



W pełni wykorzystaj potencjał swoich urządzeń



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



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	10
5. PANEL STEROWANIA.....	10
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
8. FUNKCJE ZEGARA.....	13
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	16
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	17
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	30
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	35
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	36

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm

Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy

urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

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

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek 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!

Zagrożenie uszkodzeniem 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 komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygnęło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pyrolityczne



OSTRZEŻENIE!

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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.

- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym

dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

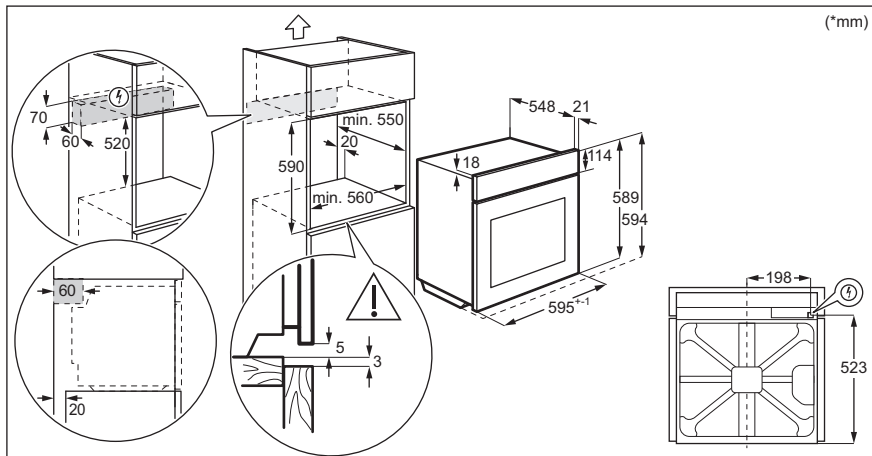
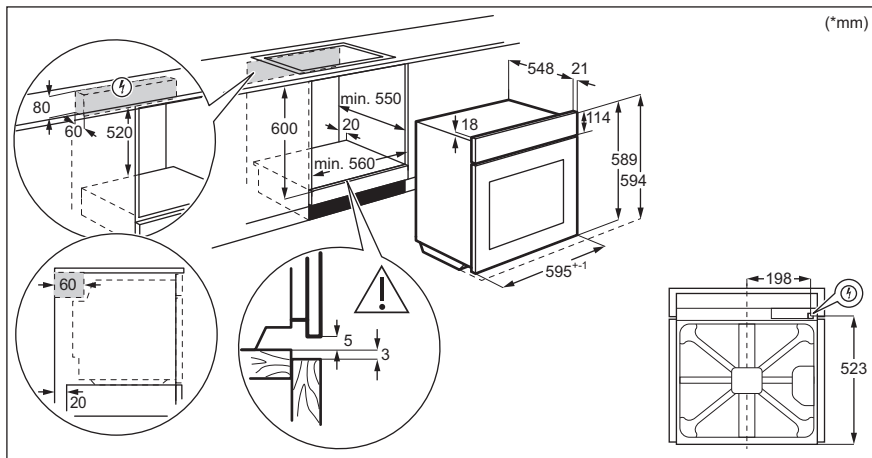
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

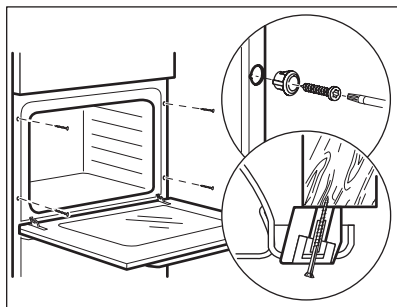


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

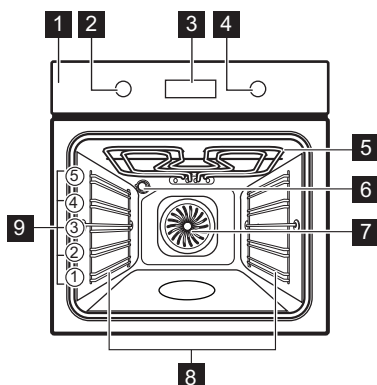


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętło sterujące (do regulacji temperatury)
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Wyposażenie

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.




- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

5. PANEL STEROWANIA

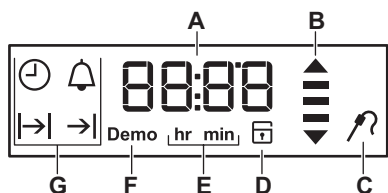
5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

5.2 Pola czujników/przyciski

	Ustawianie MINUTNIKA. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	Ustawianie funkcji zegara.
	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia.

5.3 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Termosonda (tylko wybrane modele)
- D. Blokada drzwi (tylko wybrane modele)
- E. Godziny / minuty
- F. Tryb demo
- G. Funkcje zegara

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM






OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Przed użyciem piekarnika należy ustawić aktualny czas.

6.1 Czyszczenie wstępne

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

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.	

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA




OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia







Krok 1	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
Krok 2	Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać temperaturę.
Krok 3	Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.



7.2 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.

7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.
 Pieczenia tradycyjnego	Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Szybkie grillowanie	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 mięso	Do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni.
 Podtrzymanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Piroliza	Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia pirolitycznego piekarnika.

7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń

UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy przeprowadzono zgodnie z normą EN 60350-1.




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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.





8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara





Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 Czas	Ustawianie czasu pieczenia. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 Opóźnienie rozpoczęcia programu	Kombinacja funkcji: Czas, Koniec.
 Minutnik	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Minutnik – można ustawić w dowolnej chwili, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

8.2 Jak ustawić: Aktualna godzina





Po pierwszym podłączeniu do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się: **godz., 12:00. 12** – miga.

Krok 1	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.
Krok 2	 – nacisnąć, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina i: min. 00 – miga.
Krok 3	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty.
Krok 4	 – nacisnąć, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina.
 – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – miga na wyświetlaczu.	










8.3 Ustawianie funkcji: Czas

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 2	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
Krok 3	Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić.
Krok 4	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić. Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
Krok 5	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 6	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

8.4 Ustawianie funkcji: Koniec




Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 2	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
Krok 3	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić.
Krok 4	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić. O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
Krok 5	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 6	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.


8.5 Ustawianie funkcji: Opóźnienie rozpoczęcia programu

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 2	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
Krok 3	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Czas. Nacisnąć:  .
Krok 4	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Czas. Nacisnąć:  Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:  .
Krok 5	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .
Krok 6	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: ustawioną temperaturę,  ,  .	
Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji Czas i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji Koniec. O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.	
Krok 7	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 8	Obrócić pokrętkła w położenie wyłączenia.

8.6 Ustawianie funkcji: Minutnik

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

Krok 1	  – nacisnąć kilkakrotnie.  00 – migają.
Krok 2	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Gdy ustawiono czas dłuższy niż 60 minut, godz. miga.
Krok 3	Ustawić godziny. Minutnik – uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.

Krok 4 Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. **00:00**,  – migają. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

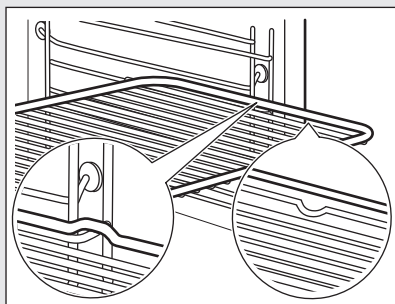
Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

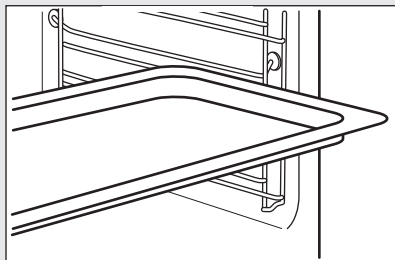
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



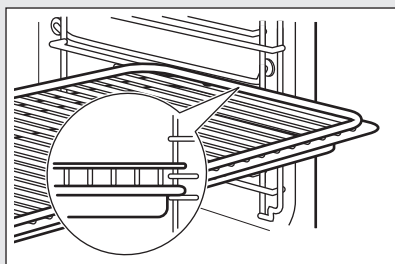
Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.

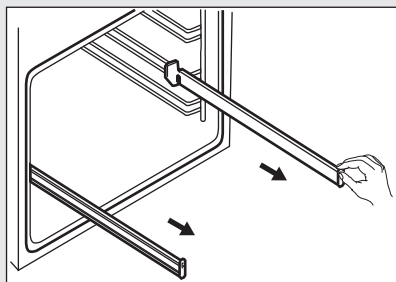


9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

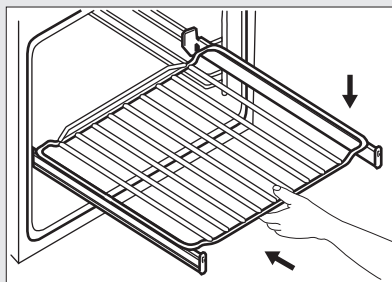
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Krok 1 Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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





10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Obsługa urządzenia: Blokada uruchomienia

Gdy funkcja jest włączona, piekarnik przypadkowo nie może być włączony.

Krok 1 Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.

Krok 2 , °C - nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy.


Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. SAFE,  są widoczne na wyświetlaczu. Drzwi są zablokowane.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.2 Sposób użycia: blokada funkcji

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika. Gdy funkcja jest włączona, nie można przypadkowo zmienić ustawień temperatury i czasu.

Krok 1 Ustawić funkcję piekarnika.


Krok 2 , °C – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się na 5 sekund wskazanie **Loc**.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

Gdy włączona jest blokada panelu, po obróceniu pokrętki lub naciśnięciu dowolnego przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **Loc**. Obrócenie pokrętki wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.



Jeśli piekarnik zostanie wyłączony przy włączonej funkcji Blokada panelu, przełączy się ona automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie blokady uruchomienia.

10.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego . Aby sprawdzić aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury w lewo lub w prawo.

10.4 Samoczynne wyłączenie

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

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

Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

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

10.5 Wentylator chłodzący

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

10.6 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika 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. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

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

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji

pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

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.

Do pieczenia chleba idealnie nadaje się funkcja Pieczenie tradycyjne przy domyślnie ustawionej temperaturze.

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 wodę za każdym razem, gdy wyparuje.








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.








11.2 Pieczenie ciast i mięs

 CIASTA	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasta ucierrane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Biszkopt	170	2	150	2	40 - 50	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki, nagrzać pusty piekarnik	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta

 CIASTA	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Babeczki, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na trzech poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm







 CIASTA	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

 CHLEB I PIZZA	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta







Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.







Użyć foremki do ciasta.







 TARTY	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50
Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Użyć drugiego poziomu piekarnika.





Użyć rusztu.

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Wołowina	200		190		50 - 70
Wieprzowina	180		180		90 - 120
Cielęcina	190		175		90 - 120
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210		200		50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210		200		60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210		200		70 - 75

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Łopatką wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.





 RYBY	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)	 (°C)			
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190	175	40 - 55		
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190	175	35 - 60		





11.3 Grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

 GRILL	 (kg)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona
	Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15
Befsztyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8




 GRILL	 (kg)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona
Kielbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połowa, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




11.4 Turbo grill




Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.




Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.




Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.




 WOŁOWI- NA	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10




 WIEPRZO- WINA	 (°C)	 (min)
Łopátka / Kar- kówka / Szyńka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120




 WIEPRZO- WINA	 (°C)	 (min)
Kotlety / Żeber- ka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzo- wa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120




 NA	 (°C)	 (min)
CIEŁĘCI- Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

 NA	 (°C)	 (min)
JAGNIĘCI- Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnię- ca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120






 JAGNIĘCI- NA	 (°C)	 (min)
Comber jagnięcy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 DRÓB	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70

 DRÓB	 (°C)	 (min)
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240

 RYBA (NA PARZE)	 (°C)	 (min)
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Rozmrażanie

	 (kg)	 Czas rozmrażania (min)	 Dalszy czas rozmrażania (min)	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
mięso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-




11.6 Suszenie - Termoobieg




Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.



W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 WARZY- WA	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupeę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8

 WARZY- WA	 (°C)	 (godz.)
Zioła	40 - 50	2 - 3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9






11.7 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria






Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.






			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tart
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Szkoło średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.8 Termoobieg wilgotny

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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30







		 (°C)		 (min)
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40








		 (°C)		 (min)
Ciasto na słono, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.9 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)		(min)	
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	180	70 - 90	-	
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-	
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	40 - 50		Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50		Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60		Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-	
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-	
Ciasteczka maślane	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-	
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona		Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.

						
				(°C)	(min)	
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



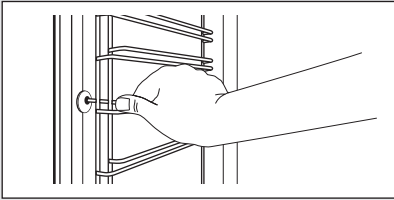
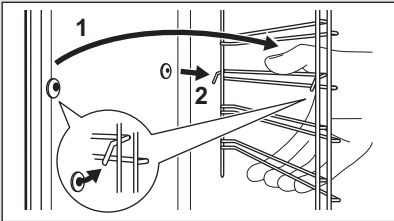
Wyposażenie

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik, korzystając z funkcji czyszczenia pirolitycznego.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.





UWAGA!

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


Przed czyszczeniem pirolitycznym:

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

Krok 1 Wybrać funkcję:   - zacznie migać.

Krok 2 Obrócić pokrętko sterujące (regulacji temperatury), aby ustawić tryb czyszczenia.



Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
P1	Lekkie czyszczenie	1 godz. 30 min

P2	Standardowe czyszczenie	2 godz. 30 min
Krok 3	🕒 – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.	
Krok 4	Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.	
<p>ⓘ Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone. Drzwi piekarnika pozostają zablokowane. Gdy piekarnik ostygnie, drzwi odblokują się.</p> <p>Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: paski wskaźnika nagrzewania, . Aby przerwać czyszczenie przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.</p>		
Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

12.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Piekarnik przypomina, kiedy należy go wyczyścić przy użyciu funkcji: czyszczenie pirolityczne.

PYR – miga na wyświetlaczu przez 10 sekund po każdym włączeniu i wyłączeniu piekarnika.

  , °C – nacisnąć jednocześnie, aby włączyć przypomnienie.

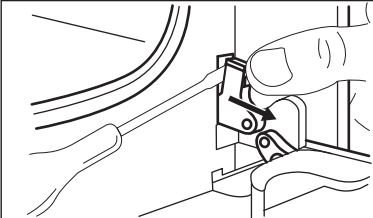
12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

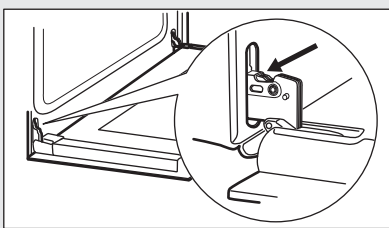
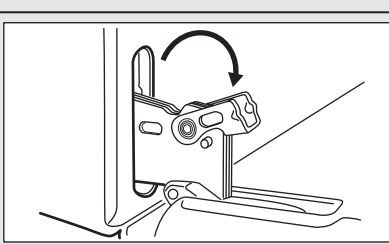

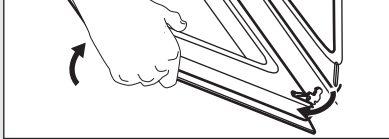
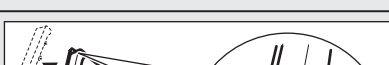


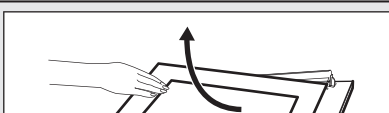
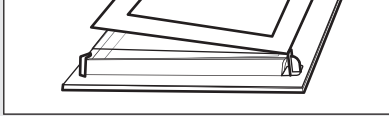
W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



UWAGA!

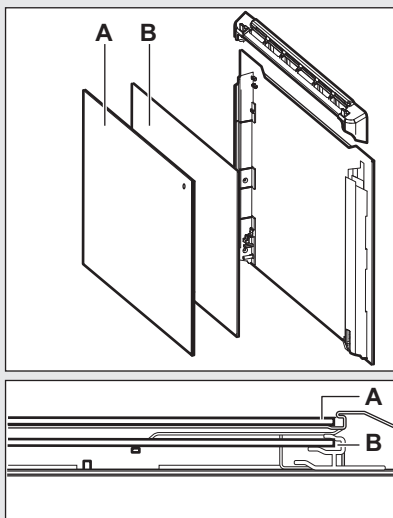
Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.	
Krok 2	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.	

<p>Krok 3 Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.</p>	
<p>Krok 4 Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.</p>	
<p>Krok 5 Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.</p>	
<p>Krok 6 Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.</p>	
<p>Krok 7 Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.</p>	
<p>Krok 8 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.</p>	
<p>Krok 9 Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.</p>	
<p>Krok 10 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.</p>	
<p>Krok 11 Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.</p>	

Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby; każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

Tylne oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).

Krok 4 Zamontować klosz.**13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW****OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączona jest blokada uruchomienia.

Elementy urządzenia	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Włączona jest funkcja Termoobieg wilgotny.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...

Kody błędów	
C3	Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
F102	Drzwi piekarnika są zamknięte.
F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
12:00	Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie bieżącej godziny.






Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Inne problemy	
Problem	Sprawdzić, czy...

Inne problemy

Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „Demo”.

Wyłączona jest funkcja Tryb demo:

1. Wyłączyć piekarnik.
2.   ,  ,  – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać.
3. Miga pierwsza cyfra na wyświetlaczu i wskazanie Demo.
4. Obróć pokrętkę regulacji temperatury, aby wprowadzić kod: 2468. Nacisnąć: . Zacznie migać następna cyfra.

13.2 Informacje serwisowe

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

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA**14.1 Informacje o produkcie i karta produktu***

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOF6P70X 949498081, 949498154
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl

Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	30.8 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Utrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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


Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

ponownie włączyć, ale wpłynie to na wzrost zużycia energii.

15. 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



867368036-A-132021