



Electrolux



electrolux.com/register



PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

COE7P31B

COE7P31X2

COE7P31V

EOE7P31X



Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	10
5. PANEL STEROWANIA.....	10
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
8. FUNKCJE ZEGARA.....	14
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	16
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	17
11. DODATKOWE FUNKCJE.....	18
12. WSKAZÓWKI I PORADY.....	20
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	23
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	26
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	28
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	29

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm

Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po

zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

- Podczas wyjmowania lub wstawiania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagrzanym piekarnika należy usunąć z jego komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
 - podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.

- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

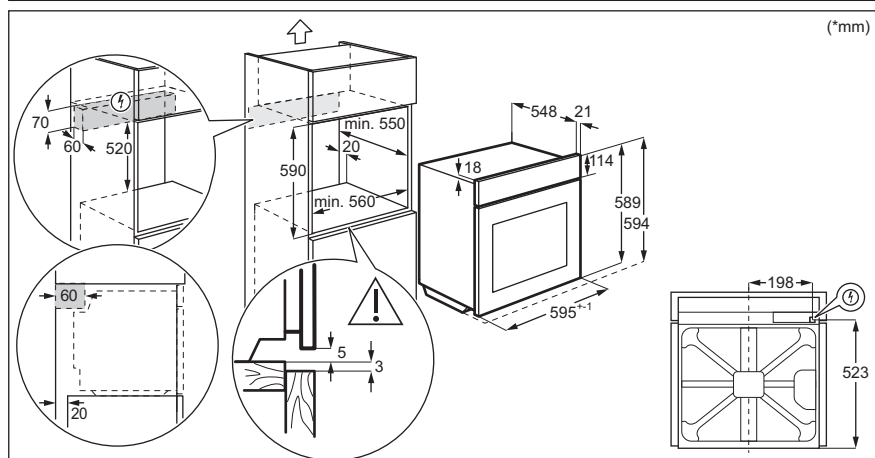
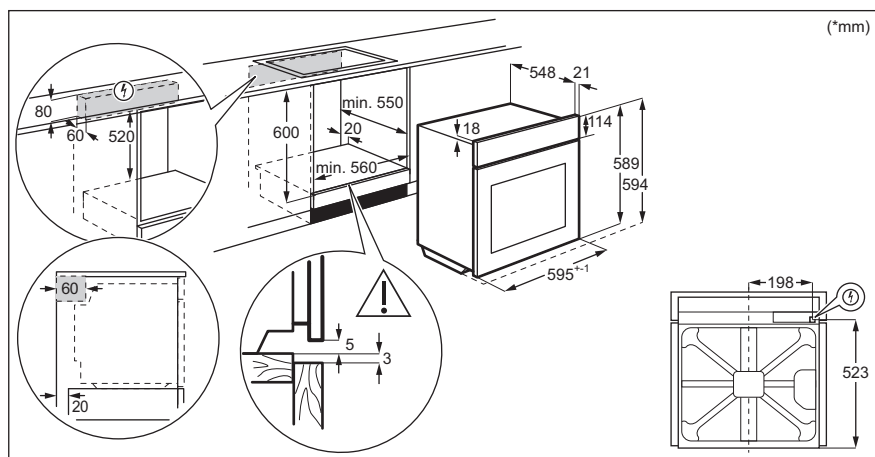


YouTube

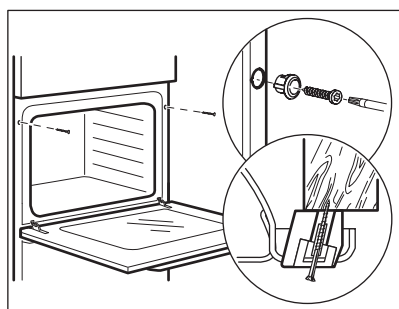
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



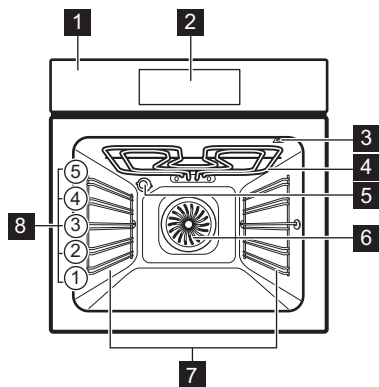


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Lampa
- 6 Wentylator

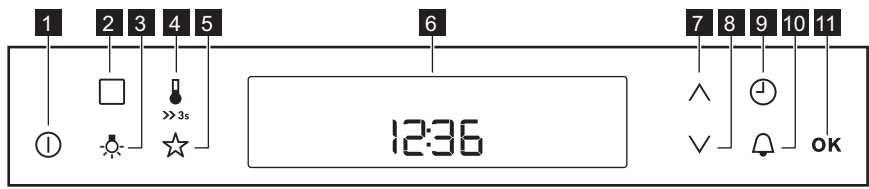
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Widok panelu sterowania

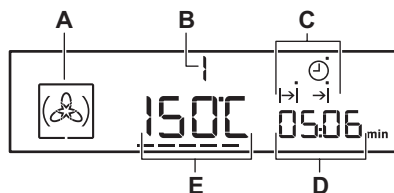


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czuj- nika	Funkcja	Opis
1	ⓘ	WŁ. / WYŁ. Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□	Opcje Aby ustawić funkcję pieczenia, funkcję czyszczenia lub pro- gram automatyczny

Pole czuj- nika	Funkcja	Opis
3		Oświetlenie piekarnika Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4		Temperatura / Szybkie nagrzewanie Ustawianie lub sprawdzanie temperatury. Także aby ustawić lub sprawdzić temperaturę Termosonda. Naciśnij ten przycisk i przytrzymaj przez trzy sekundy, aby włączyć lub wyłączyć tę funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5		Ulubiony program Aby zapisać swoje ulubione programy: Funkcja ta umożliwia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
6	-	Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
7		W górę Poruszanie się w górę po menu.
8		W dół Poruszanie się w dół po menu.
9		Zegar Ustawianie funkcji zegara.
10		Minutnik Aby ustawić Minutnik.
11	OK	Ok Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

5.2 Wyświetlacz



- A. Symbol funkcji pieczenia
- B. Numer funkcji pieczenia/programu piekarnika
- C. Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara”)
- D. Wyświetlacz zegara/ciepła resztkowego
- E. Wyświetlacz temperatury / aktualnej godziny

Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

	Program automatyczny Można wybrać program automatyczny.
	Ulubiony program Włączony jest ulubiony program.
---	Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura / szybkie nagrzewanie Funkcja działa.
	Temperatura Można sprawdzić lub zmienić temperaturę.

	Termosonda Termosonda znajduje się w gnieździe termosondy.
	Blokada drzwi Włączona jest funkcja blokady drzwi.
	Minutnik Uruchomiona jest funkcja minutnika.
kg / g	Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru.
h / min	Włączona jest funkcja zegara.

5.3 Wskaźnik nagrzewania

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

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.

2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1 godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
5. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
6. Umieścić akcesoria i wyjmowane położeńiu.

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Funkcje pieczenia

Funkcja piekar- nika	Zastosowanie
-------------------------	--------------



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenie tradycyjne.



Funkcja Pizza

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

Funkcja piekar- nika	Zastosowanie
-------------------------	--------------



Pieczenie tradycyj-
ne

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Termoobieg (niska
temp.)

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja piekarnika Zastosowanie



Termoobieg wilgotny

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



Rozmrażanie

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



Podtrzymywanie temp

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Szybkie grillowanie

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.

7.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

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

7.3 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą ①. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika. Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona żadna funkcja pieczenia ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

7.4 Jak ustawić: Temperatura

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

7.5 Jak sprawdzić: Temperatura

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

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

7.6 Jak ustawić: Szybkie nagrzewanie

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

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

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

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

Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara

	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest włączone.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy urządzenia
 Koniec	Ustawianie czasu, kiedy urządzenie się wyłączy
 Opóźnienie	Połączenie funkcji Czas trwania i Koniec.
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ustawić Minutnik w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
00:00 Stoper	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy urządzenia. Włącza się natychmiast po rozpoczęciu nagrzewania urządzenia. Stoper nie włącza się, jeśli ustawiono funkcje Czas trwania i Koniec. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Jak ustawić: Aktualna godzina

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

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

4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, nacisnąć , aż zacznie migać .

8.3 Jak ustawić: Czas trwania

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.
6. Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.
7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.

8.4 Jak ustawić: Koniec

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na

wyświetlaczu pojawi migające wskazanie →| oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć piekarnik.

8.5 Jak ustawić: Opóźnienie

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

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

wskazanie →| oraz ustawienie czasu.

Piekarnik wyłącza się automatycznie.

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



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

8.6 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć .

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie  i „00”.

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

8.7 Jak ustawić: Stoper

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

9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

9.1 Lista programów automatycznych

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

9.2 Sposób użycia: programy automatyczne

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

9.3 Sposób użycia: programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Dotknąć  lub , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru. Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas , domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).
4. Dotknąć  lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach. Urządzenie włączy się.
5. Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą  lub . Dotknąć .
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać .
7. Dotknąć pola czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

9.4 Jak ustawić: programy automatyczne z funkcją Termosonda

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Zainstalować termosondę. Patrz „Termosonda”.
4. Dotknąć  lub , aby ustawić program z termosondą. Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia,  oraz .

5. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.
Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać **|→|**.

6. Dotknąć dowolne pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

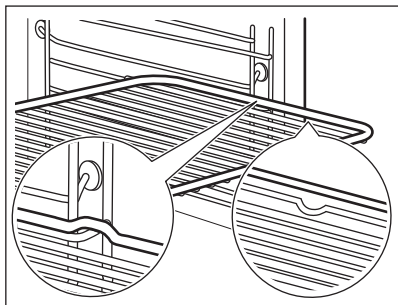
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

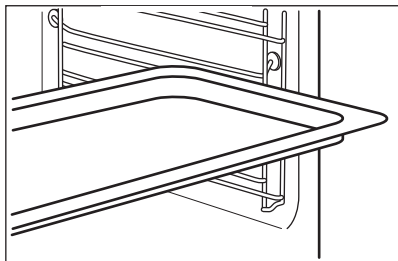
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

10.2 Termosonda

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

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

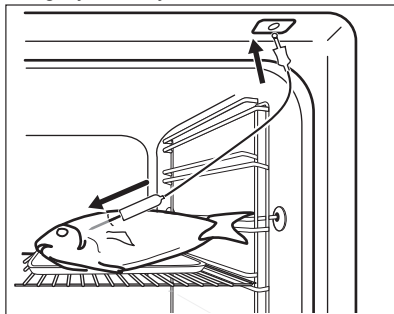
UWAGA!

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



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

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



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



Włożenie termosondy do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

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



Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga

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

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ----.

Gdy urządzenie oblicza przybliżony czas trwania, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczania. Po pierwszym obliczeniu na wyświetlaczu pojawi się przybliżony czas trwania pieczenia.

W trakcie pieczenia urządzenie nadal oblicza czas jego trwania. Wyświetlacz jest aktualizowany co pewien czas o nową wartość czasu trwania.



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

Dotykaj  raz po raz, aby wyświetlić trzy inne temperatury:

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

Gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie zadaną wartość, przez dwie minuty będzie słychać sygnał dźwiękowy, a  będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

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



OSTRZEŻENIE!

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

11. DODATKOWE FUNKCJE

11.1 Użycie funkcji Program ulubiony

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

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.
2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy . Zabrzmi sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć urządzenie.

- **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć . Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.



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

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

11.2 Użycie funkcji blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.



Gdy funkcja czyszczenia pirolitycznego jest włączona, drzwi są zablokowane. Naciśnięcie pola czujnika powoduje wyświetlenie komunikatu.

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

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się **SAFE**. Drzwi są zablokowane.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

11.3 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

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

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Blokada zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 3.



Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.



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

11.4 Korzystanie z menu ustawień

W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie SET i numer ustawienia.

Opis	Wartość do ustawienia
1 Wskaźnik ciepła resztkowego	WŁ. / WYŁ.
2 Przypomnienie o czyszczeniu	WŁ. / WYŁ.
3 Dźwięk przycisku ¹⁾	KLIK / SYGNAŁ DŹWIĘKOWY / WYŁ.
4 Sygnał awarii	WŁ. / WYŁ.
5 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
6 Menu serwisowe	-
7 Przywrócić ustawienia	TAK/NIE

¹⁾ Nie można wyłączyć sygnału dźwiękowego pola czujnika WŁ./WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy.
Na wyświetlaczu pojawią się migające SET1 i „1”.

2. Nacisnąć przycisk lub , aby wprowadzić ustawienie.

3. Nacisnąć OK.

4. Nacisnąć lub , aby zmienić wartość ustawienia.

5. Nacisnąć OK.

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

11.5 Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono

żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

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

11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:

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

11.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

11.8 Termostat bezpieczeństwa

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

12. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekąć inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

12.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm

- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

12.3 Termoobieg wilgotny

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

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tart	forma do tart	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35

		°C		
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

12.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60

					
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Bułka maślana	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty ¹⁾	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznicie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do

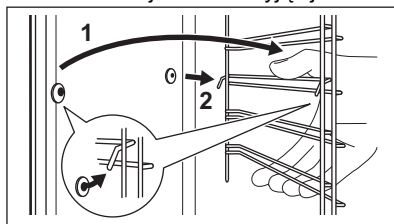
wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

13.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

13.3 Obsługa urządzenia: Piroliza

Wyczyścić piekarnik za pomocą Piroliza.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się "Pyro" oraz numer programu czyszczenia.
6. Nacisnąć OK.
7. Nacisnąć kilkakrotnie  lub , aby ustawić czas trwania procesu czyszczenia:

Opcja	Opis
1	1:00 do czyszczenia lekkich zabrudzeń
2	1:30 do czyszczenia standardowego
3	2:30 do czyszczenia dokładnego

W celu opóźnienia rozpoczęcia czyszczenia można użyć funkcji Koniec.

8. Nacisnąć OK.

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się.  a paski wskaźnika nagrzewania będą się świecić aż do odblokowania drzwi. Drzwi odblokowują się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie bezpieczny poziom i czyszczenie zakończy się.

9. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie.

10. Wytrzyj do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką. Usuń pozostałości z dna piekarnika.

Nie można rozpocząć procedury czyszczenia pirolitycznego:

- jeśli nie wyjmie się wtyczki termosondy z gniazdka. Gdy wystąpi ten ten błąd, w niektórych modelach na wyświetlaczu pojawia się „C2”.
- jeśli drzwi piekarnika nie zostały całkowicie zamknięte. Gdy wystąpi ten ten błąd, w niektórych modelach, na wyświetlaczu pojawia się „C3”.

13.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Urządzenie przypomina o konieczności wyczyszczenia go: Piroliza.

 – miga na wyświetlaczu przez 10 sek po każdym włączeniu i wyłączeniu urządzenia.

Funkcję przypomnienia można wyłączyć. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

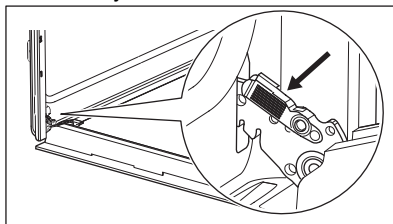
13.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

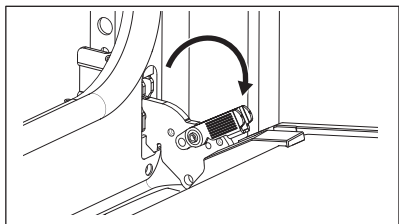
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

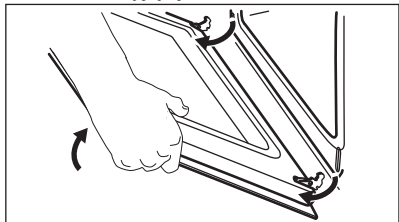
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



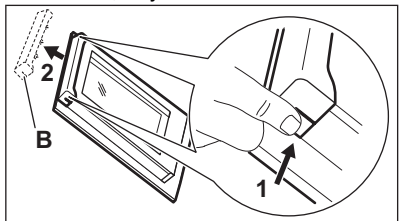
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



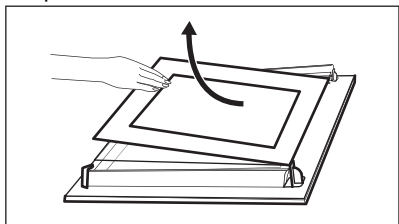
3. Przyknać drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi od siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

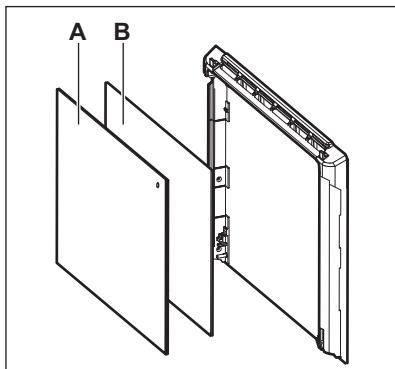


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

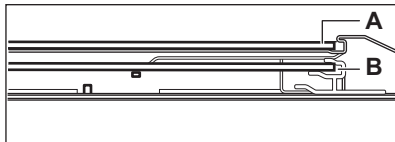
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby ((**A** i **B**) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



13.6 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie zamknięto prawidłowo drzwi.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie  i  , aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najsłabiej do gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Piroliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	- Nie zamknięto dokładnie drzwi. - Uszkodzona blokada drzwi.	- 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.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony 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 wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

14.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

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

15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	COE7P31B	949498441
	COE7P31X2	949498433
	COE7P31V	949498447
	EOE7P31X	949498424
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	COE7P31V	32.4 kg
	EOE7P31X	32.3 kg

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

15.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

15.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.
Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać

zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło reszkowe

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

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o cieple resztkowym.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Wyłączanie wyświetlacza

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

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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





