

EZC2430AOX



---

PL Piekarnik

Instrukcja obsługi



**Electrolux**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	9
6. FUNKCJE ZEGARA.....	11
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	13
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	15
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	15
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	22
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	26
12. INSTALACJA.....	30
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	31

## Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:**



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi wymienić go producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- 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.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźnione, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

## 2.3 Obsługa



### **OSTRZEŻENIE!**

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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.

- Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. 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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
  - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których

wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:

- podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 2.6 Wewnętrzne oświetlenie

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



**OSTRZEŻENIE!**  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

## 2.7 Utylizacja



**OSTRZEŻENIE!**  
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

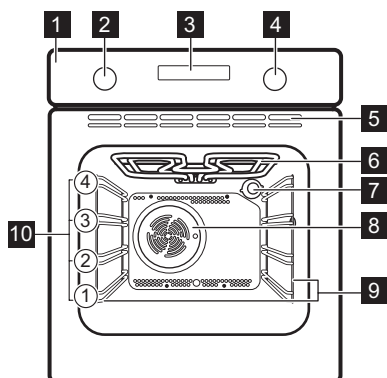
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 2.8 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

# 3. OPIS URZĄDZENIA

## 3.1 Widok urządzenia



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

## 3.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**  
Do umieszczania rusztów i blach.

# 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.



## 4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.





Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

## 4.2 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

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

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

# 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Chowane pokrętła sterowania

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

## 5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia














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

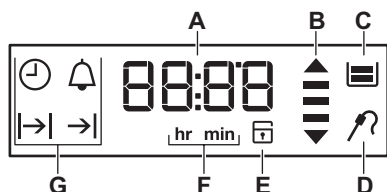
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące funkcji piekarnika lub temperatury.
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.

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

## 5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
 Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
 Górna/Dolna Grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Szybki Grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Turbo Grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka Dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Mięso	Do przyrządzania bardzo delikatnych i soczystych pieczeń.
 Podtrzymywanie Temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Piroliza	Uruchamia funkcję automatycznego czyszczenia pirolitycznego piekarnika. Powoduje to wypalenie zanieczyszczeń znajdujących się w piekarniku.

## 5.4 Wyświetlacz




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

## G. Funkcje zegara

### 5.5 Przyciski

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






### 5.6 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu  pojawiają się kolejno

paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

## 6. FUNKCJE ZEGARA

### 6.1 Tabela funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Ustawienie aktualnej godziny można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
 KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
 OPÓŹNIENIE	Połączenie działania funkcji CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
00:00 STOPER	Jeśli nie zostanie włączona żadna inna funkcja zegara, STOPER będzie automatycznie monitorował czas pracy urządzenia. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stopera nie można używać z funkcjami: CZAS, KONIEC.

### 6.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu


Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać,

aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.



1. Nacisnąć **+** lub **—**, aby ustawić godzinę.

2. Nacisnąć , aby potwierdzić i przejść do ustawienia minut.



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

3. Nacisnąć  $\pm$  lub  $-$ , aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.



Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny  zacznie migać.

### 6.3 Ustawianie funkcji CZAS




1. Wybrać funkcję piekarnika.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  $\rightarrow|$ .
3. Nacisnąć  $\pm$  lub  $-$ , aby wybrać ustawienie minut i godzin dla funkcji CZAS.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie migać  $\rightarrow|$  i wskazanie czasu. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

### 6.4 Ustawianie funkcji KONIEC



1. Wybrać funkcję piekarnika.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  $\rightarrow|$ .
3. Nacisnąć  $\pm$  lub  $-$ , aby wybrać ustawienie minut i godzin dla funkcji KONIEC.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy upłynie ustawiony czas, urządzenie przez 2 minuty będzie emitować sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie migać  $\rightarrow|$  i wskazanie czasu. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.


### 6.5 Ustawianie funkcji OPÓZNIENIE

1. Wybrać funkcję piekarnika.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  $\rightarrow|$ .
3. Nacisnąć  $\pm$  lub  $-$ , aby wybrać ustawienie minut i godzin dla funkcji CZAS.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie  $\rightarrow|$ .
5. Nacisnąć  $\pm$  lub  $-$ , aby wybrać ustawienie minut i godzin dla funkcji KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie samoczynnie włączy się w późniejszym czasie, będzie działać przez ustawiony CZAS i wyłączy się przed czasem ustawionym dla funkcji KONIEC. Gdy upłynie ustawiony czas, urządzenie przez 2 minuty będzie emitować sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie migać  $\rightarrow|$  i wskazanie czasu. Urządzenie wyłączy się.
7. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

### 6.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.
2. Nacisnąć  $\pm$  lub  $-$ , aby ustawić MINUTNIK. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godzinę.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

5. Gdy upływie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie migać wskazanie „00:00” i .

Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## 6.7 STOPER

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać  $\oplus$  i  $\ominus$ . Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

## 7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

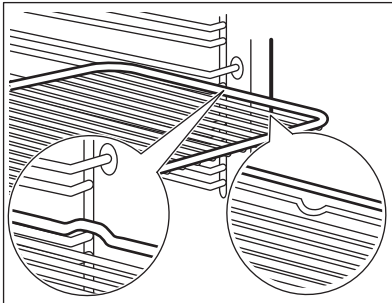


**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Wkładanie akcesoriów

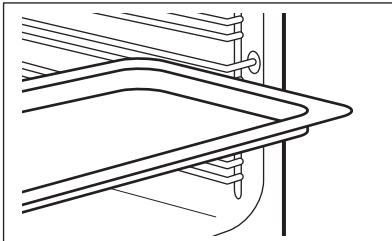
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



Głęboka blacha:

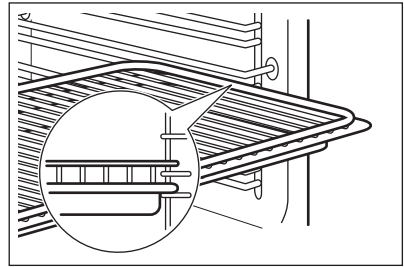
Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między

prowadnice powyżej; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



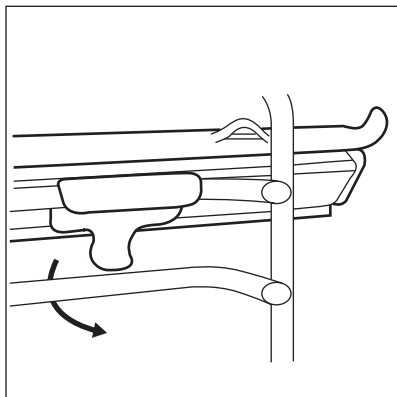
Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

### 7.2 Zakładanie prowadnic teleskopowych

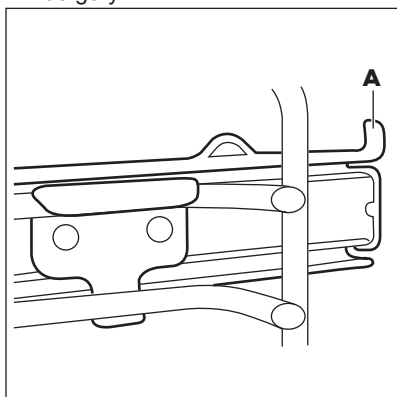
Prowadnice teleskopowe można umieścić na każdym poziomie.

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

1. Założyć prowadnice teleskopowe.



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



### 7.3 Prowadnice teleskopowe

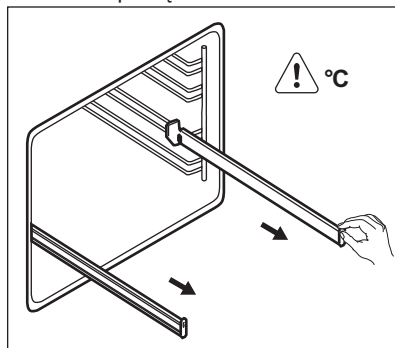
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



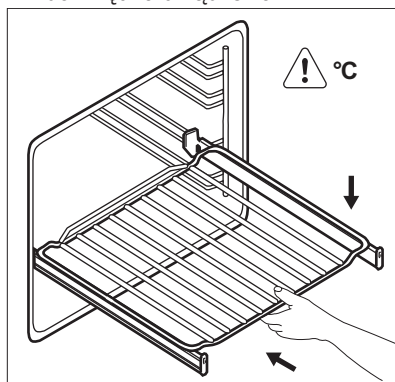
**UWAGA!**

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

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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





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



## 8. DODATKOWE FUNKCJE


### 8.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć urządzenia.

 Drzwi są zablokowane, a na wyświetlaczu widoczne są symbole SAFE i  także wtedy, gdy działa funkcja Piroliza. Można to sprawdzić na pokrętle.


1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać

 i  przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE i .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 8.2 Wskaźnik ciepła resztkowego


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

### 8.3 Samoczynne wyłączenie

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

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

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

 Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

### 8.4 Wentylator chłodzący

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

### 8.5 Termostat bezpieczeństwa

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

## 9. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

## 9.1 Informacje ogólne

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

## 9.5 Tabela pieczenia

### Ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	165	2 (1 i 3)	45 - 60	W foremce do ciasta

## 9.2 Pieczenie ciast

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

## 9.3 Pieczenie mięsa i ryb

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

## 9.4 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

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



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

Produkt	Górna/dolna grzałka		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bezy	100	3	115	3	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Płyś <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 i 3)	15 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	3	170	2	25 - 35	W 20 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	180	1 lub 2	170	2	45 - 70	Po lewej i po prawej w foremce do ciasta o średnicy 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

### Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	190	1	30 - 45	W formie do chleba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Pieczenie konwekcyjne		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bułki <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 i 3)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Na głębszej blasze
Babeczki <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

### Zapiekanki

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

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

**Mięso**

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

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

## Ryba

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

## 9.6 Grill



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

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

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

## 9.7 Turbo grill



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

Produkt	Ilość		Tempera- tura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarni- ka
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Paniero- wana pie- czeń (in- dyk)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Kurczak (połówki)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Udka kur- czaka	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Przepiórka	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Zapiekana wa- rzywna	-	-	200	20 - 25	-	3
Prze- grzebki	-	-	200	15 - 20	-	3
Makrela	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Półtusze rybne	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przed urządzeniem należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

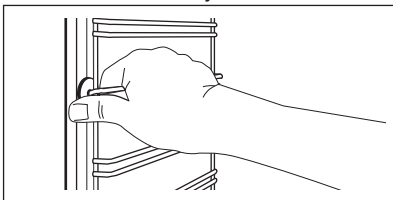
## 10.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

- i** Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
- Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

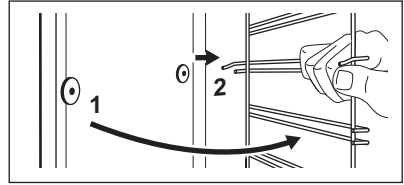
## 10.3 Wymywanie przewodnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

- i** Kolki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 10.4 Piroliza



### UWAGA!

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blachy.



Nie należy uruchamiać funkcji Piroliza, jeśli drzwi piekarnika nie są domknięte. W niektórych modelach na wyświetlaczu pojawi się wtedy wskazanie „C3”.



### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie bardzo mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem.





### UWAGA!

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

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

Zacznie migać **|→|**.

4. Aby opóźnić rozpoczęcie czyszczenia, można użyć funkcji Koniec.
5. Nacisnąć  lub obrócić pokrętkę regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uruchomić procedurę czyszczenia. Czas trwania procedury: 2 godz.. Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  oraz paski wskaźnika temperatury – będą one widoczne aż do momentu odblokowania drzwi.

## 10.5 Przypomnienie o czyszczeniu

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



### **Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:**

- Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu „+” i „-”, gdy na wyświetlaczu miga PYR.

## 10.6 Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika są cztery szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć do wyczyszczenia.



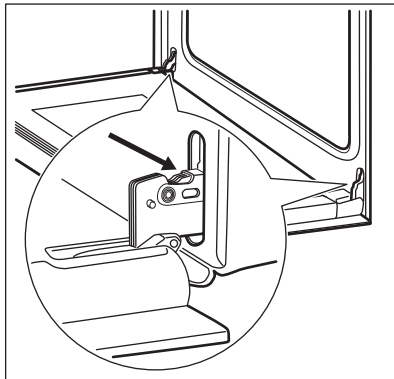
Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.



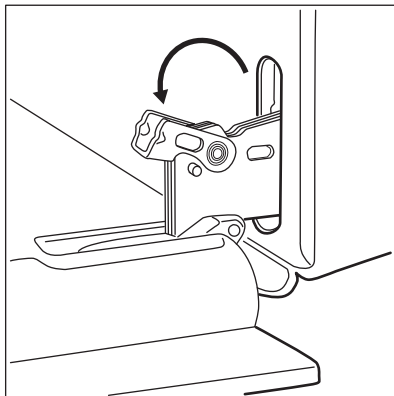
### **UWAGA!**

Nie używać urządzenia bez szyb.

1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.

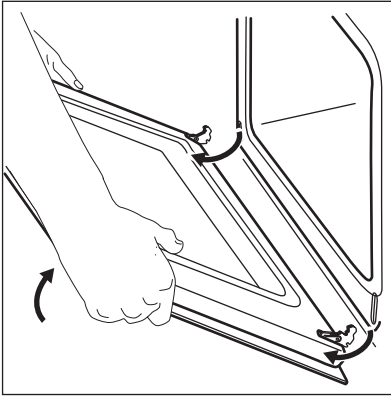


2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.

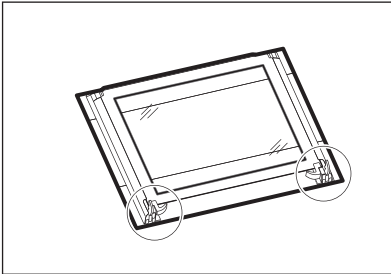


3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

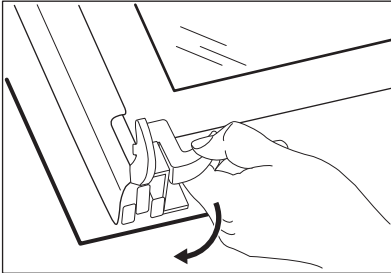




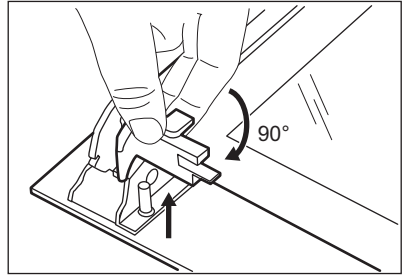
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



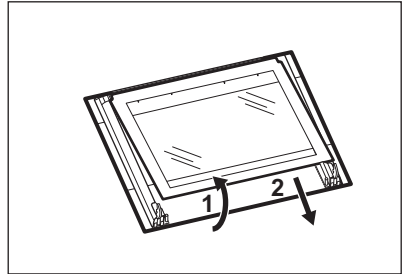
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



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



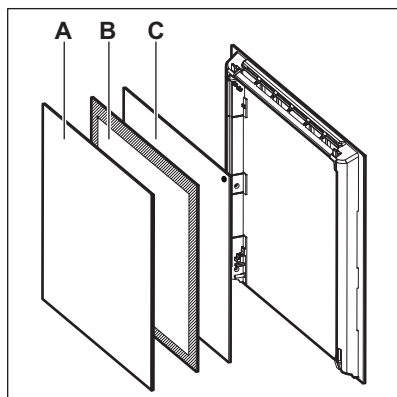
7. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.



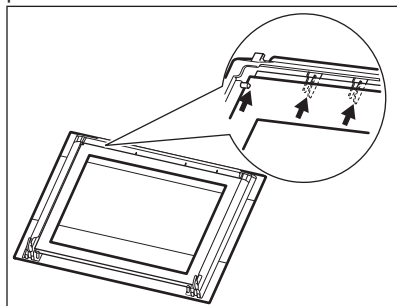
8. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

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

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



Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



## 10.7 Wymiana oświetlenia

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



### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

### Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

## 11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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 jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
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.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
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.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie zamknięto dokładnie drzwi.</li> <li>• Uszkodzona blokada drzwi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domknąć drzwi.</li> <li>• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>• Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>• Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie <b>"Demo"</b> .	Włączony jest tryb demonstracyjny.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć piekarnik.</li> <li>2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk <b>+</b>.</li> <li>3. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika zgodnie z ruchem wskazówek zegara, na pierwszą funkcję. Na wyświetlaczu zaczną migać <b>"Demo"</b>.</li> <li>4. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.</li> <li>5. Zwolnić przycisk <b>+</b>.</li> <li>6. Obrócić pokrętko regulacji temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przytrzymać je przez trzy sekundy. Rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy. Tryb demonstracyjny jest wyłączony.</li> </ol>

## 11.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

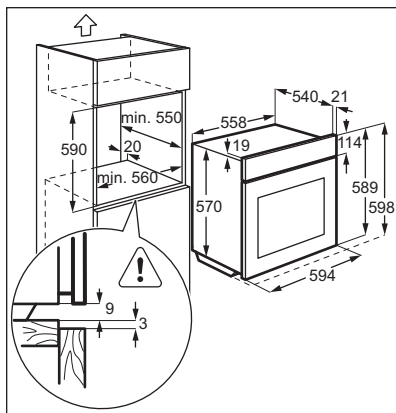
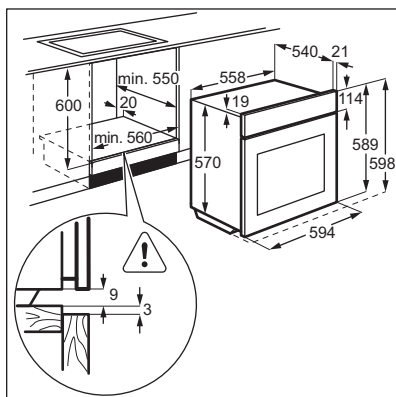
Numer seryjny (S.N.) .....

## 12. INSTALACJA

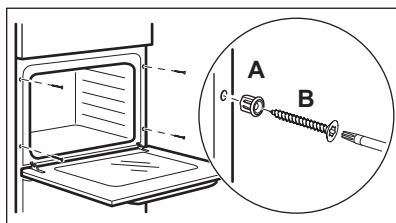


**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Zabudowa urządzenia



### 12.2 Mocowanie urządzenia do szafki



### 12.3 Instalacja elektryczna



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

Urządzenie jest dostarczane wraz z przewodem zasilającym.

### 12.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

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

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EZC2430AOX
Wskaźnik efektywności energetycznej	106.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.87 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.84 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność	57 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	35.3 kg

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

### 13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

#### Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przez umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do

minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

#### Pieczenie z wykorzystaniem funkcji termoobiegu

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

#### Ciepło resztkowe

W przypadku niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się automatycznie po upływie 90% ustawionego czasu.


Wentylator i oświetlenie nadal działają.


#### Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pokazywany

jest wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

## 14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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









[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867310796-E-392016

