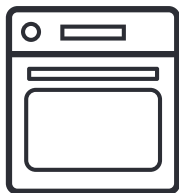




Electrolux



electrolux.com/register



EOD6F77H

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

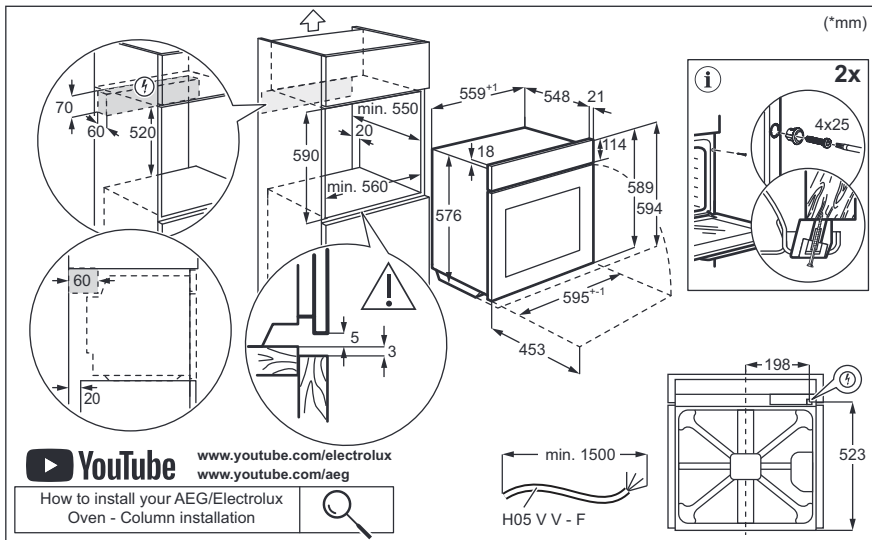
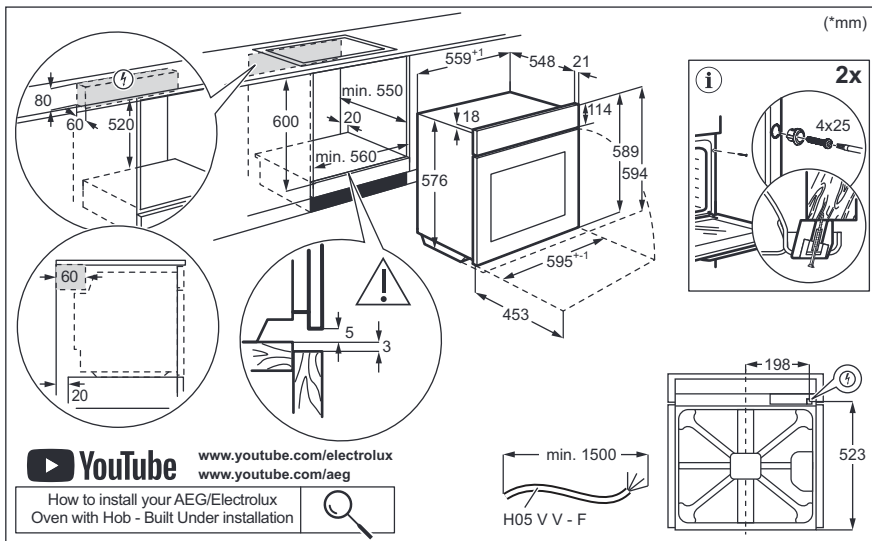
3

RO Manual de utilizare | **Cuptor**

27



INSTALACJA / INSTALAREA



Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



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

www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	10
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	15
8. FUNKCJE ZEGARA.....	16
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	17
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	21
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	23
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	24
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	25

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 urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- 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 odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 wnęki 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 obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- 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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.

- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzeń bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.

- 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 do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 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.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

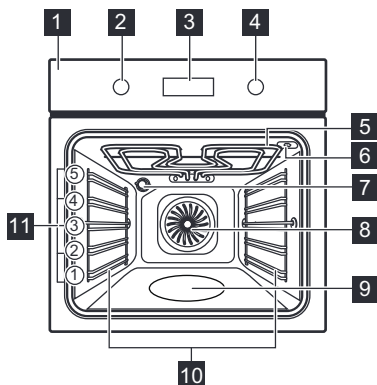
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Ekran
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Lampa

- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć te pokręta. Pokręto wysuwa się.
2. Obrócić pokręto wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokręto sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokręto wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie .

4.2 Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu: Termosonda
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.
	Podmenu: Czyszczenie.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Pieczenie parowe jest włączone.
	Termosonda jest wł.
	Minutnik jest wł.
	Czas pieczenia jest wł.
	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00".

1. Obrócić pokręto sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.

4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentsiem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



SteamBake

Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.



Potrawy mrożone

Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonów itp., tak aby nadać im chrupkość.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



Grzałka dolna

Do przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. Użyć najniższej półki.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”. Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU

66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termooobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

⚡ Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

6.4 Ustawienie: SteamBake – pieczenie parowe

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wytłoczenie komory należy napęlić maksymalnie 250 ml wody z kranu. Wnęki komory nie należy napęlić podczas trwania pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia .
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
5. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
6. Włożyć potrawę do urządzenia.
7. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji pieczenia do pozycji wyłączonej, aby wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć miękką ściereczką pozostałą wodę z wgłębienia komory.

OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

6.5 Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawić.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

Wyświetlacz pokazuje , , .

2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.

6.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu zawiera programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
4. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
5. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda



Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów.”



Do pieczenia parowego należy napęlić wgłębienie wodą.



Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.



Poziom umieszczania potraw. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona		
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
P4	Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	 3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, okragła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	 2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona termoobieg (niska temp.))		
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony (termoobieg (niska temp.))	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatką)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	 2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopatką	1.5 - 2 kg	 2; brytfanna na ruszcie Dodać 200 ml płynu do brytfanny.

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P14	Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temp.))	1.5 - 2 kg	  2; blacha do pieczenia ciasta Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P15	Schab wieprzowy, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P16	Żeberka wieprzowe	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	  2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak	1 - 1.5 kg; świeże	  2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	  3 blacha do pieczenia
P20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  2;  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	Udka kurczaka, świeże	-	  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	  2; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops	1 kg	  2; ruszt
P25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1 kg na rybę	  2; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	Filet z ryby	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
P28	Szarlotka	-	  2;  100–150 ml; blacha do pieczenia
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P30	Amerykańska szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie
P31	Brownies	2 kg z ciasta	 3 głęboka blacha
P32	Babeczki	-	  2;  100 - 150 ml; taca na babeczki na ruszcie
P33	Keks	-	 2; blacha do chleba na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety mrożone	0.5 kg	 3; blacha do pieczenia
P38	Frytki mrożone	0.75 kg	 3; blacha do pieczenia
P39	Lazania mięsna/ warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt

6.7 Zmiana: Ustawienia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Naciśnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Naciśnąć OK.

4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Naciśnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmień
02 Jasność wyświetlacza	1 - 5
03 Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyl.
04 Głośność sygnału	1 - 4

Ustawienie	Wartość
05 Termosonda Działanie	1 - Alarm i wyłączenie, 2 - Alarm
06 Stoper	Wł. / Wyl.
07 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wyl.
08 Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wyl.
09 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.
10 Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
11 Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest używane, panel sterowania zostaje zablokowany, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

 OK - naciśnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

 OK - naciśnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

7.2 Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Uruchomienie z opóźnieniem.

7.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji timera

 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.
 Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
 Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.

8.2 Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć .
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 0:00 oraz .
2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.
3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

8.3 Ustawienie: Czas pieczenia

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się: 0:00 oraz .
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.
4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się:  oraz START.
3. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.
4. Nacisnąć OK.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP.
5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.
6. Nacisnąć OK.
Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.
7. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Stoper. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.
3. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć lub wyłączyć Stoper.
5. Nacisnąć przycisk OK.

8.6 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Aktualna godzina. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.
4. Nacisnąć przycisk OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

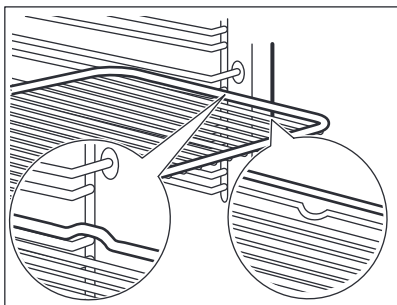
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

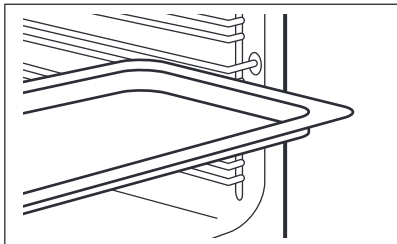
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

9.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C – temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

-  – temperatura wewnątrz potrawy
- Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda

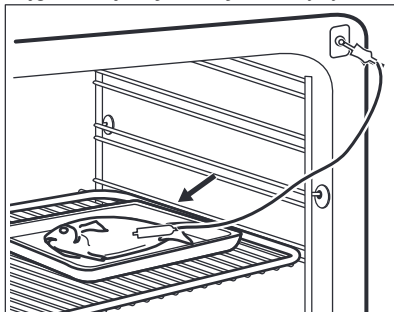
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwyty termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

Mięso, drób i ryby

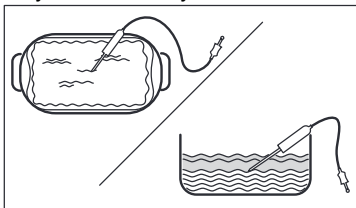
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna

podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć **OK**.
8. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
9. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura

	Aksesoria
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny

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

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
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 biszkoptowa	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 z ryby, 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
Ciastka, 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
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 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
Omlęt wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30

		°C		
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty 1)	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Czyszczenie wnętrza komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.



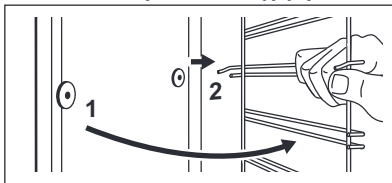
W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

1. Wlać 250 ml octu spirytusowego lub kwasu cytrynowego do wnętrza komory. Użyć octu o kwasowości maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

11.3 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.4 Pokrywa wentylatora katalitycznego

Oslona wentylatora jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania ona tłuszcz gromadzący się na ściankach podczas pracy urządzenia. Aby poprawić skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać pustą komorę.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Wybrać Menu  /Czyszczenie .
5. Nacisnąć OK trzykrotnie.

Czas trwania: 1 godz

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłącza urządzenie.

6. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

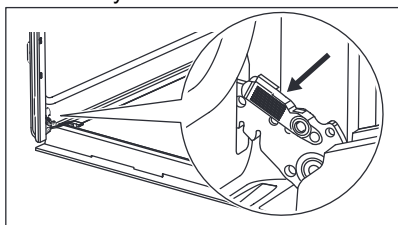
W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



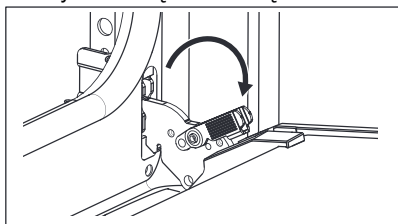
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

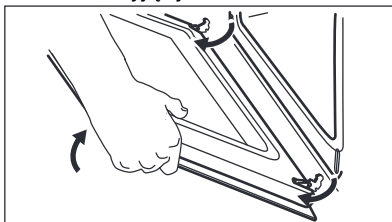


2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.

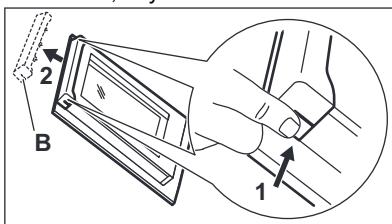


3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia.

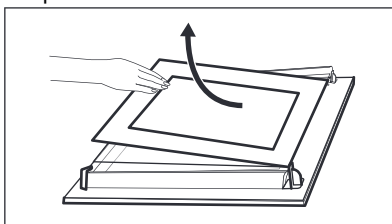
Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



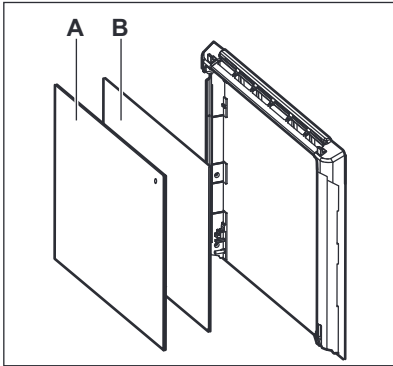
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

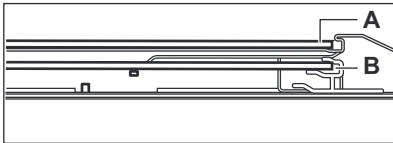
Umieścić szyby ((**A** i **B**) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku

szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



11.6 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy:
Nie można uruchomić urządzenia ani nim sterować.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyl.
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny - jest włączone.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Problem	Sprawdzić, czy:
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wiano za dużo wody.



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

12.2 Dane 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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD6F77H 949499584
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l

Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	31.1 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem

pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

Podtrzymywanie 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 niekorzystnie na oszczędność energii.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia

włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać

o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi.

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.