Thinking of you
Electrolux

EOB3410
EEB4231

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 6
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 6
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA 7
6. FUNKCJE ZEGARA 8
7. DODATKOWE FUNKCJE 9
8. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 10
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 17
10. CO ZROBIĆ, GDY... 21
11. DANE TECHNICZNE 22
12. INSTALACJA 22

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjki parowej.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem 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.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawy

ki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Obsługa

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

  – Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.

  – Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.

  – Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.

  – Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

  – Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

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

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

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

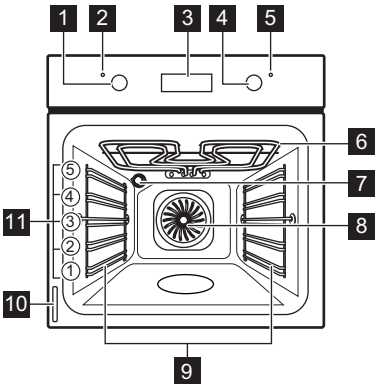
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA



1 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2 Wskaźnik zasilania
3 Sterowanie elektroniczne
4 Pokrętło regulacji temperatury
5 Wskaźnik temperatury
6 Grill
7 Oświetlenie piekarnika
8 Wentylator
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Tabliczka znamionowa
11 Poziomy umieszczenia potrawy

3.1 Akcesoria piekarnika

- **Ruszt**

  Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**

  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Blacha do pieczenia/opiekania mięsa**

  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

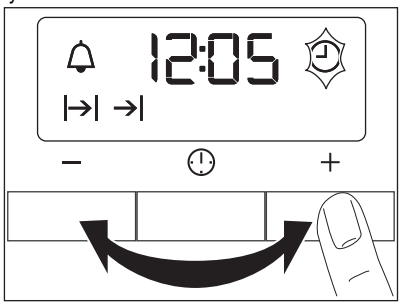
- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania lub po wystąpieniu przerwy w zasilaniu będzie migał wskaźnik aktualnej godziny.
Nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić prawidłowy czas.



Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Nie można ustawiać w tym samym czasie funkcji Czas lub Koniec .

4.3 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.

   Gdy urządzenie jest włączone, świeci się wskaźnik zasilania.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

   Wskaźnik temperatury włącza się, gdy temperatura w urządzeniu wzrasta.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

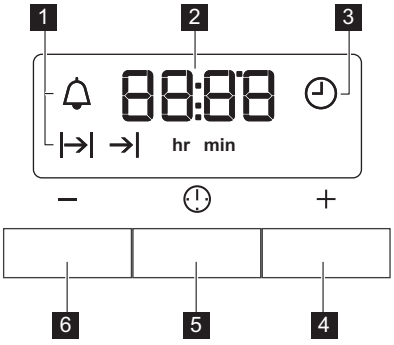
5.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działają górna i dolna grzałka.
	Górna grzałka	Do wykańczania upieczonych potraw. Działa tylko górna grzałka.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Działa tylko dolna grzałka.
	Grill	Do grillowania niewielkich ilości płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
	Termoobieg/ Rozmrażanie	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie piekarnika, bez przenikania zapachów. /Do rozmrażania potraw. Pokrętło regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączenia.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Grzałka grilla i dolna grzałka zapewniają bezpośredni dopływ ciepła, natomiast wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wspomagającego pieczenie dodatków lub nadzienia.

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Sterowanie elektroniczne



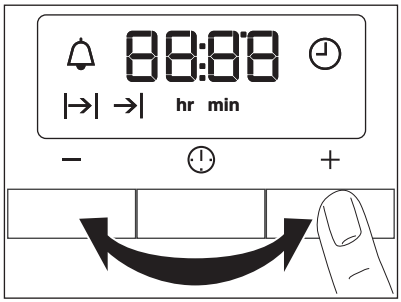
1 Wskaźniki funkcji
2 Wskazanie czasu
3 Wskaźnik funkcji
4 Przycisk **+**
5 Przycisk wyboru
6 Przycisk **-**

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Aktualny czas	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
	Minutnik	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
I→I	Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
→I	Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.

Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas I→I i Koniec →I, jeśli urządzenie ma włączyć się i wyłączyć automatycznie w późniejszym czasie. Najpierw należy ustawić funkcję Czas I→I, a następnie Koniec →I.

6.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Dla funkcji Czas I→I i Koniec →I należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę. Nie jest to konieczne przy korzystaniu z funkcji minutnika .
2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.



3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić czas dla żądanej funkcji zegara.

   Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ustawionej funkcji zegara. Gdy upłynie ustawiony czas, wskaźnik zacznie migać i przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

Jeśli włączono funkcję Czas I→I lub Koniec →I, urządzenie wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

6.3 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk **-**.

   Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

7.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

8. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

8.1 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

8.2 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

8.3 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.
W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

8.4 Tabela pieczenia

CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Ciasta ucierane	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	60 - 80	W foremce do ciasta 26 cm
Jabłecznik (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch foremkach do ciasta 20 cm na ruszcie[1)]

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W foremce do ciasta 26 cm
Biszkopt	2	170	2	160	50 - 60	W foremce do ciasta 26 cm
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	150	90 - 120	W foremce do ciasta 20 cm[1)]
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chleba [1)]
Małe ciasteczka – jeden poziom	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na blasze do pieczenia
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pieczenia
Ciasteczka/ ciasta przekładane – jeden poziom	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na blasze do pieczenia
Ciasteczka/ ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia
Ciasteczka/ ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pieczenia
Bezy – jeden poziom	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia
Bezy – dwa poziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia[1)]
Bułeczki	3	190	3	190	12 - 20	Na blasze do pieczenia[1)]
Eklery – jeden poziom	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Eklery – dwa poziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pieczenia
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W foremce do ciasta 20 cm
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W foremce do ciasta 24 cm
Biszkopt królowej Wiktorii	1	170	2	160	50 - 60	W foremce do ciasta 20 cm

1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1–2 sztuki po 500 g1)
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6–8 bułek na głębokiej blasze do pieczenia1)
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia lub głębokiej blasze do pieczenia1)
Drożdżówki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia1)

1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Zapiekanka makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie[1)]
Lazania	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]

1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na jednym ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na jednym ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na jednym ruszcie
Angielski rostbef, krwisty	2	210	2	200	50 - 60	Na jednym ruszcie
Angielski rostbef, średnio wypieczony	2	210	2	200	60 - 70	Na jednym ruszcie
Angielski rostbef, dobrze wypieczony	2	210	2	200	70 - 75	Na jednym ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 kawałki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom piekarnika	Temperatura [°C]		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3–4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4–6 filetów

8.5 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
RODZAJ POTRAWY	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kiełbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

8.6 Turbo grill

Wołowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	po 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Rozmrażanie

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

8.8 Pasteryzowanie – grzałka dolna

Owoce jagodowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzały agrest	160 – 170	35 – 45	–

Owoce pestkowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki, pigwy, śliwki	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Warzywa

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Ogórki	160 – 170	50 – 60	–
Pikle	160 – 170	50 – 60	5 – 10

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Kalarepa, groch, szparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po wyłączeniu urządzenia należy pozostawić przetwory w piekarniku.

8.9 Suszenie - termoobieg

Umieścić papier do pieczenia na ruszcie piekarnika.

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OWOCE

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

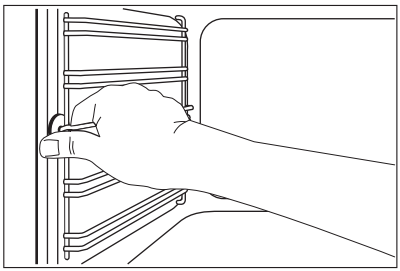
9.1 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

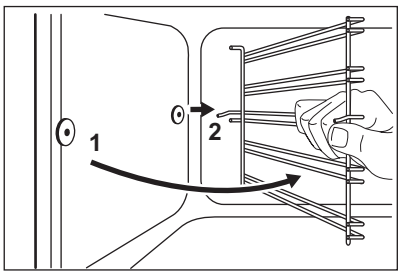
9.2 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

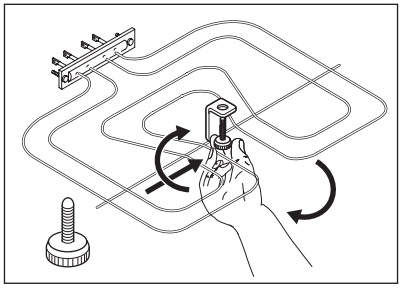
Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

9.3 Górna ścianka piekarnika

Grill można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie górnej ścianki piekarnika.

OSTRZEŻENIE!
Przed wyjęciem grilla należy wyłączyć urządzenie. Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie poparzeniem.

1. Odkręcić śrubę mocującą grill. Za pierwszym razem użyć w tym celu śrubokręta.



2. Ostrożnie opuścić grill.
3. Umyć górną ściankę piekarnika miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego, a następnie pozostawić do wyschnięcia.
4. Zamontować grill w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE!
Sprawdzić, czy grill jest prawidłowo zamocowany i nie opada.

9.4 Oświetlenie piekarnika

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.

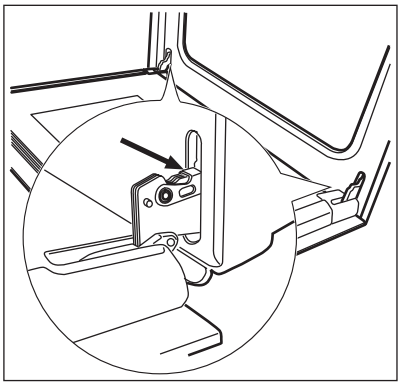
   Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

9.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

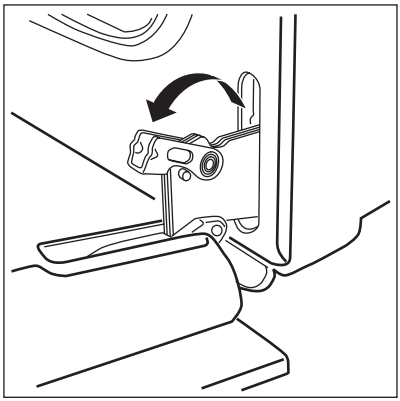
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

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

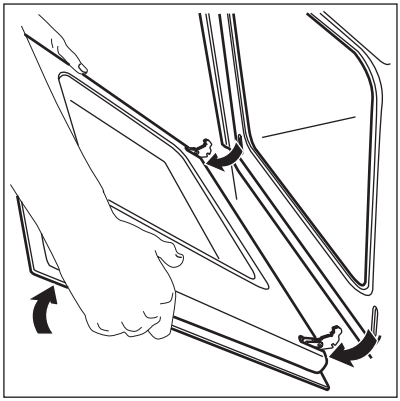
Demontaż drzwi i szyby piekarnika



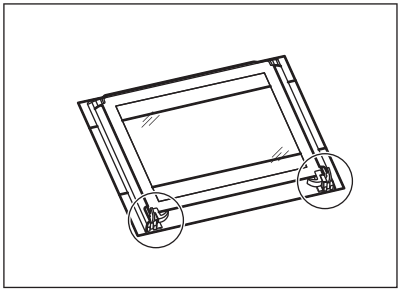
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



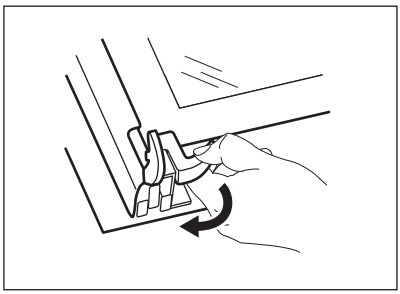
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



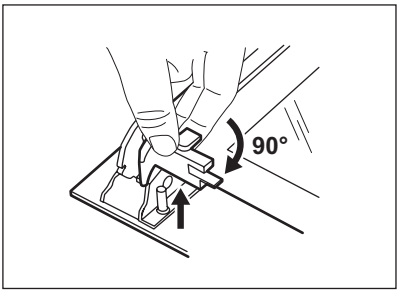
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



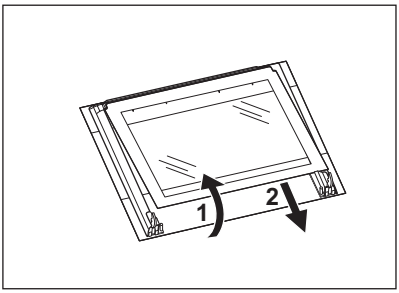
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



5. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznej szyby.

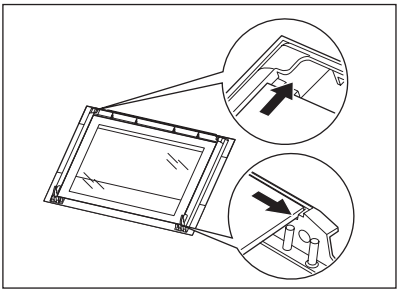


6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



7. Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć (krok 2) szybę.
8. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż szyby i drzwi



Po umyciu należy najpierw włożyć szybę, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.
Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo. Patrz ilustracja.

10. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Żarówka oświetlenia piekarnika jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie **12.00**.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ustawić aktualną godzinę.
Na potrawach i w piekarniku osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

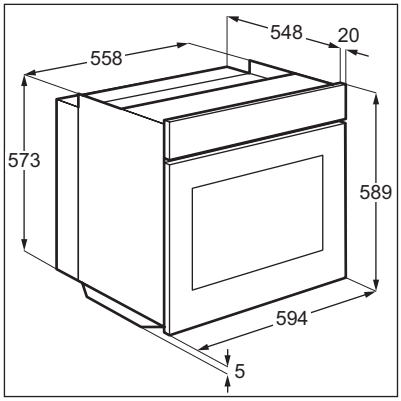
11. DANE TECHNICZNE

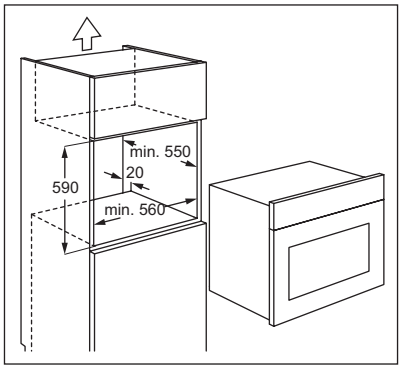
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

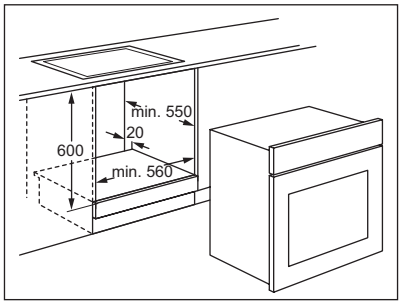
12. INSTALACJA

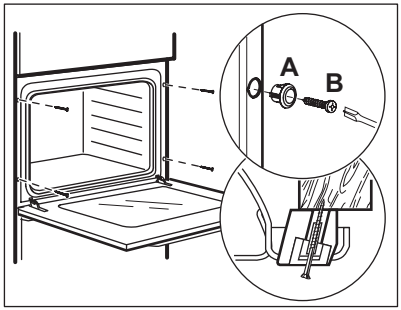
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia









12.2 Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE!
Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa".

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.3 Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



397283301-C-482012

CE