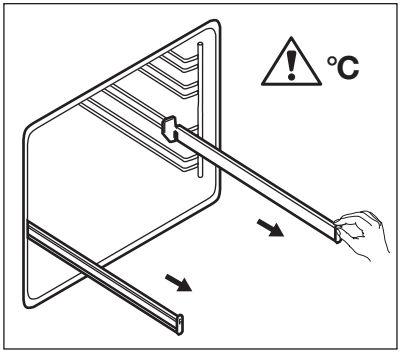
4. W ciągu 5 sekund nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję piekarnika i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

   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.

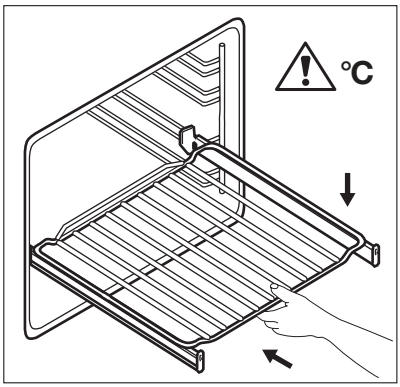
   Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.

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.

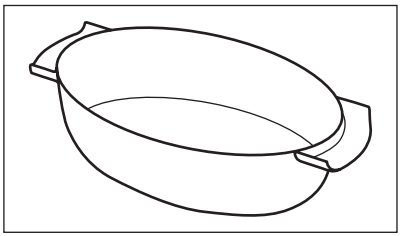
Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wglądu w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

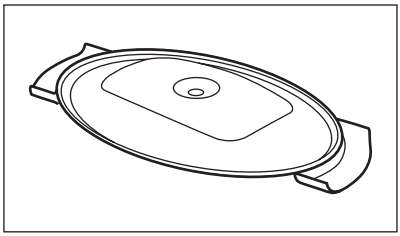
UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

9.3 Akcesoria do pieczenia parowego

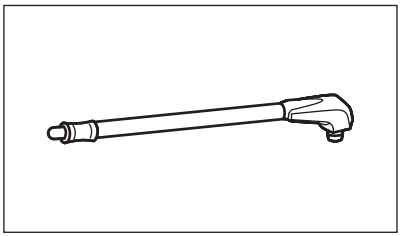
Naczynie do potraw dietetycznych przeznaczone do użycia z funkcjami pieczenia parowego



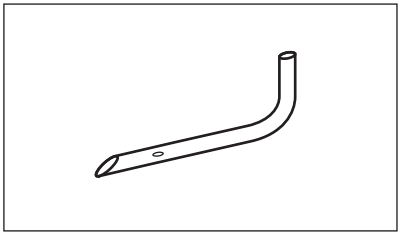
- Szklana miska (A)



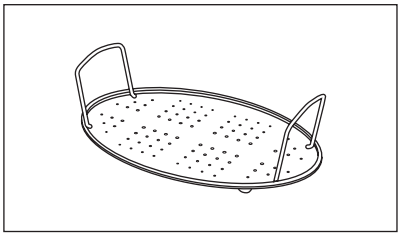
- Pokrywka (B)



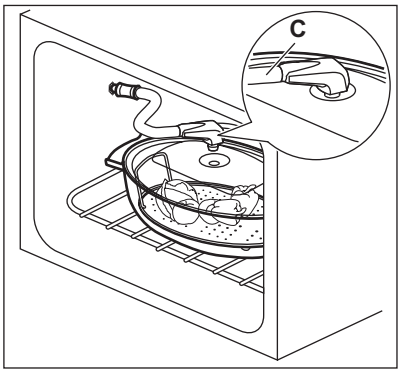
- Rurka dyszy (C)



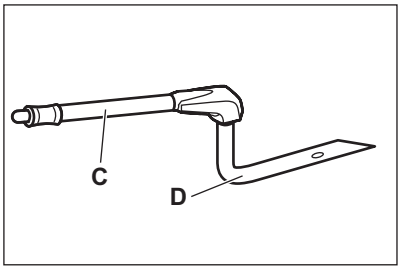
- Dysza do bezpośredniego pieczenia parowego (D)



- Stalowy ruszt (E)

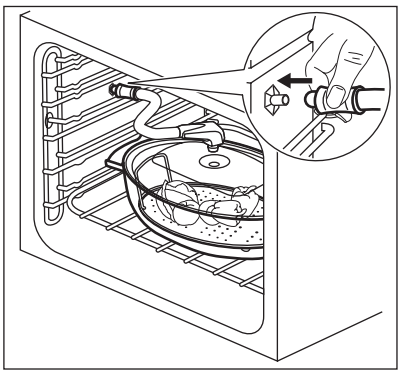


Naczynie składa się ze szklanej miski, pokrywki w otworem na rurkę dyszy (C) oraz stalowego rusztu do umieszczenia na dnie naczynia.



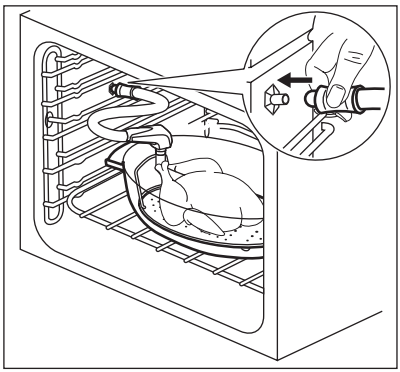
Dysza i rurka dyszy. Literą „C” oznaczono rurkę dyszy do pieczenia parowego, a literą „D” – dyszę do bezpośredniego pieczenia parowego.

Pieczenie parowe w naczyniu do potraw dietetycznych



Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia i przykryć je pokrywką. Umieścić rurkę dyszy w specjalnym otworze w pokrywce naczynia do potraw dietetycznych. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu. Umieścić drugi koniec rurki dyszy w otworze wlotowym pary (patrz rozdział „Opis urządzenia”).
Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

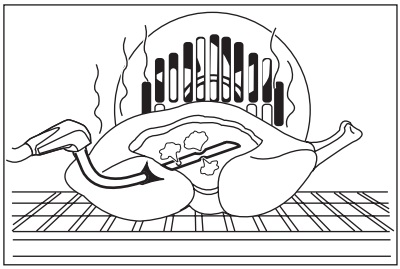
Bezpośrednie pieczenie parowe



Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia. Dodać niewielką ilość wody. Połączyć dyszę (D) z rurką dyszy (C). Umieścić drugi koniec rurki w otworze wlotowym pary.

Nie przykrywać naczynia pokrywką.

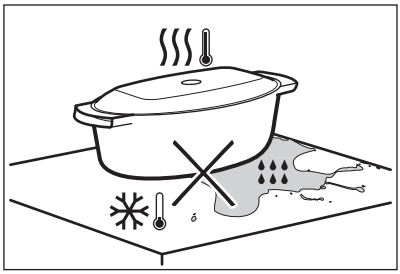
Piekąc potrawy takie, jak kurczak, kaczka, indyk czy duża ryba, należy umieścić dyszę (D) bezpośrednio w pustej przestrzeni w mięsie. Uważać, aby nie zatkać otworów.



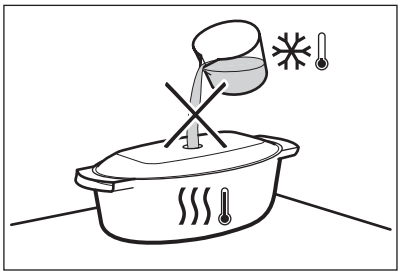
Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika. Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Więcej informacji na temat pieczenia parowego znajduje się w tabelach pieczenia dla funkcji pieczenia parowego w rozdziale „Wskazówki i porady”.

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

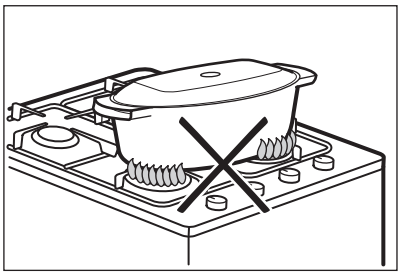
Zachować ostrożność, używając dyszy podczas pracy piekarnika. Aby dotknąć dyszy, gdy piekarnik jest gorący, należy założyć rękawice kuchenne. Jeśli nie używa się funkcji pieczenia parowego, należy wyjąć dyszę z piekarnika.



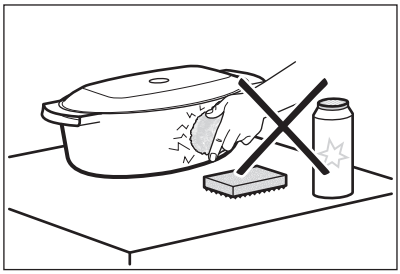
Nie stawiać gorącego naczynia do pieczenia na zimnych/mokrych powierzchniach.



Nie wlewać zimnych płynów do gorącego naczynia do pieczenia.



Nie stawiać naczynia do pieczenia na rozgrzanej powierzchni płyty grzejnej.



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

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

- 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.

11.1 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.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	2	170	2 (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

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Biszkopt	2	170	2	150	40 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	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[1)]
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Ciasteczka/ ciasta przekładane – jeden poziom	3	140	3	140 - 150	25 - 45	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	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

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
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	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta[1)]

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	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze[1)]
Drożdżówki	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)]

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

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
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

11.5 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

11.6 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

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
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
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

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
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

11.7 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.
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	-

11.8 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.

11.9 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

11.10 Termoobieg + para

CIASTA I CIASTKA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Ciasto z jabłkami	2	160	60 - 80	W 20 cm foremce do ciasta[1)]
Tarty	2	175	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta

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

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

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

MIĘSO

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

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

RYBY

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

PIZZA

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Pizza (na cienkim spodzie)	1	200 - 220	15 - 25	Na blasze do pieczenia
Pizza (z dużą ilością dodatków)	1	200 - 220	20 - 30	Na blasze do pieczenia
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Na blasze do pieczenia
Ciasto z jabłkami	1	150 - 170	50 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Tarta	1	170 - 190	35 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Tarta cebulowa	2	200 – 220	20 – 30	Na blasze do pieczenia

REGENERACJA

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Casserole/zapiekanki	2	130	15 - 25
Makaron z sosem	2	130	10 - 15
Przystawki (np. ryż, ziemniaki, makaron)	2	130	10 - 15

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Dania na jednym talerzu	2	130	10 - 15
Mięso	2	130	10 - 15
Warzywa	2	130	10 - 15

CHLEB

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Biały chleb	1000	2	180 - 190	45 - 60	1-2 bochenki, po 500 g każdy
Bułki	500	2 (2 i 4)	190 - 210	20 - 30	6-8 bułek na blasze do pieczenia
Chleb żytni	1000	2	180 - 200	50 - 70	1-2 bochenki, po 500 g każdy
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Na blasze do pieczenia

11.11 Pieczenie w naczyniu do potraw dietetycznych przy użyciu funkcji Termoobieg + para

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Różyczki brokułów	2	130	20 - 25
Bakłażan	2	130	15 - 20
Różyczki kalafiora	2	130	25 - 30
Pomidory	2	130	15
Białe szparagi	2	130	25 - 35
Zielone szparagi	2	130	35 - 45
Krojona cukinia	2	130	20 - 25
Marchew	2	130	35 - 40
Koper	2	130	30 - 35
Kalarepa	2	130	25 - 30
Papryka (pokrojona w paski)	2	130	20 - 25
Pokrojony seler	2	130	30 - 35

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Gotowana szynka	2	130	55 - 65
Gotowana pierś z kurczaka	2	130	25 - 35
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy	2	130	80 - 100

RYBY

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Pstrąg	2	130	25 - 30
Filet z łososia	2	130	25 - 30

PRZYSTAWKI

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Ryż	2	130	35 - 40
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	2	130	50 - 60
Gotowane ziemniaki, pokrojone na ćwiartki	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 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.

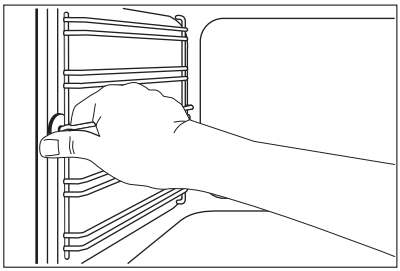
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich 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.

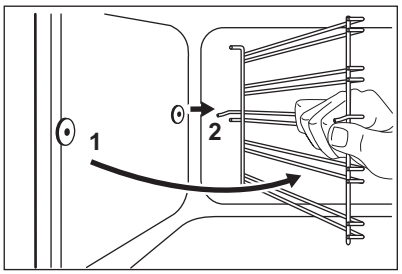
12.1 Prowadnice blach

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.

12.2 Piroliza

UWAGA!
Jeśli wraz z urządzeniem zainstalowana jest płyta grzejna, nie należy jej używać podczas działania funkcji Piroliza . Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.
Dotyczy tylko modeli parowych: przed rozpoczęciem procedury czyszczenia należy upewnić się, że zbiornik na wodę jest całkowicie opróżniony. Patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę".

Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.

Procedura czyszczenia nie rozpocznie się:

- Jeśli nie wyjęto z piekarnika prowadnic blach lub teleskopowych prowadnic blach (jeśli są w wyposażeniu).
- Jeśli drzwi urządzenia nie są dobrze zamknięte.
- Jeśli nie odłączono czujki temperatury (gdy jest na wyposażeniu).

W chwili uruchomienia funkcji Piroliza drzwi urządzenia zostają zablokowane. Po zakończeniu działania funkcji, w fazie schładzania, drzwi pozostają zablokowane. Podczas fazy schładzania niektóre funkcje urządzenia są niedostępne.

OSTRZEŻENIE!
Po zakończeniu działania funkcji Piroliza urządzenie jest bardzo gorące. Należy odczekać, aż urządzenie wystygnie. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Piroliza :

1. Usunąć ręcznie największe zabrudzenia.
2. Włączyć urządzenie i wybrać funkcję Piroliza w menu głównym. Nacisnąć **OK** w celu potwierdzenia.
3. **Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić czas trwania procedury czyszczenia:**
   - Krótka – w przypadku nieznacznego zabrudzenia (1 godz.)
   - Normalna – w przypadku zwykłego zabrudzenia (1 godz. 30 min)
   - Intensyw. – w przypadku silnego zabrudzenia (2 godz. 30 min)
4. Nacisnąć **OK** w celu potwierdzenia.

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 Czyszczenie zbiornika wody

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

Podczas procedury czyszczenia z otworu wylotowego pary może wyciekać do komory piekarnika pewna ilość wody. Umieścić ociekacz na poziomie piekarnika znajdującym się bezpośrednio pod otworem wlotowym pary, aby zapobiec ściekaniu wody na dno komory piekarnika.

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

1. Wlać do zbiornika 900 ml wody i dodać 50 ml kwasku cytrynowego (pięć łyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.
2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para . Ustawić temperaturę 230°C.

Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.

3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para . Ustawić temperaturę od 130°C do 230°C. Wyłączyć urządzenie po upływie 10 minut. Zaczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie opróżnić zbiornik (patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę").
4. Opłukać zbiornik na wodę i za pomocą szmatki usunąć z piekarnika pozostałości kamienia.
5. Umyć ręcznie rurkę odpływową w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Aby uniknąć uszkodzenia elementów urządzenia, nie należy używać substancji zawierających kwas, preparatów w sprayu ani podobnych środków czyszczących.

Rodzaje wody

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

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

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

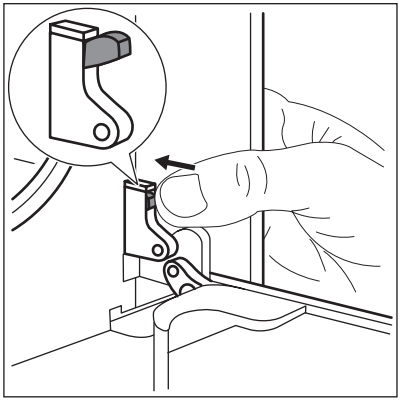
12.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika znajdują się cztery szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

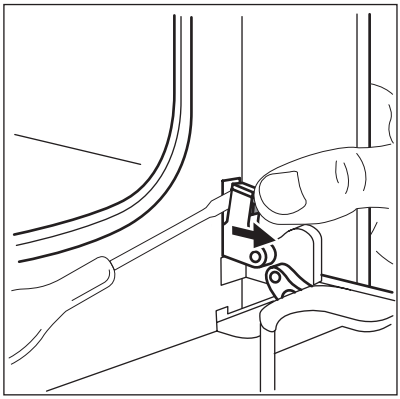
UWAGA!
Nie używać urządzenia bez szyb.

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

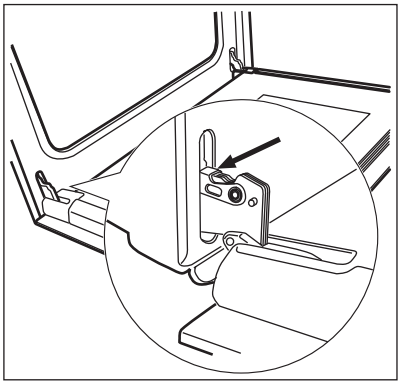
Demontaż drzwi i szyby piekarnika



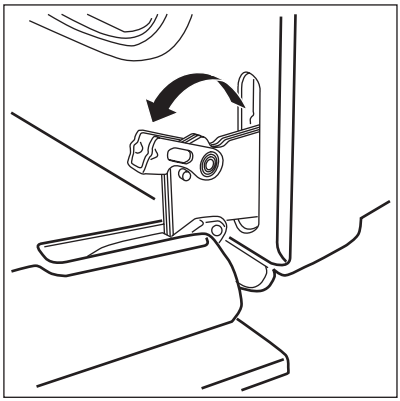
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



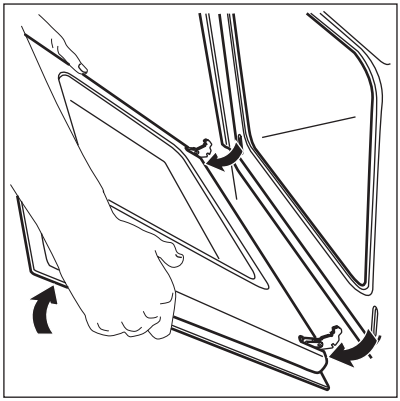
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokręta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po prawej stronie.



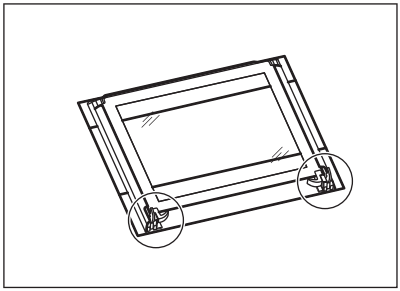
4. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



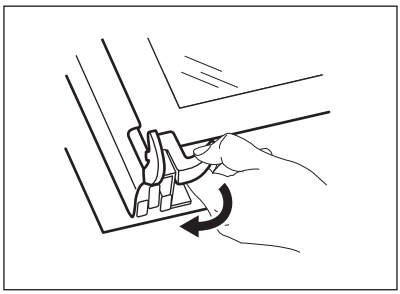
5. Podnieść i obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



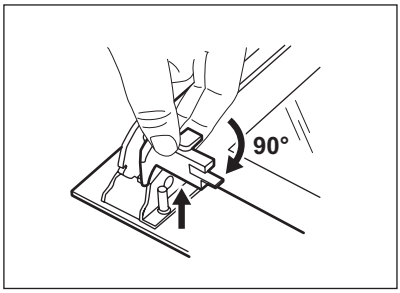
6. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



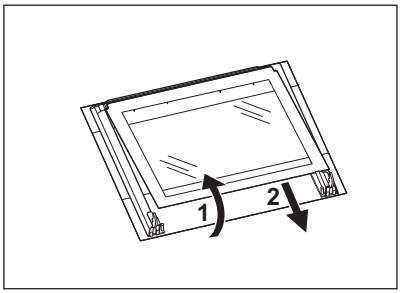
7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



8. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania szyb.



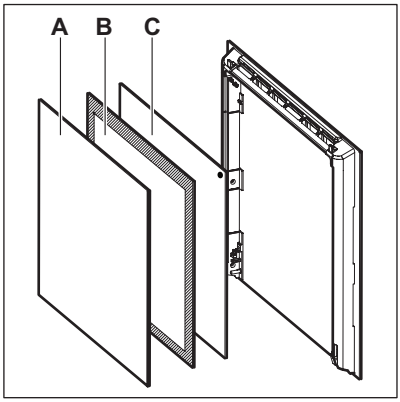
9. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



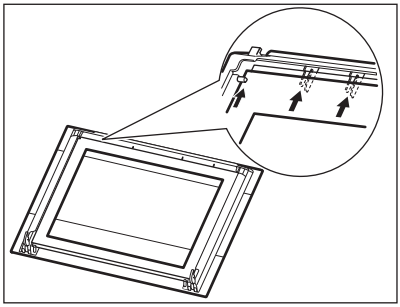
10. Ostrożnie unieść (krok 1) i pojedynczo wyjąć (krok 2) szyby. Zacząć od górnej szyby.

11. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha.

Montaż drzwi i szyb



Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
Umieścić szyby (A, B i C) na swoim miejscu w odpowiedniej kolejności. Środkowa szyba (B) ma ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (B) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że górna szyba została osadzona prawidłowo.

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.
W urządzeniu pozostała woda.	Do zbiornika wlano zbyt dużo wody.	Wyłączyć urządzenie i usunąć wodę za pomocą ściereczki lub gąbki.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary.	W urządzeniu osadził się kamień.	Sprawdzić zbiornik na wodę. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Na potrawach i w urządzeniu osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w urządzeniu.	Nie należy pozostawiać potraw w urządzeniu dłużej niż przez 15 – 20 minut po zakończeniu pieczenia.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Nie podłączono prawidłowo czujki temperatury do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.) .....

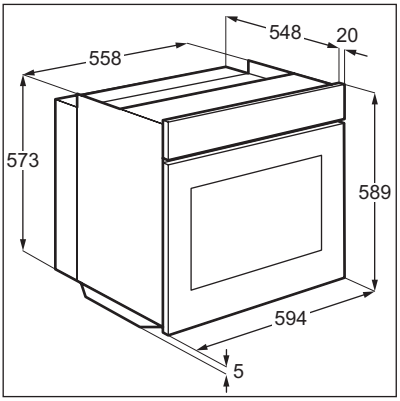
14. DANE TECHNICZNE

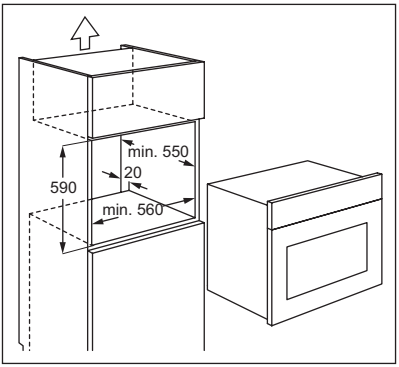
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

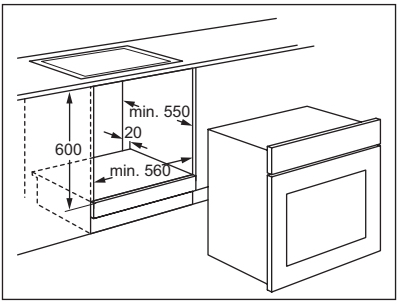
15. INSTALACJA

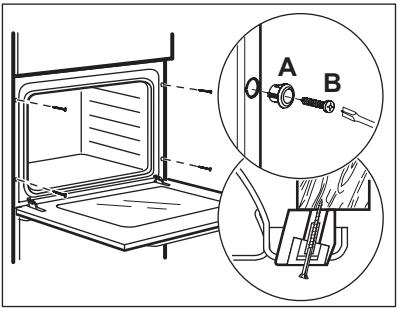
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

15.1 Zabudowa urządzenia









15.2 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.

15.3 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



397270202-F-032013

CE