Thinking of you
Electrolux

EOB3311AO

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 6
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 7
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA 7
6. FUNKCJE ZEGARA 9
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 9
8. DODATKOWE FUNKCJE 11
9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 11
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 24
11. CO ZROBIĆ, GDY... 27
12. DANE TECHNICZNE 28

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.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną dla danego modelu urządzenia.
- 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 oprawki), 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 doty-

cących 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.

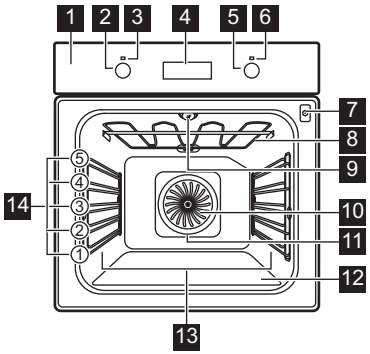
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

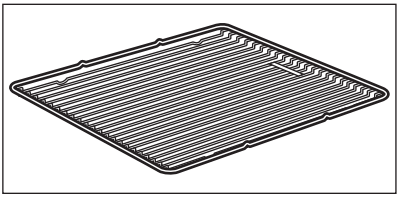
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

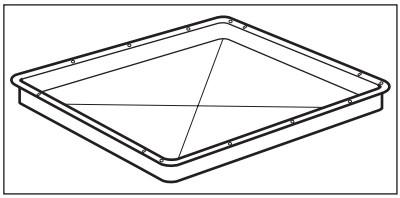


1 Panel sterowania
2 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
3 Kontrolka/symbol zasilania
4 Sterowanie elektroniczne
5 Pokrętło regulacji temperatury
6 Kontrolka/symbol/wskaźnik temperatury
7 Gniazdo termosondy
8 Grzałka
9 Oświetlenie
10 Wentylator
11 Grzałka na tylnej ściance
12 Grzałka dolna
13 Prowadnice blach, wyjmowane
14 Poziomy umieszczenia potraw

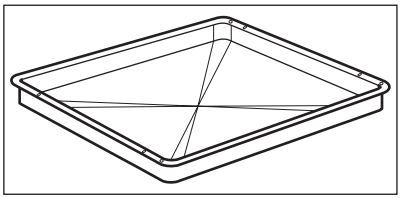
3.1 Akcesoria



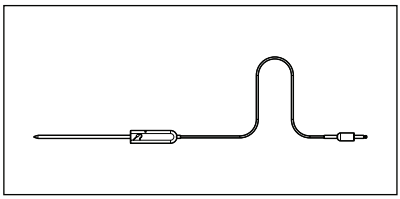
Ruszt
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.



Blacha do pieczenia ciasta
Do pieczenia ciast i ciastek.



Blacha do pieczenia/opiekania mięsa
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



Czujka temperatury
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Ustawianie czasu

Piekarnik działa wyłącznie po ustawieniu aktualnej godziny.

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, a także w przypadku przerwy w dostawie energii zacznie automatycznie migać wskazanie czasu. W takim przypadku należy rozpocząć od punktu 2.

1. Aby zmienić ustawienie aktualnej godziny, należy nacisnąć jednocześnie przyciski „**+**” i „**-**”, aż zacznie migać wskazanie czasu.
2. Ustawić czas za pomocą przycisku „**+**” lub „**-**”.
3. Po około 5 sekundach miganie ustanie, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina.

Gdy włączona jest funkcja zegara, nie można zmienić ustawienia aktualnej godziny.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika, aby wybrać żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

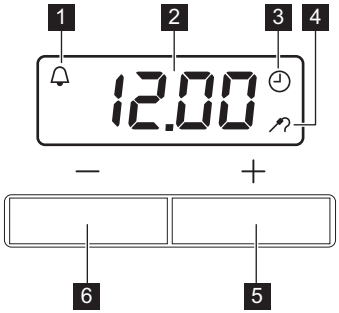
Symbol pokrętła, wskaźnik lub kontrolka (zależnie od modelu – patrz opis urządzenia):

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.

5.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	Termoobieg	Do pieczenia potraw przy maksymalnej temperaturze jednocześnie na trzech poziomach piekarnika. Korzystając z tej funkcji należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne. Umożliwia również suszenie produktów spożywczych.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie potraw wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Korzystając z tej funkcji należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym lub chrupkim spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw na środku grilla i do opiekania pieczywa.
	Szybki grill	Do grillowania większej ilości płaskich potraw i do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie. Również do zapiekania i przyrumieniania.

5.3 Sterowanie elektroniczne



1. Wskaźnik minutnika
2. Wyświetlacz zegara
3. Wskaźnik trybu z ustawieniem czasu
4. Wskaźnik termosondy
5. Przycisk **+**
6. Przycisk **-**

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Minutnik

Ta funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Ustawianie minutnika:

1. Nacisnąć przycisk „**+**” lub „**-**”.
2. Ustawić czas za pomocą przycisku „**+**” lub „**-**” (maksymalny czas to 2 godziny i 30 minut).
3. Po upływie 5 sekund zegar rozpocznie odliczanie czasu.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

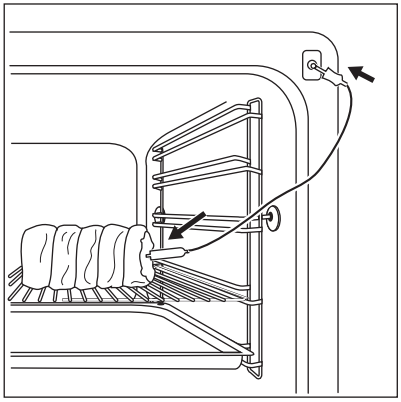
- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla termosondy.

Należy stosować wyłącznie termosondę dostarczoną wraz z urządzeniem lub oryginalne części zamienne.

OSTRZEŻENIE!
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

1. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na przedniej ściance urządzenia. Zacznie migać wskaźnik termosondy .

2.

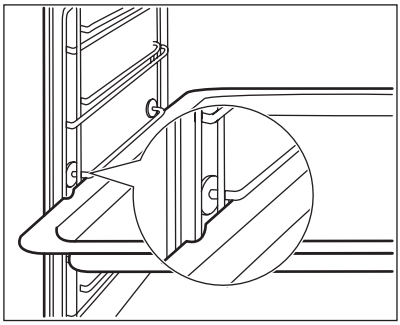


Umieścić końcówkę termosondy wewnątrz mięsa.

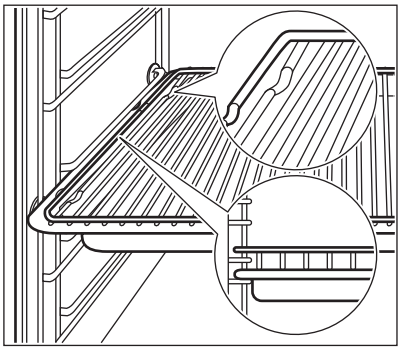
3. Nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można ustawić temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C – patrz wartości w tabeli.
4. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
5. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyłączyć urządzenie.
7. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.

Jeśli mięso nie jest odpowiednio upieczone, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

7.2 Wkładanie akcesoriów piekarnika



Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika mają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają naczynia przed zsunięciem się.



Wkładanie rusztu wraz z głęboką blachą do pieczenia

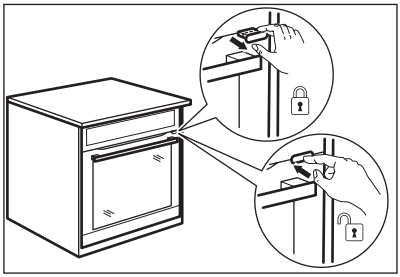
Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

8. DODATKOWE FUNKCJE

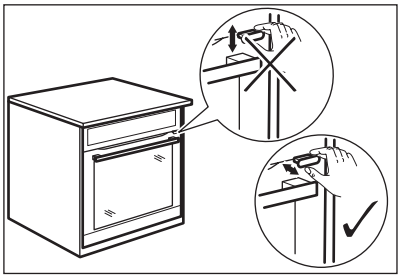
8.1 Wentylator chłodzący

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

8.2 Mechaniczna blokada drzwi



Mechaniczna blokada drzwi nie jest włączona w chwili zakupu urządzenia.
Włączanie blokady drzwi: Pociągnąć blokadę drzwi do przodu, aż po pozycji zablokowania.
Wyłączanie blokady drzwi: Wsunąć blokadę drzwi do położenia wyjściowego.



Otwieranie drzwi urządzenia:

1. Nacisnąć i przytrzymać blokadę drzwi.
2. Otworzyć drzwi.

Nie naciskać blokady drzwi po zamknięciu drzwi urządzenia.
Po wyłączeniu urządzenia mechaniczna blokada drzwi nie zostanie wyłączona.

9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

9.1 Pieczenie ciast

Ogólne wskazówki

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.

- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie można wydłużyć czas pieczenia o 10–15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

9.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.**
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

9.3 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kołacz / Brioszka	Termoobieg	1	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa / Ciasto owocowe	Termoobieg	1	140 - 160	70 - 90

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Termoobieg	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Biszkopt niskokaloryczny	Pieczenie tradycyjne	2	160	35 - 50
Kruchy spód placka	Termoobieg	2	170 - 180 1)	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	Termoobieg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	2	160	60 - 90
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	1	180	70 - 90
Sernik	Pieczenie tradycyjne	1	170 - 190	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Warkocz drożdżowy / Wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	3	170 - 190	30 - 40
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chleb (żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Pieczenie tradycyjne	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Ptysie z kremem / Eklery	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rolada biszkoptowa	Pieczenie tradycyjne	3	180 - 200 1)	10 - 20
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Maślane ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 1)	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) 2)	Termoobieg	3	150	35 - 55
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) 2)	Pieczenie tradycyjne	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	Termoobieg	3	160 - 170	40 - 80
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka kruche	Termoobieg	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	Termoobieg	3	140	20 - 35
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	Pieczenie tradycyjne	3	160 1)	20 - 30
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	3	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	Termoobieg	3	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40

Rodzaj wypieku	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka z ciasta francuskiego	Termoobieg	3	170 - 180[1)]	20 - 30
Bułki	Termoobieg	3	160[1)]	10 - 25
Bułki	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210[1)]	10 - 25
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	3	150[1)]	20 - 35
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Pieczenie tradycyjne	3	170[1)]	20 - 30

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wypieki i zapiekanki

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka z makaronem	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna[1)]	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
Bagietki posypane serem	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	40 - 60
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	30 - 60

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

9.4 Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura (°C)	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy piekarnika	3 poziomy piekarnika		
Ptysie z kremem / Eklery	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Strucla	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka/small cakes/ciastka/drożdżówki/bułki

Rodzaj wypieku	Termoobieg		Temperatura (°C)	Czas (min)
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy piekarnika	3 poziomy piekarnika		
Ciasteczka kruche	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Ciasteczka maślane / Paluchy	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj / Bezy	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Bułki	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

9.5 Pizza

Rodzaj wypieku	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (z wieloma dodatkami)	2	180 - 200	20 - 30
Tarty	1	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tarta szwajcarska	1	170 - 190	45 - 55
Szarlotka przykryta	1	150 - 170	50 - 60
Ciasto warzywne	1	160 - 180	50 - 60
Przaśny chleb	2	230 - 250[1)]	10 - 20
Zapiekanka z ciasta francuskiego	2	160 - 180 [1)]	45 - 55
Flammekuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	2	230 - 250[1)]	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2	180 - 200 [1)]	15 - 25

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

[2)] Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

9.6 Pieczenie mięs

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w piekarniku mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

9.7 Pieczenie z funkcją Turbo grill

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	180 - 190 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Łopatka / Karkówka / Szynka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet / Żeberka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Comber/ udziec zajęczy	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230 1)	30 - 40
Comber sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

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

Ryba (gotowanie na parze)

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Cała ryba	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Grill

Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

UWAGA!
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Temperatura	Czas (min)	
			1. strona	2. strona
Pieczeń wołowa	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Temperatura	Czas (min)	
			1. strona	2. strona
Filet wołowy	3	230	20 - 30	20 - 30
Karczek wieprzowy	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Karczek cielęcy	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Karczek jagnięcy	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Cała ryba, 500-1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Szybki grill

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Czas (min)	
		1. strona	2. strona
Burgers / Hamburgery	4	8 - 10	6 - 8
Filet wieprzowy	4	10 - 12	6 - 10
Kiełbaski	4	10 - 12	6 - 8
Filety/steki cielęce	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Tosty 1)	5	1 - 3	1 - 3
Grzanki z dodatkami	4	6 - 8	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

9.9 Produkty gotowe

Termoobieg

Produkty gotowe	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza mrożona	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American mrożona	2	190 - 210	20 - 25
Pizza chłodna	2	210 - 230	13 - 25
Pizza Snacks mrożone	2	180 - 200	15 - 30
Frytki cienkie	3	200 - 220	20 - 30
Frytki grube	3	200 - 220	25 - 35
Ćwiartki/krokiety	3	220 - 230	20 - 35
Zapiekane mięso i ziemniaki	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni świeże	2	170 - 190	35 - 45

Produkty gotowe	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Lasagne/cannelloni mroż.	2	160 - 180	40 - 60
Ser zapiekany w piekarniku	3	170 - 190	20 - 30
Skrzydełka kurczaka	2	190 - 210	20 - 30

Gotowe mrożone dania

Rodzaj pieczonej potrawy	Funkcje piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Frytki[1] (300-600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	3	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	3	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta

[1] Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia

9.10 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
Nie przykrywać miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Umieścić produkt na pierwszym poziomie piekarnika od dołu.

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

Produkt	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Tort, 1400 g	60	60	-

9.11 Pasteryzowanie

O czym należy pamiętać:

- Należy stosować wyłącznie słoiki do wekowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczają wilgotność w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w przypadku słoików jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja 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
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

9.12 Suszenie – Termoobieg

Przykryć ruszty papierem do pieczenia.
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy wyłączyć urządzenie w połowie procesu suszenia. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać aż urządzenie ostygnie. Następnie należy dokończyć proces suszenia.

Warzywa

Produkty przeznaczone do suszenia	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 (kwaśne)	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkty przeznaczone do suszenia	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

9.13 Tabela temperatur dla czujki temperatury

Wołowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Stek z rostbefu/polędwicy: lekko wypieczony	45 - 50
Stek z rostbefu/polędwicy: średnio wypieczony	60 - 65
Stek z rostbefu/polędwicy: dobrze wypieczony	70 - 75

Wieprzowina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Łopatka / Szynka / Karkówka	80 - 82
Schab (comber) / Wędzona wieprzowina	75 - 80
Klops	75 - 80

Cielęcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90

Baranina/jagnięcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Udziec barani	80 - 85
Comber barani	80 - 85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	70 - 75

Dziczyzna

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Comber zajęczy	70 - 75
Udziec zajęczy	70 - 75
Zając cały	70 - 75
Comber sarni	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

Ryba

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu w °C
Łosoś	65 - 70
Pstrąg	65 - 70

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

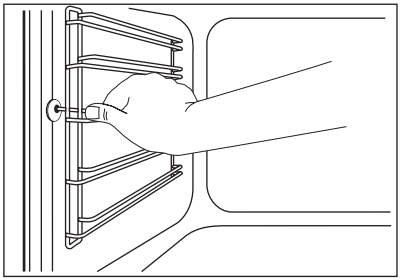
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia:

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepła wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. 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 należy wyczyścić je i pozostawić je 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. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

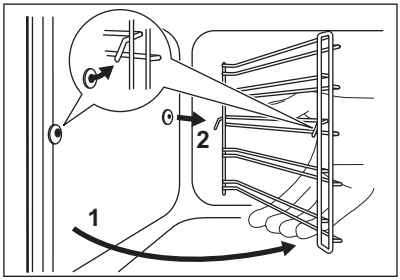
10.1 Prowadnice blach

Demontaż prowadnic blach



W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice 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.

Dotyczy wyłącznie prowadnic teleskopowych:
Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

10.2 Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie porażeniem prądem.
Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

UWAGA!
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.
Użyć żarówki tego samego typu.

Wymiana żarówki oświetlenia w górnej ściance komory:

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 i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

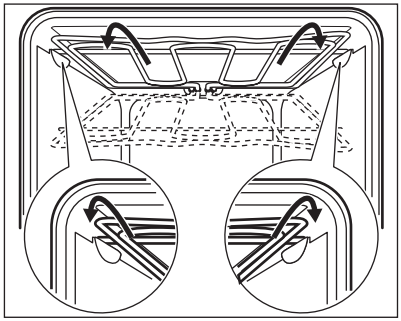
10.3 Górna ścianka piekarnika

W celu łatwiejszego wyczyszczenia górnej ścianki piekarnika można odchylić jego górną grzałkę.

OSTRZEŻENIE!
Przed odchyleniem grzałki należy wyłączyć urządzenie. Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Odchylanie grzałki

1. Wymontować prowadnice blach.



2. Chwycić grzałkę z przodu obiema rękami.
3. Pokonując opór sprężyny, pociągnąć ją do przodu wzdłuż wsporników po obu stronach.
4. Grzałka odchyli się w dół.

   Możliwe będzie wyczyszczenie górnej ścianki piekarnika.

Montaż grzałki

1. Zamontować grzałkę w odwrotnej kolejności.

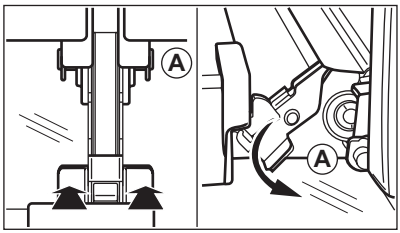
   Zamontować grzałkę prawidłowo nad wspornikami na wewnętrznych ściankach urządzenia.
2. Zamontować prowadnice blach.

10.4 Czyszczenie drzwi piekarnika

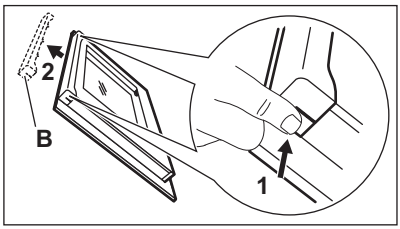
Demontaż drzwi i szyb

Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu urządzenia.

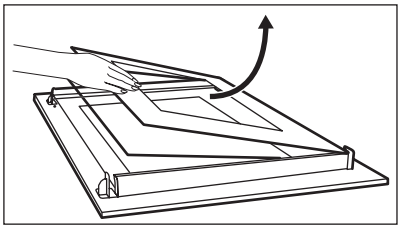
OSTRZEŻENIE!
Podczas demontażu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Całkowicie docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od urządzenia.



5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. Zapobiegnie to ich zarysowaniu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.
9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż drzwi i szyb

Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

11. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić ustawienia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu zegara widoczne jest wskazanie „F11”.	Wystąpiło zwarcie termosondy lub jej wtyczki nie włożono prawidłowo do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda w bocznej ściance urządzenia.

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.) .....

12. DANE TECHNICZNE

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz

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



892948734-C-462012

CE