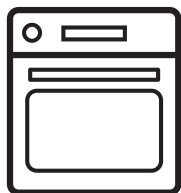




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

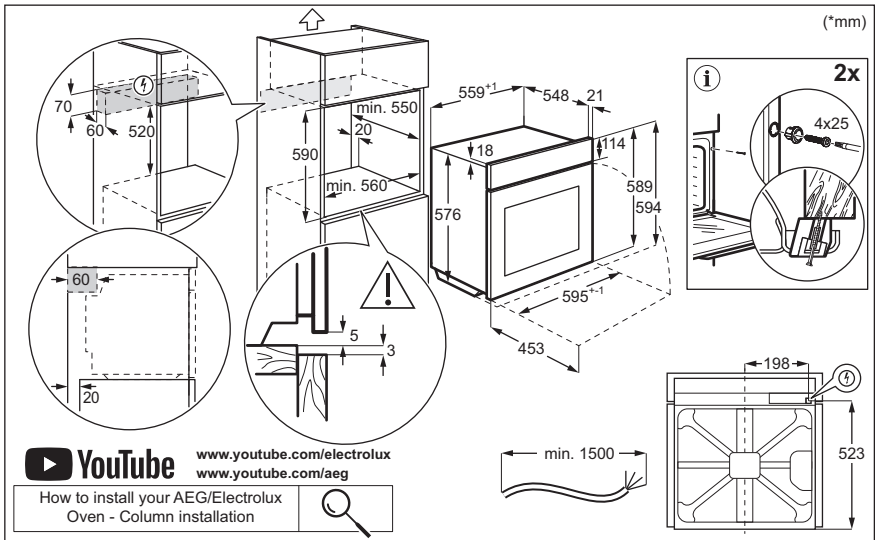


**COF6C56Z**

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**



## INSTALACJA



**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](http://www.electrolux.com/support)**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3  |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 5  |
| 3. OPIS PRODUKTU.....                       | 8  |
| 4. PANEL STEROWANIA.....                    | 8  |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 9  |
| 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 10 |
| 7. DODATKOWE FUNKCJE.....                   | 15 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 15 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 16 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 17 |
| 11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....          | 19 |
| 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....            | 22 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 22 |
| 14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 24 |

## 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.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- 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.

## 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 biegach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| 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 iskieł lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
  - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory 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 instalowania 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.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- 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 jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- 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 aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w

urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

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

## 2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.7 Utylizacja

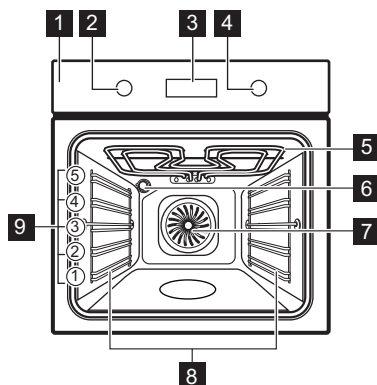
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. OPIS PRODUKTU

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 3 Ekran
- 4 Pokrętło sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczanie potraw

## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętło wysuwa się.
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie .

### 4.2 Widok panelu sterowania



Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.

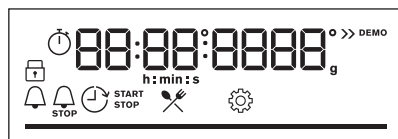


Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję Szybkie nagrzewanie.

|                                                                                   |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia. |
|  | Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Blokada       |
| OK                                                                                | Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.                           |

### 4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu

Wyświetlacz z podstawowymi funkcjami:



|                                                                                   |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Urządzenie jest zablokowane. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|

|                                                                                   |                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Podmenu: Gotowanie wspomagane.                                                                                |
|  | Podmenu: Ustawienia                                                                                           |
|  | Szybkie nagrzewanie jest wł.                                                                                  |
|  | Minutnik jest wł.                                                                                             |
|  | Czas pieczenia jest wł.                                                                                       |
|  | Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.                                                                           |
|  | Stoper jest wł.                                                                                               |
|  | Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca. |

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

### 5.2 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. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Funkcje pieczenia



#### **Termoobieg**

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



#### **Górna/dolna grzałka**

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



#### **Potrawy mrożone**

Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.



#### **Funkcja Pizza**

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



#### **Grzałka dolna**

Do przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. Użyć najniższej półki.



#### **Rozmrażanie**

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



#### **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. Moc grzania może się zmniejszyć. Aby uzyskać więcej informacji, patrz Codzienne użytkowanie, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.



#### **Grill**

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



#### **Turbo grill**

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



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

### 6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii można znaleźć w Efektywność energetyczna, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

### 6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

 Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

### 6.4 Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawień.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

Wyświetlacz pokazuje  .

2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Naciśnąć przycisk OK.

## 6.5 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu zawiera programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Naciśnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Naciśnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wagę. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Naciśnąć OK.

5. Włożyć do urządzenia. Naciśnąć OK.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

| Legenda                                                                           |                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | Dostępna regulacja ciężaru.                                       |
|  | Przed rozpoczęciem pieczenia należy wcześniej nagrzać urządzenie. |
|  | Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.                  |

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

| Potrawa                                                                   | Ciężar                                    | Poziom półki/akcesoria                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Pieczeń wołowa, lekko wypieczona                                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>P2</b> Pieczeń wołowa, średnio wypieczona                              | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki          |  <b>2; blacha do pieczenia ciasta</b><br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                                                                                             |
| <b>P3</b> Pieczeń wołowa, do brze wypieczona                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>P4</b> Stek, średnio wypieczony                                        | 180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry |   <b>3; brytfanna na ruszcie</b><br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.               |
| <b>P5</b> Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, okragła, gruba powierzchnia) | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2; brytfanna na ruszcie</b><br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu. |

|     | Potrawa                                                             | Ciężar                                            | Poziom półki/akcesoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temperatura))   |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P7  | Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (termoobieg (niska temperatura)) | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki                  |  2; blacha do pieczenia ciasta<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                                                                                                                     |
| P8  | Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (termoobieg (niska temperatura))  |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P9  | Filet wołowy, lekko wypieczony (termoobieg (niska temperatura))     |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P10 | Filet wołowy, średnio wypieczony (termoobieg (niska temperatura))   | 0,5-1,5 kg; 5-6 cm grube kawałki                  |  2; blacha do pieczenia ciasta<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.                                                                                                                     |
| P11 | Filet wołowy, dobrze wypieczony (termoobieg (niska temperatura))    |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P12 | Pieczeń cielęca (np. łopátka)                                       | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki                  |   2; brytfanna na ruszcie<br>Dodać płyn. Pieczeń przykryta.                                                                                          |
| P13 | Karczek wieprzowy lub łopátka                                       | 1.5 - 2 kg                                        |   2; brytfanna na ruszcie<br>Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                        |
| P14 | Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temperatura))                  | 1.5 - 2 kg                                        |  2; blacha do pieczenia ciasta<br>Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                                                           |
| P15 | Schab wieprzowy, świeży                                             | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki                  |  2; brytfanna na ruszcie                                                                                                                                                                                                            |
| P16 | Żeberka wieprzowe                                                   | 2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm |  3 głęboka blacha<br>Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                                                                          |
| P17 | Udziec jagnięcy z kością                                            | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki                  |  2; brytfanna na blasze do pieczenia<br>Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                                                                                |
| P18 | Cały kurczak                                                        | 1 - 1.5 kg; świeże                                |   2; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia<br>Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. |
| P19 | Potówki kurczaka                                                    | 0.5 - 0.8 kg                                      |  3 blacha do pieczenia                                                                                                                                                                                                              |

|     | Potrawa                     | Ciężar                | Poziom półki/akcesoria                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-----------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P20 | Pierś kurczaka              | 180 - 200 g na sztukę |   2; naczynie żaroodporne na ruszcie<br>Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.                                    |
| P21 | Udka kurczaka, świeże       | -                     |  3 blacha do pieczenia<br>Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.                                                                                                |
| P22 | Kaczka, cała                | 2 - 3 kg              |   2; brytfanna na ruszcie<br>Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.                        |
| P23 | Gęś, cała                   | 4 - 5 kg              |   2; głęboka blacha do pieczenia<br>Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia. |
| P24 | Klops                       | 1 kg                  |  2; ruszt                                                                                                                                                                                                            |
| P25 | Cała ryba, grillowana       | 0.5 - 1 kg na rybę    |  2; blacha do pieczenia ciasta<br>Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.                                                                                                                                        |
| P26 | Filet z ryby                | -                     |   3; naczynie żaroodporne na ruszcie                                                                                                |
| P27 | Sernik                      | -                     |  2;  28 cm Tortownica na ruszcie                                                                                                    |
| P28 | Szarlotka                   | -                     |  3; blacha do pieczenia                                                                                                                                                                                              |
| P29 | Tarta jabłkowa              | -                     |  2; forma do ciasta na ruszcie                                                                                                                                                                                     |
| P30 | Amerykańska szarlotka       | -                     |  1;  22 cm forma do ciasta na ruszcie                                                                                             |
| P31 | Brownies                    | 2 kg z ciasta         |  3 głęboka blacha                                                                                                                                                                                                  |
| P32 | Babeczki                    | -                     |  3; taca na babeczki na ruszcie                                                                                                                                                                                    |
| P33 | Keks                        | -                     |  2; blacha do chleba na ruszcie                                                                                                                                                                                    |
| P34 | Pieczone ziemniaki          | 1 kg                  |  2; blacha do pieczenia<br>Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.                                                                                                                                          |
| P35 | Ćwiartki                    | 1 kg                  |  3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia<br>Pokroić ziemniaki na kawałki.                                                                                                                            |
| P36 | Grillowane mieszane warzywa | 1 - 1.5 kg            |  3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia<br>Pokroić warzywa na kawałki.                                                                                                                              |
| P37 | Krokiety mrożone            | 0.5 kg                |  3; blacha do pieczenia                                                                                                                                                                                            |

|     | Potrawa                                                    | Ciężar     | Poziom półki/akcesoria                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P38 | Frytki mrożone                                             | 0.75 kg    |  3; blacha do pieczenia                                                                                                                                                           |
| P39 | Lazania mięsna/<br>warzywna z płatkami<br>suchego makaronu | 1 - 1.5 kg |  2; naczynie żaroodporne na ruszcie                                                                                                                                               |
| P40 | Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)                 | 1 - 1.5 kg |  1; naczynie żaroodporne na ruszcie<br>Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.                                                                                        |
| P41 | Pizza świeża, cienka                                       | -          |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia                                          |
| P42 | Pizza świeża, gruba                                        | -          |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia                                          |
| P43 | Quiche                                                     | -          |  2; forma do pieczenia na ruszcie                                                                                                                                                 |
| P44 | Bagietka / Ciabatta /<br>Biały chleb                       | 0.8 kg     |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia<br>Na biały chleb potrzeba więcej czasu. |
| P45 | Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny                      | 1 kg       |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt                                  |

## 6.6 Zmiana: Ustawienia

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
- Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Naciśnąć OK.
- Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Naciśnąć OK.
- Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Naciśnąć OK.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

### Podmenu: Ustawienia

| Ustawienie          | Wartość |
|---------------------|---------|
| 01 Aktualna godzina | Zmień   |

| Ustawienie                      | Wartość                               |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 02 Jasność wyświetlacza         | 1 - 5                                 |
| 03 Dźwięki przycisków           | 1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyl. |
| 04 Głośność sygnału             | 1 - 4                                 |
| 05 Stoper                       | Wł. / Wyl.                            |
| 06 Oświetlenie piekarnika       | Wł. / Wyl.                            |
| 07 Szybkie nagrzewanie          | Wł. / Wyl.                            |
| 08 Tryb demonstracyjny          | Kod aktywacji: 2468                   |
| 09 Wersja oprogramowania        | Sprawdzenie                           |
| 10 Wyzeruj wszystkie ustawienia | Tak / Nie                             |

## 7. DODATKOWE FUNKCJE

### 7.1 Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest używane, panel sterowania zostaje zablokowany, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

### 7.2 Automatyczne wyłączenie

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 Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Uruchomienie z opóźnieniem.

### 7.3 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.

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Opis funkcji timera

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minutnik</b>                   | Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie. |
| <br><b>Czas pieczenia</b>             | Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.                                                  |
| <br><b>Uruchomienie z opóźnieniem</b> | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.                                                                                                                                         |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Stoper</b> | Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 8.2 Ustawienie: Minutnik

#### 1. Nacisnąć .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

0:00 oraz .

2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.

3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

### 8.3 Ustawienie: Czas pieczenia

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się: 0:00 oraz .
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.
4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

### 8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
  2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się:  oraz START.
  3. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.
  4. Nacisnąć OK.
- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP.
5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.

### 6. Nacisnąć OK.

Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

7. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

### 8.5 Ustawienie: Stoper

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obróć pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Stoper. Patrz: Codzienne użytkowanie, Menu: Ustawienia.
3. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć lub wyłączyć Stoper.
5. Nacisnąć przycisk OK.

### 8.6 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obróć pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Aktualna godzina. Patrz: Codzienne użytkowanie, Menu: Ustawienia.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.
4. Nacisnąć przycisk OK.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

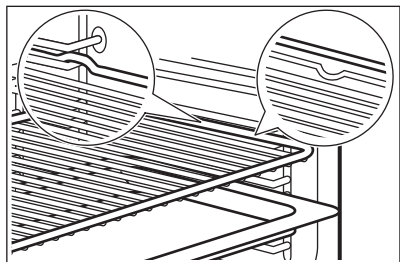
Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.



Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie

przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nożyki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 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 opiekac 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, patrz Efektywność energetyczna.

#### Symbole użyte w tabelach:

|                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|   | Rodzaj potrawy    |
|  | Funkcja pieczenia |
| °C                                                                                  | Temperatura       |
|  | Akcesoria         |



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

### 10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy 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** – ciemna, matowa, średnica 28cm

### 10.3 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                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza, mrożona, 0,35 kg                                                           | ruszt                                                                             | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rolada biszkoptowa                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Suflet, 6 szt.                                                                    | ceramiczne kokilki na ruszcie                                                     | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biszkoptowy spód tarty                                                            | forma do tarty na ruszcie                                                         | 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                                                                           |
| 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                                                                           |

## 10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Małe ciastka, 20 sztuk na blasze                                                  | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Małe ciastka, 20 sztuk na blasze                                                  | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Małe ciastka, 20 sztuk na blasze                                                  | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm                                                       | Górna/dolna grzałka                                                               | 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)                              | Górna/dolna grzałka                                                               | 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                                                                           |
| Kruche ciasteczka                                                                 | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Kruche ciasteczka                                                                 | Termoobieg                                                                        | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 2 i 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Kruche ciasteczka                                                                 | Górna/dolna grzałka                                                               | Blacha do pieczenia ciasta                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Tosty 1)                                                                          | Grill                                                                             | Ruszt                                                                             | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             |

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

## 11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą

wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

#### Codziennie 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 uruchomić urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

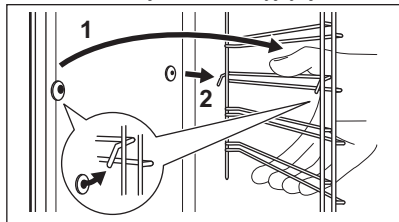
### Akcesoria

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

## 11.2 Wymywanie 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. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

## 11.3 Pokrywa wentylatora katalitycznego

Oslona wentylatora jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania ona tłuszcz gromadzący się na ściankach podczas pracy urządzenia. Aby poprawić skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać puste urządzenie.

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

Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć tylko dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Ustawić funkcję
5. Ustawić temperaturę na 250°C.
6. Pozostawić urządzenie działające przez 60 min.
7. Wyłączyć urządzenie.
8. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką.

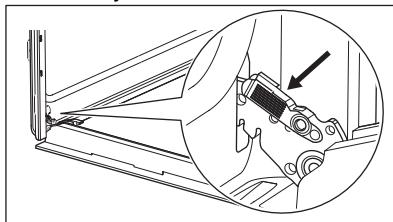
## 11.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

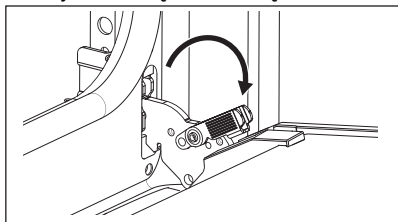
### UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

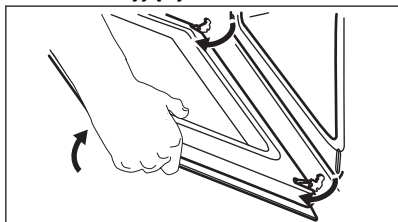
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



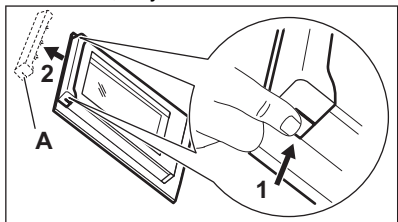
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



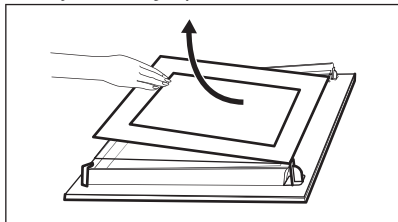
3. Przyknać drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. 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. Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Strefa nadruku musi być zwrócona do wewnętrznej strony drzwi (w kierunku wnętrza piekarnika).

## 11.5 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 spaleni się pozostałości tłuszczu na lampie.

### Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

| Problem                                          | Sprawdzić, czy:                                                             |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Nie można uruchomić urządzenia ani nim sterować. | Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.                       |
| Urządzenie nie nagrzewa się.                     | Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.                                  |
| Urządzenie nie nagrzewa się.                     | Zadziałał bezpiecznik.                                                      |
| Urządzenie nie nagrzewa się.                     | Blokada jest wyl.                                                           |
| Nie działa oświetlenie.                          | Termoobieg wilgotny - jest włączone.                                        |
| Oświetlenie nie działa.                          | Żarówka oświetlenia jest przepalona.                                        |
| Uszczelka drzwi jest uszkodzona.                 | Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.   | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny                 |



Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

### 12.2 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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy

Electrolux

|                                                                          |                       |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Dane identyfikacyjne modelu                                              | COF6C56Z 949287705    |
| 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                                                                     | 28.8 kg               |

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

## 13.2 Informacje o produkcji 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 |

## 13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

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

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym lub temperaturze.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

**Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

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

**Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## 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.







