Thinking of you
Electrolux

EZC2430

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 4
3. OPIS URZĄDZENIA..... 8
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 8
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 9
6. FUNKCJE ZEGARA..... 11
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 12
8. DODATKOWE FUNKCJE..... 14
9. WSKAZÓWKI I PORADY..... 14
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 21
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 25
12. INSTALACJA..... 28
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 29

Z MYŚLĄ 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. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registerelectrolux.com



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

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie / Przestroga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa

ℹ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją 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

- 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.
- 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, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze silnie się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- 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.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- 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 załączoną do urządzenia.

- 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.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- 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 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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, 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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- 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 rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać 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 w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

2.4 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 pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. 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 obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.5 Czyszczenie pirolityczne

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała / pożarem / wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:

  - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się usunąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia.
  Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Wewnętrzne oświetlenie

- 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.

2.7 Utylizacja

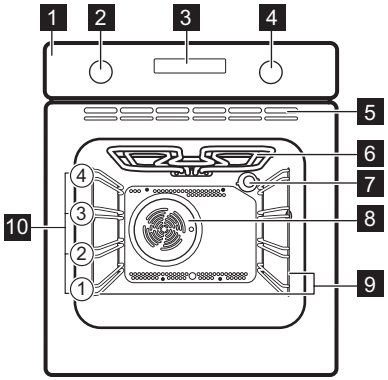


OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
3. Sterowanie elektroniczne
4. Pokrętło regulacji temperatury
5. Otwory wylotowe powietrza dla wentylatora chłodzącego
6. Grzałka
7. Oświetlenie
8. Wentylacja
9. Prowadnice blach, wyjmowane
10. Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Głęboka blacha**
  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 Ustawianie czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.

Gdy zniknie wskazanie dotyczące wersji oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się **hr** oraz „**12:00**”. Wskazanie „**12**” będzie migać.

1. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. Będzie migać wskazanie „**00**”.

3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest

ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

4.3 Zmiana ustawienia czasu

Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć .
Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas i symbol .
Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

4.4 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 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 do pomieszczenia.

Zaczekać, aż piekarnik ostygnie. Zwilżyć miękką ściereczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i oczyścić komorę piekarnika.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Chowane pokrętła sterowania

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

5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia

W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętłach, wskaźniki lub kontrolki:

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

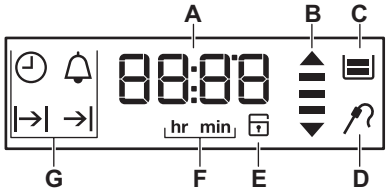
1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji

temperatury do położenia wyłączenia.

5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Mięso	Do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeni.
	Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Piroliza	Uruchamia funkcję automatycznego czyszczenia pirolitycznego piekarnika. Powoduje to wypalenie zanieczyszczeń znajdujących się w piekarniku.

5.4 Wyświetlacz



A) Zegar
B) Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
C) Szuflada na wodę (tylko w wybranych modelach)
D) Termosonda (tylko w wybranych modelach)
E) Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
F) Godziny/minuty

G) Funkcje zegara

5.5 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
⏲	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.

5.6 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu pojawiają się kolejno paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
🕘	BIEŻĄCA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie czasu”.
🔔	MINUTNIK	Minutnik służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
|→|	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
→|	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.

Naciskać wielokrotnie przycisk ⏲, aby przełączać kolejno funkcje zegara.

Aby potwierdzić ustawienia funkcji zegara, należy nacisnąć przycisk ⏲ lub zaczekać 5 sekund na automatyczne potwierdzenie.

6.2 Ustawiane funkcji CZAS lub KONIEC

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się |→| lub →|.

Na wyświetlaczu będzie migać |→| lub →|.

2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić wartości i nacisnąć ⏲, aby potwierdzić.

Dla funkcji Czas |→| ustawić najpierw minuty, a następnie godziny, natomiast dla funkcji Koniec →| ustawić najpierw godziny, a następnie minuty.
Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol |→| lub →| oraz wskazanie ustawionego czasu. Piekarnik wyłączy się.

3. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.
4. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.

Po naciśnięciu ⏲ podczas ustawiania godzin w ramach funkcji CZAS |→| urządzenie przechodzi do ustawień funkcji KONIEC →|.

6.3 Ustawianie MINUTNIKA

1. Dotknąć wielokrotnie ⏲, aż na wyświetlaczu zaczną migać symbole 🔔 i „**00**”.
2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić MINUTNIK.
   Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
   Domyślnie czas jest wyświetlany w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu dłuższego niż 60 minut na wyświetlaczu pojawi się symbol **hr**. Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.
3. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. "Na wyświetlaczu będą migać wskazanie „**00:00**” i symbol 🔔. Nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po ustawieniu MINUTNIKA, gdy działa funkcja CZAS lub KONIEC, na wyświetlaczu pojawia się symbol 🔔.

6.4 Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać + i —. Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

Stopera nie można używać z funkcjami: Czas |→|, Koniec →|.

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

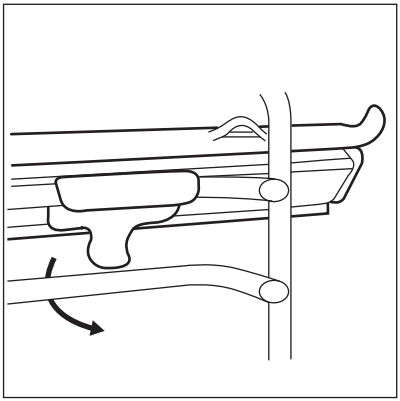
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Zakładanie prowadnic teleskopowych

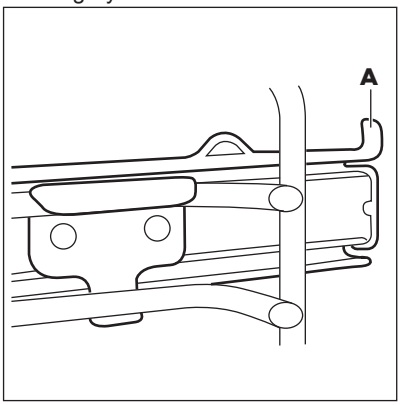
Prowadnice teleskopowe można umieścić na każdym poziomie.

Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

1. Założyć prowadnice teleskopowe.



2. Ogranicznik (A), który znajduje się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej, musi być skierowany do góry.

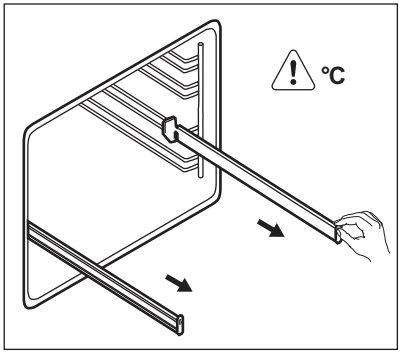


7.2 Prowadnice teleskopowe

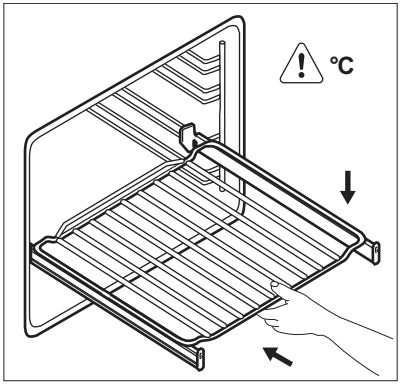
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce.
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza urządzenia.



Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po obróceniu pokrętła lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie SAFE.

1. Nie ustawiać funkcji piekarnika.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ⏲ i +.

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE.
Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

8.2 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego , jeśli temperatura w piekarniku przekracza 40°C. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w lewo lub w prawo, aby wyświetlić temperaturę piekarnika.

8.3 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić urządzenie.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: oświetlenie piekarnika, czas, koniec.

8.4 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.

8.5 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.

9. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

9.1 Informacje ogólne

- W urządzeniu są cztery poziomy. 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.

9.2 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.

9.3 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.

9.4 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.

9.5 Tabela pieczenia

Ciasta

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	165	2 (1 i 3)	45 - 60	W formce do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	2 (1 i 3)	20 - 30	W formce do ciasta

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Sernik	170	1	165	2	70 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Jabłecznik (Szarlotka)	170	1	160	2 (1 i 3)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	160	2 (1 i 3)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	170	2	155	2	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt (biszkopt bez tłuszczu)	170	2	160	2	90 - 120	W 26 cm foremce do ciasta
Keks / Ciasto owocowe	170	2	160	2	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami[1)]	170	2	165	2	20 - 30	W formie do chleba
Małe ciasteczka	170	3	166	3 (1 i 3)	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciastka[1)]	150	3	140	3 (1 i 3)	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy	100	3	115	3	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bułeczki[1)]	190	3	180	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Ptyś[1)]	190	3	180	3 (1 i 3)	15 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	3	170	2	25 - 35	W 20 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	180	1 lub 2	170	2	45 - 70	Po lewej i po prawej w foremce do ciasta o średnicy 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii[1)]	170	1	160	1	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

[1)] Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb[1)]	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	190	1	30 - 45	W formie do chleba

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bułki[1)]	190	2	180	2 (1 i 3)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza[1)]	190	1	190	1	20 - 30	Na głębokiej blasze
Babeczki[1)]	200	3	190	2	10 – 20	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Placki

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	180	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	200	2	45 - 60	W formie
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	W formie
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	W formie
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	W formie
Pudding Yorkshire[1)]	220	2	210	2	20 - 30	6 foremek do puddingu

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie i głębokiej blasze
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie i głębokiej blasze
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie i głębokiej blasze
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	44 - 50	Na ruszcie i głębokiej blasze
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	51 - 55	Na ruszcie i głębokiej blasze
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	55 - 60	Na ruszcie i głębokiej blasze
Łopatka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Na głębokiej blasze
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 kawałki na głębokiej blasze
Jagnięcina	190	2	190	2	110 - 130	Udko
Kurczak	200	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	1	160	1	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	160	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	1	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Produkt	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg / Dorada	190	2	175	2 (1 i 3)	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	190	2	175	2 (1 i 3)	35 - 60	4 - 6 filetów

9.6 Grill

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

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Befsztyki	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Kiełbaski	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Kotlety wieprzowe	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Kurczak (połówki)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebaby	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Pierś z kurczaka	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Filet rybny	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Tosty	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

9.7 Turbo grill

Z tej funkcji należy korzystać przy temperaturze maksimum 200°C.

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Panierowana pieczeń (indyk)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Kurczak (połówki)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Udka kurczaka	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Przepiórka	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Zapiekanka warzywna	-	-	200	20 - 25	-	3
Małże	-	-	200	15 - 20	-	3
Makrela	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Półtusze rybne	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- 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 urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Ryzyko jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą

specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je 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. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

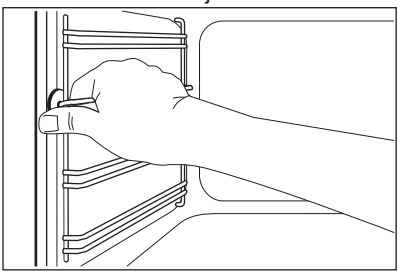
10.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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.

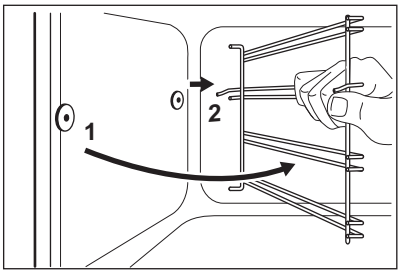
10.3 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

10.4 Piroliza

UWAGA!
Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blachy.

Nie należy rozpoczynać pirolizy, jeśli drzwi piekarnika nie są domknięte.
W niektórych modelach w takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „C3”.

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa. Występuje ryzyko poparzenia.

UWAGA!
Jeśli w tej samej szafce znajdują się inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania funkcji Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.
2. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
3. Wybrać funkcję Piroliza. Patrz „Funkcje piekarnika”.
4. |→| zacznie migać.

Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec.
Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Po upływie 2 sekund rozpocznie się proces czyszczenia pirolitycznego. Czas trwania procedury: 2 godz..
Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się.

Widoczny na wyświetlaczu symbol oraz paski wskaźnika rozgrzania będą się świecić do czasu odblokowania drzwi.

10.5 Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności włączenia czyszczenia pirolitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać wskazanie PYR.

Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:
- Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu „+” i „—”, gdy na wyświetlaczu miga PYR.

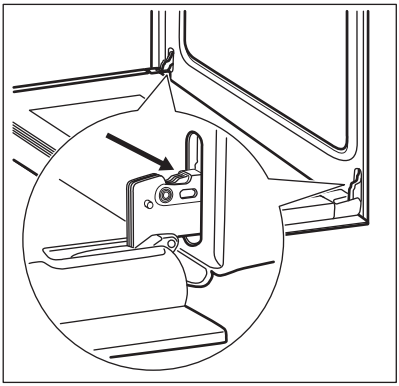
10.6 Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z czterech szyb.Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć w celu ich wyczyszczenia.

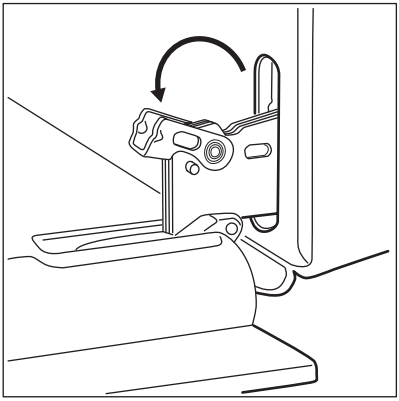
Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby.

UWAGA!
Nie używać urządzenia bez szyb.

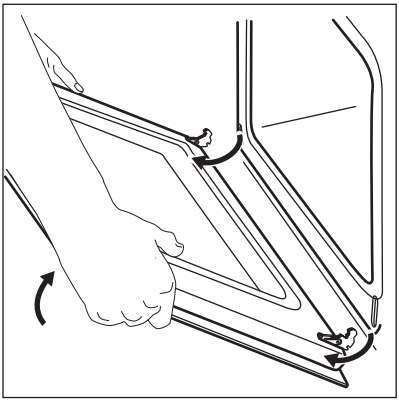
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



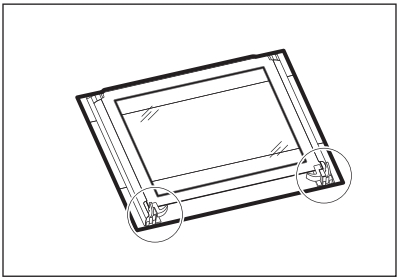
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



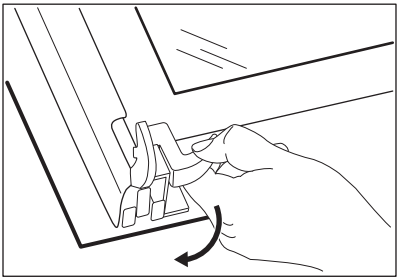
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



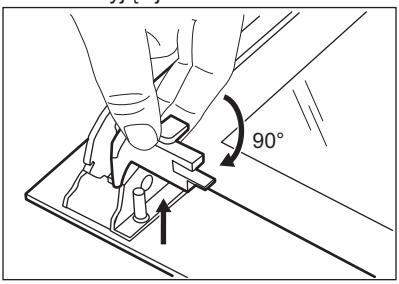
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



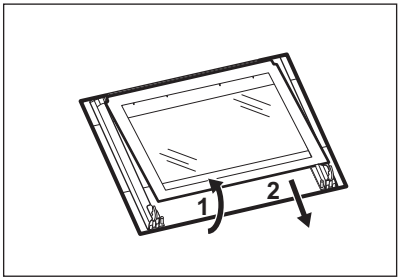
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



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



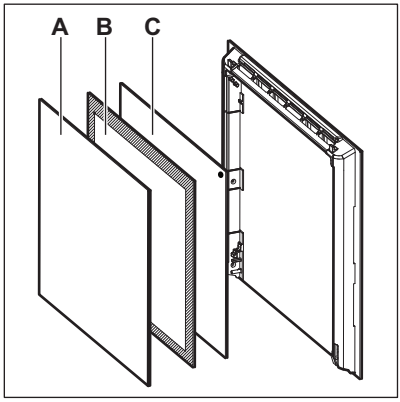
7. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.



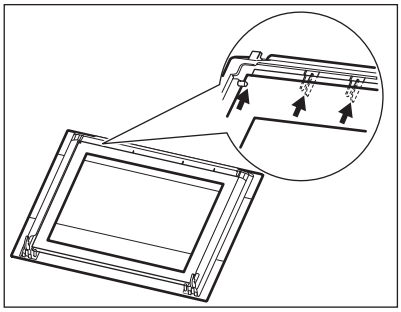
8. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Należy upewnić się, że szyby (A, B i C) zostały włożone w odpowiedniej kolejności. Na środkowej szybie (B) znajduje się ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (B) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo umieszczona w mocowaniu.



10.7 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

OSTRZEŻENIE!
Ryzyko porażenia prądem!
Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik.
Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

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

Tylne oświetlenie

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.

11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Co zrobić, gdy…

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnej godziny.	Ustawić aktualną godzinę.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	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.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	• Nie zamknięto dokładnie drzwi. • Blokada drzwi jest uszkodzona.	• Domknąć drzwi. • Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest 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 demo.	1. Wyłączyć piekarnik. 2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk +. 3. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, na pierwszą funkcję. Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie **"Demo"**. 4. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia. 5. Zwolnić przycisk +. 6. Obracać pokrętło regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przytrzymać przez trzy sekundy. Trzykrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Tryb demonstracyjny jest wyłączony.

11.2 Dane naprawy

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

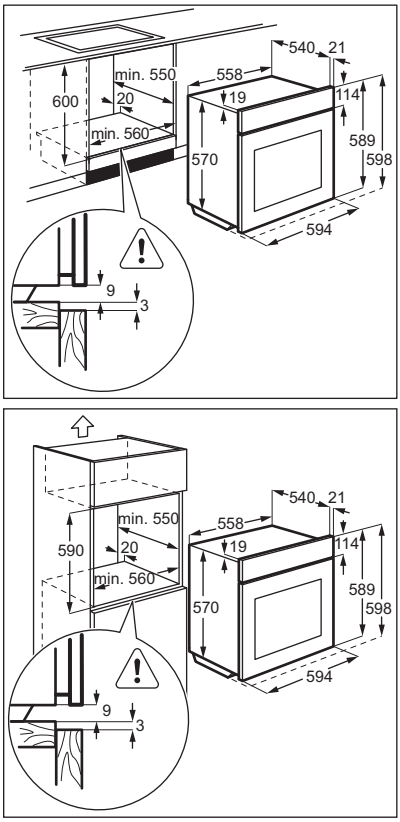
Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

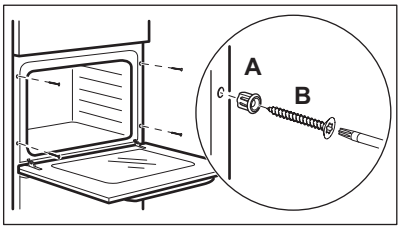
12. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia



12.2 Mocowanie urządzenia do szafki



12.3 Instalacja elektryczna

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono wyłącznie w przewód zasilający.

12.4 Przewody

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:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm^2)
maksymalnie 1380	3 x 0,75
maksymalnie 2300	3 x 1

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm²)
maksymalnie 3680	3 x 1,5

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

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EZC2430AOX
Klasa efektywności energetycznej	106.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie typowym	0.87 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.84 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	57 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	35,4 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

13.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

- **Ogólne porady**
  - Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.
  - Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
  - Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawy do nienagrzanego piekarnika.
  - Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.
  - Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
- **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
- **Ciepło resztkowe**
  - Gdy w niektórych funkcjach piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 90%

ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal działają.

- **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury. Na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura ciepła resztkowego.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

www.electrolux.com/shop



867310796-A-352014

CE