



EOE7C31X
EOE7C31Z
EOE7C31V

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**



MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono 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.

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 5 |
| 3. INSTALACJA..... | 8 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 9 |
| 5. PANEL STEROWANIA..... | 10 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 11 |
| 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 12 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA..... | 14 |
| 9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... | 15 |
| 10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 17 |
| 11. DODATKOWE FUNKCJE..... | 19 |
| 12. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 20 |
| 13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 24 |
| 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 28 |
| 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 29 |
| 16. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 31 |

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.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się 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 to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać 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 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 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.

| | |
|--|--------------|
| 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 otworzonymi drzwiami | 1022 mm |
|----------------------------------|---------|

| | |
|--|-----------|
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
|--|-----------|

| | |
|---|---------|
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 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 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 biegunach. 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 także sprawdzić w tabeli:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380 | 3x0.75 |

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| 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 iskiek lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- 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 drzwiczkami 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.
- 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 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!

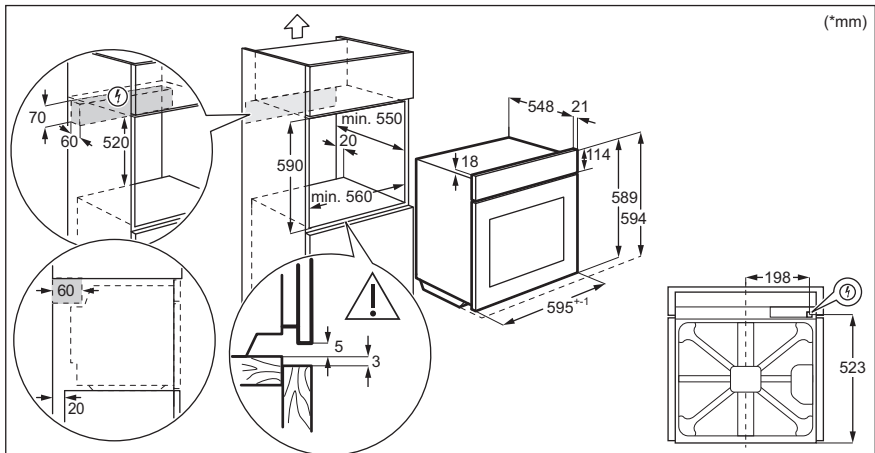
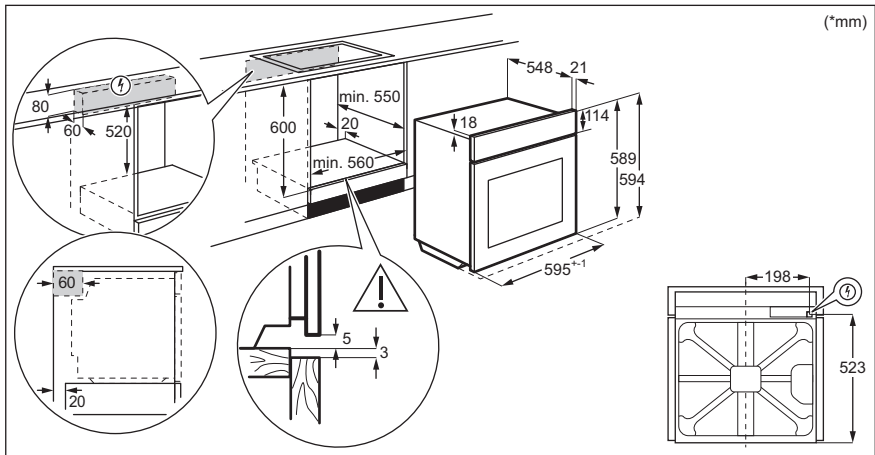
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

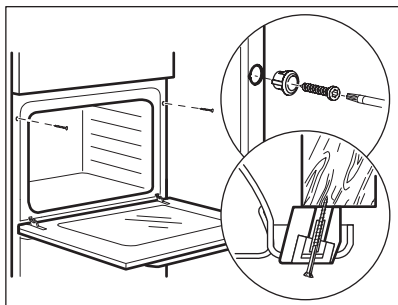


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

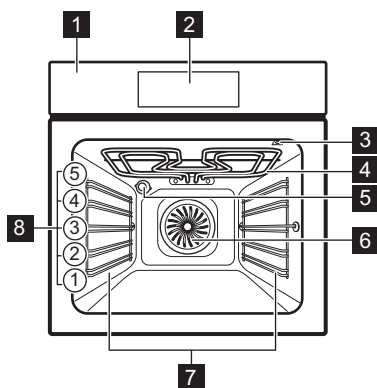


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Lampa
- 6 Wentylator
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Poziomy umieszczania potraw

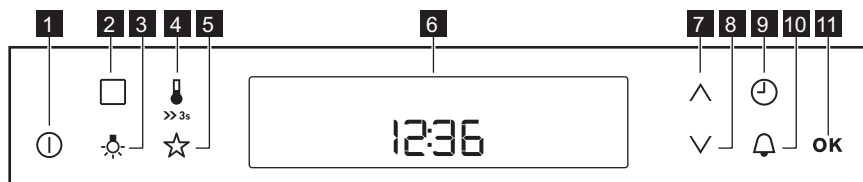
4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Termosonda**
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

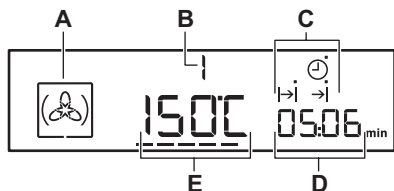
5.1 Sterowanie elektroniczne



Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

| Pole czujnika | Funkcja | Opis | |
|---------------|---------|-----------------------------------|--|
| 1 | | WŁ. / WYŁ. | Włączanie i wyłączanie piekarnika. |
| 2 | | Opcje | Do ustawiania funkcji pieczenia, funkcji czyszczenia lub programu automatycznego. |
| 3 | | Oświetlenie piekarnika | Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika. |
| 4 | | Temperatura / Szybkie nagrzewanie | Ustawianie lub sprawdzanie temperatury. Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie. |
| 5 | | Ulubiony program | Zapisywanie ulubionego programu. Funkcja ta zapewnia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |
| 6 | - | Wyświetlacz | Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika. |
| 7 | | W górę | Służy do przemieszczania się w górę menu. |
| 8 | | W dół | Służy do przemieszczania się w dół menu. |
| 9 | | Zegar | Ustawianie funkcji zegara. |
| 10 | | Minutnik | Ustawianie funkcji Minutnik. |
| 11 | | Ok | Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. |

5.2 Wyświetlacz



- A. Symbol funkcji pieczenia
- B. Numer programu/funkcji pieczenia
- C. Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara”)
- D. Zegar / wyświetlacz ciepła resztkowego
- E. Wyświetlenie temperatury / bieżącej godziny

Inne wskazania wyświetlacza:

| Symbol | Nazwa | Opis |
|---------|---|---|
| | Program automatyczny | Pozwala wybrać program automatyczny. |
| | Mój ulubiony program | Włączony jest ulubiony program. |
| kg / g | kg / g | Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru. |
| h / min | godz. / min | Włączona jest funkcja zegara. |
| --- | Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego | Przedstawia temperaturę piekarnika. |
| | Temperatura / szybkie nagrzewanie | Funkcja działa. |
| | Temperatura | Pozwala sprawdzić lub zmienić temperaturę. |
| | Czujka temperatury | Czujka temperatury jest podłączona do gniazda czujki temperatury. |
| | Minutnik | Uruchomiona jest funkcja minutnika. |

5.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia pojawi się wskazanie ---. Paski sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1

Krok 2

Krok 3

Wyjmij z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.


Urządzenie i akcesoria należy czyścić ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym deterгентem.


Umieść akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

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 Funkcje pieczenia

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.

Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.



Funkcja Pizza

Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Termoobieg (niska temp.)

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewni 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.



Rozmrażanie

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

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--------------------|--------------|
|--------------------|--------------|



Podtrzymywanie temp

Podtrzymywanie temperatury potraw.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



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 przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.

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.

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



Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7.3 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą . Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.



2. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć  lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika. Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona żadna funkcja pieczenia ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

7.4 Jak ustawić: Temperatura

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę co: 5°C. Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

7.5 Jak sprawdzić: Temperatura

Bieżącą temperaturę piekarnika można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.


1. Nacisnąć . Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.
2. Nacisnąć  lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

7.6 Jak ustawić: Szybkie nagrzewanie

Nie wkładać potraw do piekarnika, gdy działa funkcja szybkiego nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie jest dostępne tylko z niektórymi funkcjami pieczenia. Jeśli w menu ustawień włączono dźwięki błędów, emitowany jest sygnał dźwiękowy, jeśli szybkie nagrzewanie nie jest dostępne z wybraną funkcją. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.






Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

Aby wyłączyć szybkie nagrzewanie, należy nacisnąć i przytrzymać  przez ponad 3 sekundy.

Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.





8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara



| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|--|---|
|  Aktualna godzina | Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy piekarnik jest włączony. |
|  Czas trwania | Ustawianie czasu pracy piekarnika. |
|  Koniec | Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. |
|  Opóźnienie | Połączenie działania funkcji Czas trwania i Koniec. |
|  Minutnik | Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Minutnik można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |
| 00:00 Stoper | Odliczanie czasu wskazujące czas pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stoper nie włącza się, jeśli ustawiono funkcje Czas trwania i Koniec. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. |

8.2 Jak ustawić: Aktualna godzina







Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **h** i **12:00**. „12” będzie migać.


1. Nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć OK.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty.
4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.






Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

8.3 Jak ustawić: Czas trwania










1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.

6. Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migać wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.
7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.


8.4 Jak ustawić: Koniec

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migać wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć piekarnik.

8.5 Jak ustawić: Opóźnienie

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć **OK**.
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.
6. Nacisnąć **OK**.
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .
7. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć **OK**.
Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.



Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działać przez ustawiony Czas trwania i zakończy pracę o godzinie ustawionej dla funkcji Koniec. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające

wskazanie  oraz ustawienie czasu.








Piekarnik wyłącza się automatycznie.

8. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyłączyć piekarnik.





Gdy zostanie włączona funkcja Opóźnienie, na wyświetlaczu pojawi się symbol funkcji pieczenia  z kropką i . Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

8.6 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć .
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie  i „00”.
2. Nacisnąć , aby przełączyć opcje. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Minutnik, a następnie , aby potwierdzić.
4. Nacisnąć **OK** lub Minutnik uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie 00:00 i .
5. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

8.7 Jak ustawić: Stoper

1. Aby wyzerować Stoper, należy kilkakrotnie nacisnąć  i jednocześnie .
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, Stoper ponownie zacznie naliczać czas.

9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Dostępnych jest 9 programów automatycznych. Programy lub przepisy automatyczne należy stosować w sytuacji, gdy użytkownik nie ma doświadczenia w przygotowywaniu danej potrawy. Wyświetlacz


pokazuje domyślne czasy pieczenia dla poszczególnych programów automatycznych.

9.1 Lista programów automatycznych

| Program | |
|---------|----------------|
| 1 | PIECZEŃ WOŁOWA |


| Program | |
|---------|-------------------------|
| 2 | PIECZEŃ WIEPRZOWA |
| 3 | CAŁY KURCZAK |
| 4 | PIZZA |
| 5 | BABECZKI |
| 6 | QUICHE LORRAINE |
| 7 | BIAŁY CHLEB |
| 8 | ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA |
| 9 | LASAGNE |

9.2 Sposób użycia: programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
 2. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).
3. Dotknąć \wedge lub \vee , aby wybrać program automatyczny.
 4. Dotknąć OK lub odczekać pięć sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.
 5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol $\rightarrow|$ zacznie migać.
 6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 7. Wyłączyć urządzenie.

9.3 Sposób użycia: programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.



1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Dotknąć \wedge lub \vee , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru.

Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas $\rightarrow|$, domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).

4. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.
Urządzenie włączy się.
5. Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą \wedge lub \vee . Dotknąć OK.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać $\rightarrow|$.
7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

9.4 Jak ustawić: programy automatyczne z funkcją Termosonda

W przypadku programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę wewnątrz produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Zainstalować termosondę. Patrz „Termosonda”.
4. Dotknąć \wedge lub \vee , aby ustawić program z termosondą.
Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia, $\rightarrow|$ oraz .
5. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.
Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać $\rightarrow|$.
6. Dotknąć dowolne pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Termosonda

Należy ustawić dwie temperatury: temperaturę piekarnika i temperaturę wewnątrz produktu.

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

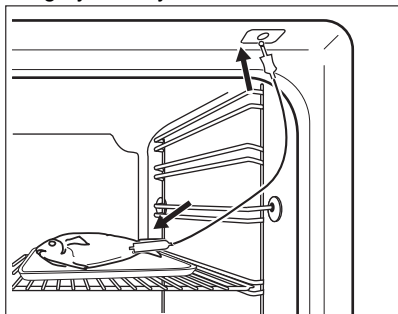
⚠ UWAGA!

Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem lub właściwych zamienników.



Podczas pieczenia termosonda musi stale tkwić w mięsie i być włączona do gniazda.

1. Włącz urządzenie.
2. Umieść końcówkę termosondy (z na uchwycie) w środku mięsa.
3. Włóż wtyczkę termosondy do gniazda u góry komory.



Na wyświetlaczu zacznie migać i pojawi się domyślnie ustawiona temperatura wewnątrz produktu. Temperatura wynosi 60°C dla pierwszej operacji, a dla każdej kolejnej operacji równa jest ostatniej ustawionej wartości.



Włożenie termosondy do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

4. Dotknij lub aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Dotknij **OK** lub zaczekaj 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.




Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu widać , ale nie miga, dotknij i lub , aby ustawić nową wartość.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ----. Gdy urządzenie oblicza przybliżony czas trwania, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczania. Po pierwszym obliczeniu na wyświetlaczu pojawi się przybliżony czas trwania pieczenia. W trakcie pieczenia urządzenie nadal oblicza czas jego trwania. Wyświetlacz jest aktualizowany co pewien czas o nową wartość czasu trwania.




Podczas pieczenia przy użyciu termosondy można zmienić temperaturę pokazywaną na wyświetlaczu. Po umieszczeniu termosondy w gnieździe oraz ustawieniu funkcji i temperatury piekarnika na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu.

Dotykaj  raz po raz, aby wyświetlić trzy inne temperatury:

- ustawioną temperaturę wewnątrz produktu
- aktualną temperaturę piekarnika
- aktualną temperaturę wewnątrz produktu.

Gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie zadaną wartość, przez dwie minuty będzie

słychać sygnał dźwiękowy, a  będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

7. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij pola sondy.
8. Wyciągnij wtyczkę termosondy z gniazda i wyjmij mięso z urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

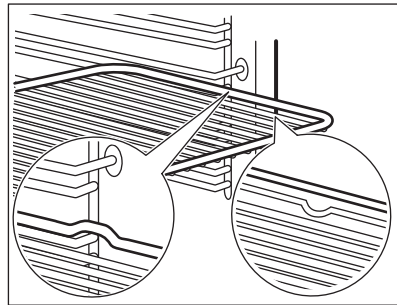
Podczas wyjmowania termosondy należy zachować ostrożność. Jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

10.2 Wkładanie akcesoriów

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

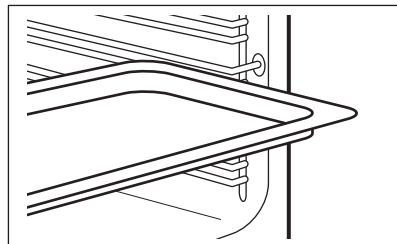
Ruszt:

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



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



11. DODATKOWE FUNKCJE

11.1 Użycie funkcji Program ulubiony

Funkcja ta służy do zapisywania ulubionych ustawień temperatury oraz czasu dla funkcji lub programu piekarnika.

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.
 2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy ☆. Zabrmi sygnał dźwiękowy.
 3. Wyłączyć urządzenie.
- **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć ☆. Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.



Gdy funkcja jest włączona, istnieje możliwość zmiany czasu i temperatury.

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć ⏻. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

11.2 Użycie funkcji blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻ przez 3 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ⏻ i √.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się **SAFE**.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

11.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

1. Aby włączyć funkcję, należy włączyć piekarnik.
2. Włączyć funkcję piekarnika lub ustawienie.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać ⏻ i √ przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Blokada zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.




Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, piekarnik można wyłączyć. Po wyłączeniu piekarnika blokada panelu wyłącza się.

11.4 Użycie menu ustawień



W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawia się SET oraz numer ustawienia.

| Opis | Wartość do ustawienia |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1 WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO | WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE |
| 2 DŹWIĘKI PRZYCISKÓW ¹⁾ | KLIK / SYGNAŁ / WYŁĄCZONE |
| 3 DŹWIĘKI BŁĘDÓW | WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE |
| 4 TRYB DEMO | Kod aktywacji: 2468 |
| 5 MENU SERWISOWE | - |
| 6 PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ | TAK / NIE |



¹⁾ Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola czujnika WŁ. / WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy .



Na wyświetlaczu pojawi się SET1 i zacznie migać wartość „1”.

2. Nacisnąć przycisk  lub , aby wprowadzić ustawienie.

3. Nacisnąć OK.



4. Nacisnąć  lub , aby zmienić wartość ustawienia.

5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć  lub nacisnąć i przytrzymać .

11.5 Automatyczne 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 |

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Czas trwania, Opóźnienie, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - gdy urządzenie jest włączone;
 - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego pola czujnika (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
 - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja minutnika. Gdy upłynie ustawiony czas funkcji minutnika, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

11.7 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.

11.8 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.

12. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Ten piekarnik może piec inaczej, niż Twój poprzedni piekarnik.

Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem $\frac{3}{4}$ ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy włączyć nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia.

Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

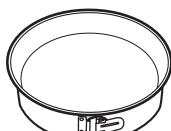
Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

12.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać 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 tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm






W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm






Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

12.3 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 |
| 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Biskoptowy spód tarty | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biskopt 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 |
| 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 |
| Omlęt 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 |

12.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze | Górna/dolna grzałka | 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 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biskopt, 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 | Górna/dolna grzałka | 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 minuty. |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|--|
|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Burger wo- łowy, 6 szt., 0,6 kg | Grill | Ruszt i ocie- kacz | 4 | maks. | 20 - 30 | Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w po- łowie czasu gotowa- nia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 mi- nuty. |

13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczą-
ce

Przód urządzenia należy czyścić 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 użyt-
kowanie

Czyścić komorę 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 pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ściereczką z mikrofibry.



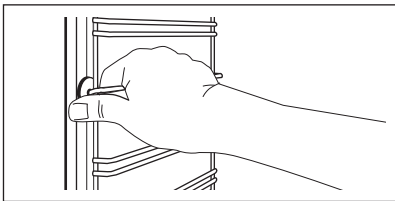
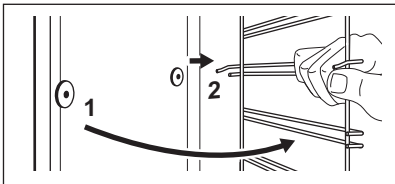
Aksesoria

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

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

13.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

| | | |
|---------------|---|---|
| Krok 1 | Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. |  |
| Krok 2 | Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach. | |
| Krok 3 | Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości. |  |
| Krok 4 | Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu. | |

13.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne


W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

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

Przed czyszczeniem katalitycznym

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

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---|---|---|
| Włączyć piekarnik. Nacisnąć kilkakrotnie  , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "Ca-ta". | Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał. | Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką. |

Czas trwania: 1 godz. Możliwe jest opóźnienie rozpoczęcia czyszczenia za pomocą funkcji: Koniec.

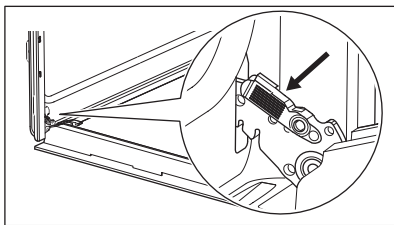
13.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi piekarnika mają 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”.

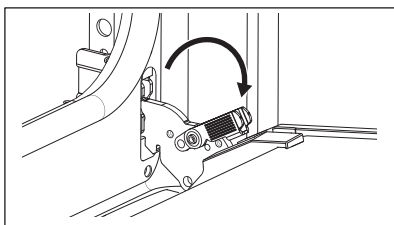
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

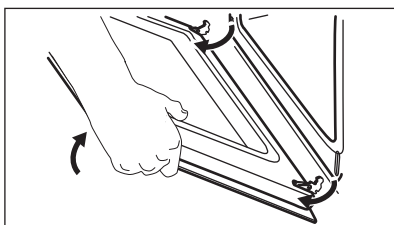
Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



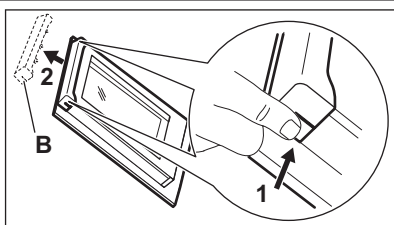
Krok 2 Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



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

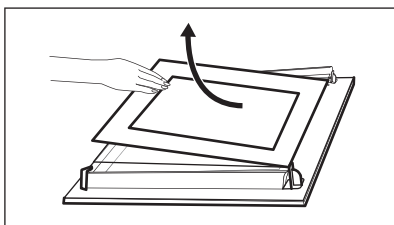


Krok 4 Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.



Krok 5 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

Krok 6 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



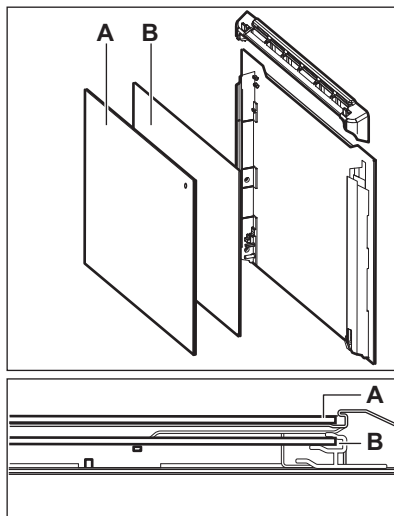
Krok 8 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Krok 9

Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

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

Umieścić szyby (A i B) z powrotem 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 środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.

**13.5 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**

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

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, odporną na temperaturę 300°C.

Krok 4 Założyć szklany klosz.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|--|--|--|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny). |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie ustawiono aktualnego czasu. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. | Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Włączona jest blokada uruchomienia. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Wystąpiła usterka oświetlenia. | Wymienić żarówkę. |
| Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony. | Wyświetlacz jest wyłączony. | Dotknąć jednocześnie  i  , aby ponownie włączyć wyświetlacz. |
| Termosonda nie działa. | Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda. | Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda. |
| Potrawy pieką się za długo lub za szybko. | Temperatura jest za niska lub za wysoka. | Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazaniami zawartymi w instrukcji obsługi. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „C2”. | Próbowano włączyć funkcję Kataliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy. | Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „C3”. | Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo. | Domknąć drzwi. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|--|------------------------------------|---|
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli. | Usterka układu elektrycznego. | <ul style="list-style-type: none"> Wylączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem. |
| Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo". | Włączony jest tryb demonstracyjny. | Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”. |

14.2 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 znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

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

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15.1 Informacje o produkcie i Karta produktu

| | |
|--|--|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Dane identyfikacyjne modelu | EOE7C31X 949497303 EOE7C31Z 949497304 EOE7C31V 949497306 |
| 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 | EOE7C31V | 31.1 kg |
| | EOE7C31X | 31.3 kg |
| | EOE7C31Z | 31.3 kg |

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

15.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia 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 reszkowe

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego 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.

Wyłączanie wyświetlacza

Wyświetlacz można wyłączyć. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i . Aby włączyć, powtórzyć czynność.

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

electrolux.com

867369859-C-272023



CE