



Electrolux



electrolux.com/register



EOF5H50BZ

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**



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

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.
- 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej 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. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	580 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	589 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	570 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	594 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	558 mm
Głębokość urządzenia	561 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	540 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1007 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1100 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

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 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 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 biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający.

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 urządzenia 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 stoików 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 ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przy zdejmowaniu drzwi 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.

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.

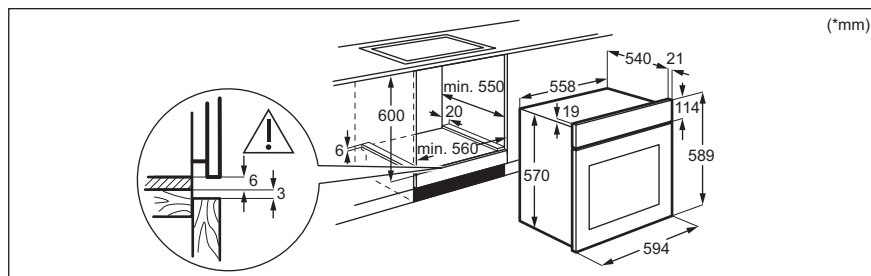
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

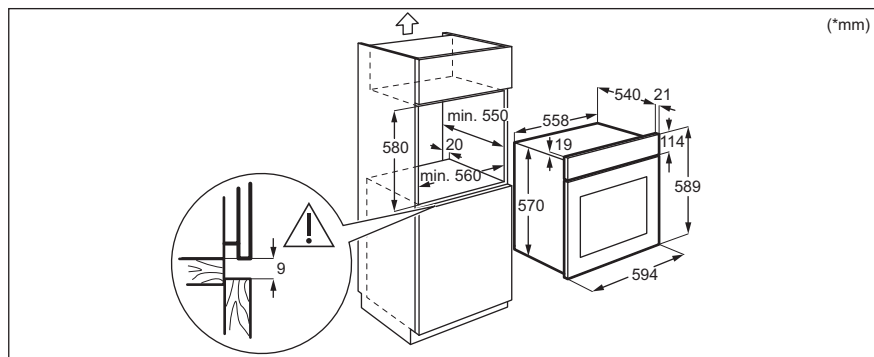
3. INSTALACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

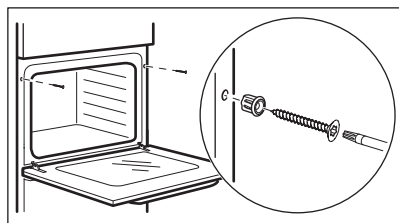
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa



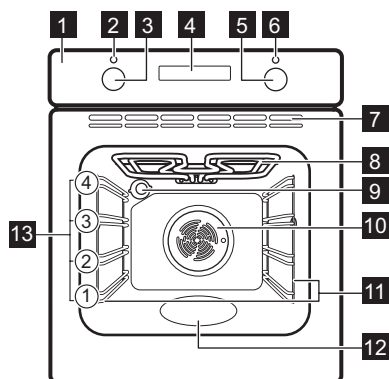


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 4 Ekran

- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Otwory wentylacyjne wentylatora chłodzącego
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 13 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Naciśnąć te pokręćła. Pokręćło wysuwa się.
2. Obrócić pokręćło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokręćło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

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

5.2 Pola czujników/przyciski

 Ustawianie czasu.

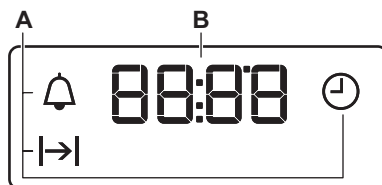


Ustawianie funkcji zegara.



Ustawianie czasu.

5.3 Ekran



A. Funkcje zegara

B. Timer

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "12:00".

1.  – naciśnąć, aby ustawić czas.
2.  – naciśnąć, aby to potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

6.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

Przewietrzć 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 detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Funkcje pieczenia



Oświetlenie piekarnika

Do włączania oświetlenia.



Pieczenie konwekcyjne

Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.



Termoobieg wilgotny

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



Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Termoobieg

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



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 zapiekanek i przyrumieniania.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

7.2 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.

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

7.3 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.
3. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 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.

8.2 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.

9. FUNKCJE ZEGARA

9.1 Tabela funkcji zegara

	Aktualna godzina Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.
	Czas trwania Ustawianie czasu pracy urządzenia
	Minutnik Ustawianie odliczania Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

9.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1.  - nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  - miga.
2.  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sek miganie ustanie, a na wyświetlaczu widoczna będzie ustawiona godzina.
-  - miga po przyłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy timer nie jest ustawiony.  - nacisnąć, aby ustawić godzinę.

9.3 Ustawienie: Czas trwania

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2.  — nacisnąć kilkakrotnie.  - miga.

3.  — nacisnąć, aby ustawić: Czas trwania.

Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się wskazanie .  - miga. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
5. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

9.4 Ustawienie: Minutnik

1.  — nacisnąć kilkakrotnie.  - miga.
2.  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie 5 sek funkcja ta uruchomi się automatycznie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
4. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

9.5 Anulowanie Funkcje zegara

1.  - nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
2. Nacisnąć i przytrzymać . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



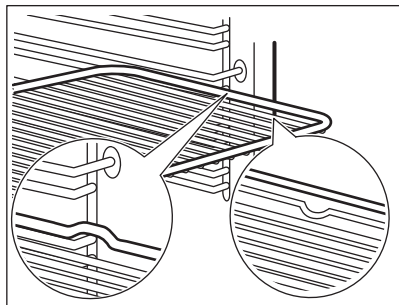
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

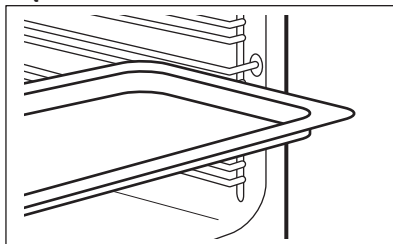
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsун ruzst między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

Głęboka blacha



Wsun blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

11.1 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 opiekąć 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



Akcesoria



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

11.2 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** – ciemna, matowa, średnica 28cm

11.3 Termoobieg wilgotny

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

		°C		
Słodkie bułki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	35 - 40
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	30 - 40
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	170	2	20 - 30
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 45
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	40 - 50
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 35
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	40 - 45
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
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 - 40
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	30 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 40

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	160	20 - 35
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	1 i 3	160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	35 - 45
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	35 - 45
Bułka maślana ¹⁾	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 35
Bułka maślana ¹⁾	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 35
Tosty ¹⁾	Grill	Ruszt	3	maks.	1 - 5

¹⁾ Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 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 obrotowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

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 wyłączając 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

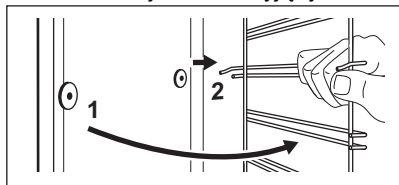
dotądkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 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.

12.3 Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Wlać wodę do wnęki komory: 150 ml.
2. Wybrać funkcję .
3. Ustaw temperaturę na 90°C.
4. Pozostawić urządzenie na 30 min.
5. Wyłączyć urządzenie.
6. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

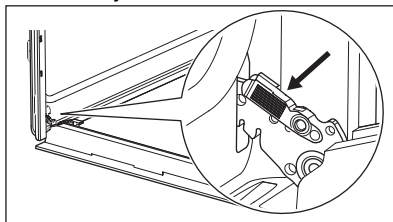
12.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie 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”.

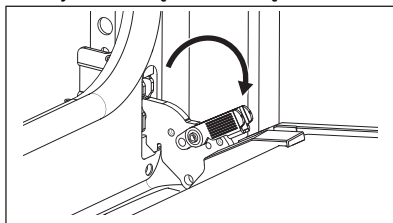
! UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

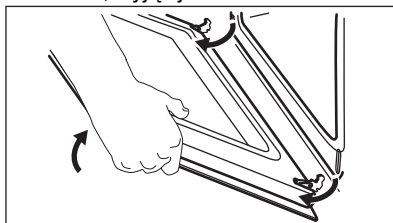
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



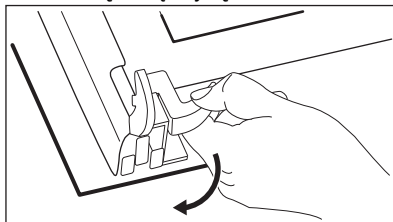
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



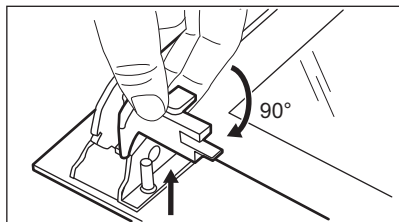
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



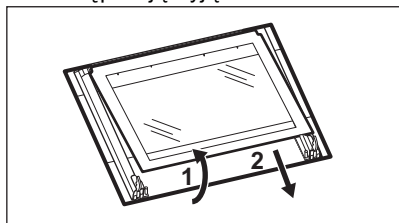
4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



5. Obrócić elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



6. Najpierw ostrożnie podnieść szybę, a następnie ją wyjąć.

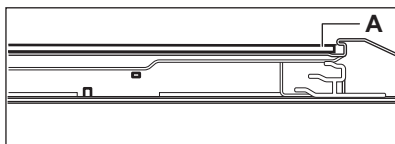


7. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
8. Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

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

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnij się, że wewnętrzna szyba **A** jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



12.5 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.

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.

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.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Patrz „Konserwacja i czyszczenie”, Wymiana żarówki.

13.2 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.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF5H50BZ 944068470
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.1
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.78 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczność
Pojemność	65 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	29.3 kg

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

14.2 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

14.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Upewnić 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.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem

 do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.



