KE7415001
KE7415002

RU	РУКОВОДСТВО	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ	2
LT	VARTOTOJO VADOVAS	ĮMONTUOJAMOJI ELEKTRINĖ ORKAITĖ	30
CZ	UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	VESTAVNÁ TROUBA	52
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA DO ZABUDOWY	PIEKARNIK ELEKTRYCZNY	74
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS	96

AEG
perfekt in form und funktion

W CELU UZYSKANIA DOSKONAŁYCH WYNIKÓW

Dziękujemy za wybór produktu firmy AEG, który został stworzony z myślą o prawidłowym działaniu przez wiele lat, z wykorzystaniem innowacyjnych technologii, ułatwiających przygotowywanie dań. Piekarnik wyposażony jest w opcje, których najprawdopodobniej nie mają inne urządzenia AGD dostępne na rynku. Prosimy poświęcić kilka chwil, aby zapoznać się z niniejszą instrukcją i poznać wszystkie zalety tego piekarnika.

AKCESORIA I MEDIA

Na stronie internetowej firmy AEG znajdą Państwo informacje na temat optymalnego czyszczenia i działania wszystkich produktów marki AEG. Na stronie można również zapoznać się z szeroką gamą akcesoriów zaprojektowanych i wyprodukowanych według najwyższych standardów jakości, które wyróżniają naszą markę; od specjalistycznych przyrządów kuchennych do koszy na sztućce, od otwieraczy do butelek do woreczków do prania delikatnych ubrań...

Odwiedź naszą stronę internetową:
www.aeg-electrolux.com/shop

SPIS TREŚCI

74 Instrukcja działania
75 Bezpieczeństwo
76 Opis produktu
77 Panel sterowania
78 Funkcje piekarnika
80 Przed pierwszym użyciem
80 Użytkowanie piekarnika
84 Tabele pieczenia
88 Funkcja blokady dla dzieci
88 Automatyczne wyłączanie piekarnika
88 Funkcja czyszczenia wodą
89 Konserwacja i czyszczenie
91 Uwagi na temat środowiska
92 Jeśli coś nie działa
92 Dane techniczne
93 Instalacja

W instrukcji stosowane są następujące symbole.

⚠
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa użytkowników oraz informacja na temat, jak unikać uszkodzenia urządzenia.

ℹ
Informacja ogólna i porady

Informacja na temat środowiska

Do instrukcji mogą zostać wprowadzone zmiany bez wcześniejszego powiadomienia.

BEZPIECZEŃSTWO

Aby zapewnić bezpieczeństwo i właściwe działanie piekarnika przed zainstalowaniem go i pierwszym użyciem, należy zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji oraz z poradami i ostrzeżeniami. W celu uniknięcia błędów i zbędnych wypadków należy się upewnić, że wszystkie osoby korzystające ze sprzętu znają jego działanie i wszelkie zabezpieczenia. Prosimy zachować niniejszą instrukcję i upewnić się, że zostanie ona dołączona do sprzętu w przypadku zmiany jego lokalizacji bądź sprzedaży tak, aby każda osoba korzystająca z niego w przyszłości była poinformowana na temat stosowania i bezpieczeństwa.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

- Podczas pracy piekarnika drzwi urządzenia powinny zawsze być zamknięte.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku wykorzystania piekarnika niezgodnego z jego przeznaczeniem.
- Należy używać piekarnika tylko wtedy, gdy zostanie on zainstalowany w kuchence.
- Wewnątrz piekarnika nie należy przechowywać olejów, tłuszczy ani innych materiałów palnych, ponieważ może to wywołać niebezpieczne sytuacje przy włączaniu.
- Nie należy się opierać ani siadać na otwartych drzwiach piekarnika, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie.
- We wnętrzu piekarnika nie należy umieszczać folii aluminiowej, ponieważ może mieć wpływ na potrawy oraz uszkodzić lakier wewnątrz urządzenia.
- W celu użycia piekarnika, należy umieścić dostarczoną wraz z nim blachę lub ruszt na bocznych, wewnętrznych prowadnicach. Blachy i ruszt zostały wyposażone w system umożliwiający ich częściowe wysuwanie, znacznie ułatwiający obsługę.
- W piekarniku nie należy przechowywać naczyń ani produktów żywnościowych. Podczas pieczenia należy zawsze stosować blachy i ruszt.
- Podczas działania piekarnika nie należy wlewać do niego wody, ponieważ może to uszkodzić lakier.
- Podczas stosowania piekarnika drzwi należy otwierać najrzadziej, jak to możliwe, aby zredukować zużycie energii.
- Podczas wykonywania czynności wewnątrz gorącego piekarnika należy stosować rękawice ochronne.
- Aby schłodzić piekarnik należy otworzyć drzwi w celu ułatwienia wentylacji i usunięcia zapachów z wewnątrz.
- Podczas pieczenia potraw zawierających znaczną ilość płynów dochodzi do kondensacji powierzchniowej pary wodnej na drzwiach piekarnika.

Bezpieczeństwo dzieci

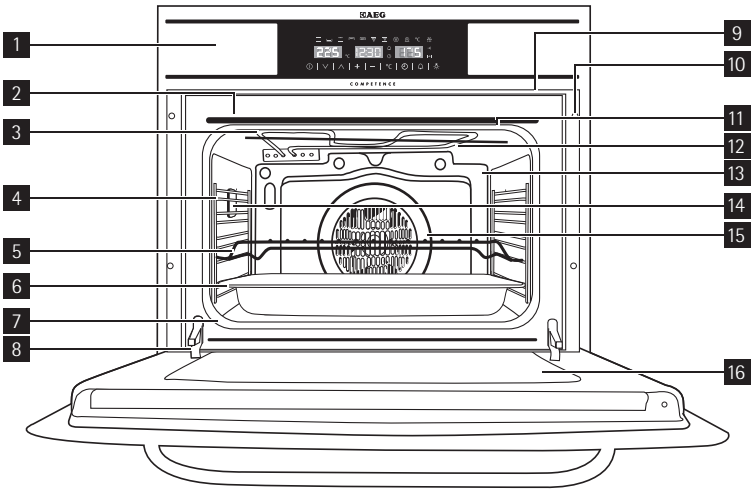
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby niepełnosprawne pozostające bez nadzoru. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Z uwagi na wysokie temperatury dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika, gdy jest włączony.

Instalacja

- Sprawdzić, czy piekarnik nie został uszkodzony w czasie transportu. Nie podłączać nigdy uszkodzonego piekarnia. Jeśli piekarnik został uszkodzony, należy skontaktować się z dostawcą.
- Przed użyciem całkowicie usunąć opakowanie.
- Podczas instalacji urządzenia wszystkie konieczne prace elektryczne powinny być wykonywane przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
- Z powodów bezpieczeństwa nie należy zmieniać specyfikacji ani wprowadzać modyfikacji w produkcie.
- Nie należy używać piekarnika, jeśli kabel zasilający lub panel sterowania górny bądź podstawa są uszkodzone. W celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
- Nie należy przewiercać ścianek bocznych piekarnika, aby nie uszkodzić elementów hydraulicznych i elektrycznych.

Uwaga!
W celu podłączenia do zasilania należy ściśle przestrzegać instrukcji opisanych w kolejnych rozdziałach.

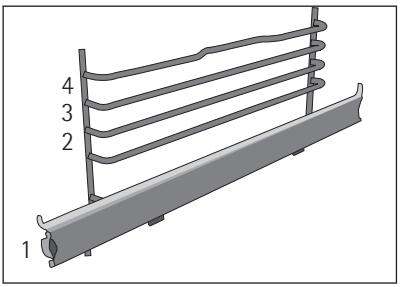
OPIS PRODUKTU



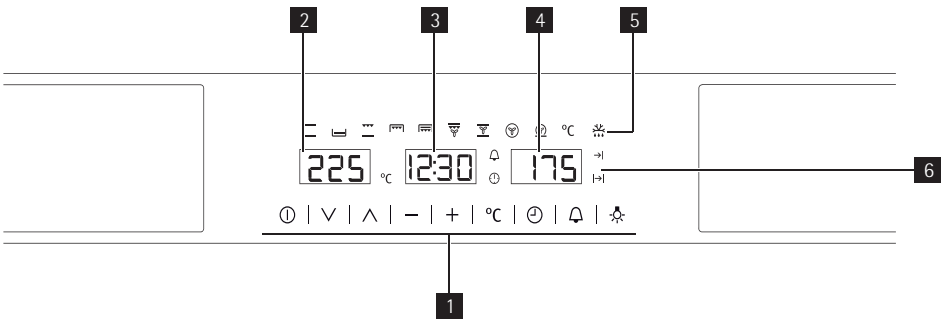
1 Panel sterowania
2 Uszczelka drzwi
3 Grill
4 Chromowana podpora
5 Ruszt
6 Blacha
7 Zawiasy
8 Drzwi
9 Wylot powietrza
10 Mocowanie
11 Ekran grilla
12 Wylot dymu
13 Panel tylny
14 Światło
15 Wentylator
16 Wewnętrzna szyba drzwi

Prowadnice teleskopowe piekarnika (KE 7415001)

2 szyny boczne z 1 prowadnicą teleskopową.



PANEL STEROWANIA



1 Przyciski
2 Wskaźnik temperatury
3 Wskaźnik czasu
4 Wskaźnik funkcji czasu
5 Funkcje piekarnika
6 Lampki

Piekarnik będzie działał tylko po ustawieniu godziny.
Z piekarnika można również korzystać bez żadnego programowania.

Przyciski	Funkcja
⏻	Włączanie/wyłączanie piekarnika
∨ ∧	Wybór funkcji piekarnika
+ −	Ustawianie temperatury i czasu lub poziomu rozmrażania
°C	Ustawianie wartości temperatury
⏲	Wybór funkcji zegara
🔔	Ustawianie minutnika
☼	Włączanie/wyłączanie światła

Lampki	
Temperatura piekarnika °C	Miga podczas ustawiania temperatury.
Długość pieczenia	Zapala się podczas programowania czasu pieczenia i zaczyna migać po osiągnięciu tego czasu.
Koniec pieczenia	Zapala się podczas programowania końca pieczenia i zaczyna migać, kiedy zostanie osiągnięty.
Minutnik	Zapala się podczas programowania alarmu minutnika.
Godzina	Miga podczas ustawiania godziny.

FUNKCJE PIEKARNIKA

Pieczenie konwencjonalne	Stosowane do pieczenia biszkoptów, tortów i placków, ponieważ równomierne nagrzanie pozwala uzyskać miękką strukturę.
Grzałka dolna	Podgrzewa tylko od dołu. Odpowiednia do podgrzewania dań i przygotowywania ciast oraz podobnych potraw.
Grill i grzałka dolna	Specjalna funkcja do mięsa pieczonego. Można ją stosować do wszystkich rodzajów mięsa, niezależnie od ich wielkości.
Grill prosty	Do przygotowywania dań lekko przypieczonych. Pozwala podrumienić wierzch dania nie oddziałując do wnętrza potrawy. Funkcja doskonała do pieczenia płaskich potraw, takich jak filety, żeberka, ryby i tosty.
Grill podwójny	Pozwala na opiekanie większych powierzchni niż grill prosty, a dzięki większej mocy zmniejsza czas potrzebny na zarumienienie potraw.
Grill podwójny z termoobiegiem	Pozwala na równomierne opiekanie, równocześnie zarumieniając wierzch potrawy. Funkcja doskonała do grillowania. Szczególnie polecana do opiekania dużych sztuk mięs, takich jak drób itp. Zalecamy umieścić danie na ruszcie, a blachę poniżej w celu zbierania soków i tłuszczu.
Pieczenie konwencjonalne z termoobiegiem	Odpowiednie do pieczeni i ciast. Termoobieg rozprowadza ciepło po całym wnętrzu piekarnika zmniejszając czas i temperaturę pieczenia.
Funkcja Turbo	Termoobieg rozprowadza ciepło wytwarzane przez element znajdujących się w tylnej części piekarnika. Dzięki równomiernemu rozprowadzeniu ciepła można opiekać i podgrzewać na dwóch poziomach jednocześnie.

Grzałka dolna i termoobieg	Funkcja doskonała do pieczenia pizzy, placków i ciast owocowych lub biszkoptów.
Opiekanie w niskiej temperaturze °C	Funkcja zaprojektowana do pieczenia potraw duszonych itp. w tradycyjnym stylu oraz do innych dań wymagających długiego czasu opiekania w niskiej temperaturze. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy stosowanie naczyń z przykrywkami. Zawsze należy jednak sprawdzić, czy są one odpowiednie dla danego urządzenia.
Rozmrażanie	Funkcja wykorzystywana np. do rozmrażania ciast, kremowych deserów, masła, owoców i innych mrożonych potraw.

Uwaga!
Używając grilla, podwójnego grilla lub podwójnego grilla z termoobiegiem, drzwi powinny być zamknięte.

Zalecenia dotyczące rozmrażania produktów

Funkcja rozmrażania działa dzięki systemowi gorącego powietrza na dwóch poziomach. Poziom HI służy do rozmrażania mięs, a LO do ryb, placków, ciast i chleba. Wybierając funkcję Rozmrażanie, należy ustawić HI lub LO na wskaźniku temperatury, naciskając przycisk temperatura °C , a potem przyciski + −.

- Produkty bez opakowania należy umieścić na blasze piekarnika lub w naczyniu.
- Duże sztuki mięsa lub ryb należy rozmrażać, umieszczając je na ruszcie z blachą pod spodem zbierającą soki.
- Mięsa i ryby nie muszą być całkowicie rozmrażane przed pieczeniem. Można dodawać przyprawy, kiedy wierzch jest miękki.
- Inne produkty powinny być opiekane po rozmrożeniu.
- Nie należy ponownie zamrażać produktów rozmrożonych.

W poniższej tabeli przedstawiono czas i temperaturę rozmrażania dla różnych produktów:

PRODUKT	POZIOM NISKI (LO)		POZIOM WYSOKI (HI)	
	Waga	Czas	Waga	Czas
Chleb	1/2 Kg	35 min		
Ciasto	1/2 Kg	25 min		
Ryby	1/2 Kg	30 min		
Ryby	1 Kg	40 min		
Kurczak			1 Kg	75 min
Kurczak			1,5 Kg	90 min
Antrykot			1/2 Kg	40 min
Mięso mielone			1/2 Kg	60 min
Mięso mielone			1 Kg	120 min

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Aby lepiej wykorzystać funkcje i działanie piekarnika należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. W wyniku procesu produkcji w urządzeniu mogą pozostawać resztki smaru i innych substancji. W celu ich usunięcia należy postępować w następujący sposób:

- Zdjąć opakowanie, usuwając również folię ochronną, jeśli jest.
- Wybrać funkcję lub i ustawić temperaturę 200 ºC na godzinę. W tym celu należy sprawdzić dane techniczne zamieszczone w niniejszej instrukcji.
- Aby schłodzić piekarnik, należy otworzyć drzwi i w ten sposób ułatwić wentylację i usunięcie zapachów z wewnątrz.
- Po schłodzeniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

Podczas pierwszego użycia możliwe jest ulatnianie się dymu i zapachów, dlatego należy dobrze wietrzyć pomieszczenie.

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

Jeśli nastąpi przerwa w dostawie prądu, wszystkie ustawienia zostaną skasowane (godzina, ustawienia programowania lub trwające programowanie). Kiedy prąd znów zostanie podłączony, numery na ekranie będą migały, a zegar powinien zostać ponownie ustawiony.

Uwaga!
Elektroniczny zegar zawiera technologię Touch-Control. Do jego obsługi wystarczy dotknąć palcem symboli na panelu sterowania.

Czułość Touch-Control stale przystosowuje się do zmieniających warunków. Przy włączaniu piekarnika należy upewnić się, że przednia szyba panelu sterowania jest czysta i nie występuje nic, co utrudniałoby jej obsługę.

Jeśli zegar nie reaguje poprawnie na dotyk szyby, należy wyłączyć piekarnik i po kilku sekundach włączyć go ponownie. Wówczas przyciski automatycznie się ustawią i ponownie będą reagowały na kontrolę dotykową.

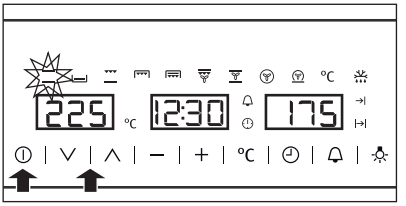
Ustawianie elektronicznego zegara

Przy uruchomieniu piekarnika na zegarze pojawi się migająca godzina 12:00. Ustawić zegar za pomocą symboli + − na panelu.
Będą słyszalne 2 dźwięki potwierdzające ustawienie godziny.
Aby zmienić godzinę, należy wyłączyć piekarnik. Dotknąć przycisku zegara aż wskaźnik zacznie migać.
Zmienić godzinę za pomocą przycisków + −. Dwa dźwięki potwierdzą ustawienie nowej godziny.

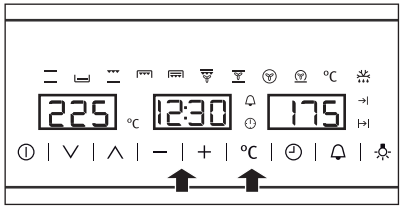
Obsługa ręczna

Po ustawieniu godziny na zegarze piekarnik jest gotowy do użycia:

1 Nacisnąć przycisk On .
2 Nacisnąć ∨ ∧ w celu wybrania żądanej funkcji.



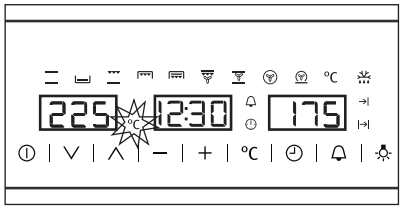
3 Wskaźnik temperatury pokazuje domyślną temperaturę dla tej funkcji opiekania. Nacisnąć przycisk temperatura ºC, aby dokonać zmiany. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą przycisków + −.



4 Górna część piekarnika zaczyna się nagrzewać.
Funkcje rozpoczynają szybkie podgrzewanie przez kilka minut. Piekarnik wyda dźwięk, kiedy zostanie osiągnięta żądana temperatura.

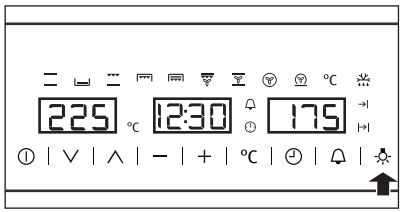
Uwaga!
Funkcja wstępnego podgrzewania uruchamia silnik turbo znajdujący się w tylnej górnej części piekarnika.

5 W trakcie podgrzewania piekarnika miga symbol stopni na wskaźniku temperatury, wskazując na podgrzewanie potrawy.
6 Nacisnąć przycisk Off ⏻ w celu zatrzymania podgrzewania.



Uwaga!
Po skończonym opiekaniu sprawdzić, czy funkcja schładzania piekarnika jest włączona do czasu, aż temperatura wewnątrz spadnie do właściwego poziomu.

Oświetlanie piekarnika
Światło wewnętrzne zapala się, gdy:
- Otwieramy drzwi piekarnika. Jeśli drzwi nie zamykają się po jakimś czasie, światło zapali się w celu zmniejszenia zużycia energii.
- Wybieramy dowolną funkcję opiekania. Światło gaśnie po jakimś czasie.



Aby włączyć światło podczas opiekania należy dotknąć przycisku Oświetlenie piekarnika ☼.
Aby zgasić światło, ponownie nacisnąć przycisk Oświetlenie ☼ piekarnika.

Funkcje elektronicznego zegara

Funkcje elektronicznego programatora	
Czas trwania opiekania |→|	Funkcja pozwala na zaprogramowanie czasu opiekania, po upływie którego piekarnik samoczynnie się wyłącza. Programowanie czasu opiekania: 1 Nacisnąć przycisk zegara ⏲. Podświetli się symbol |→|. 2 Wybrać czas opiekania, naciskając przyciski + −. 3 Zabrzmią dwa następujące po sobie dźwięki, a na ekranie pojawi się czas pozostały do opiekania. Symbol |→| będzie wolno migał, wskazując, że piekarnik wyłączy się samoczynnie. 4 Wybrać funkcję opiekania i temperaturę. 5 Po zakończeniu opiekania piekarnik się wyłączy, zabrzmi dźwięk alarmu, a symbol |→| będzie migał szybciej. 6 Nacisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania, aby zatrzymać alarm. Zawsze można zmienić zaprogramowany czas, dotykając przycisku zegara ⏲ a następnie przycisków + −. Dwa dźwięki potwierdzają ustawienie nowej godziny.
Koniec opiekania →|	Funkcja pozwala na zaprogramowanie czasu zakończenia opiekania, po którym piekarnik samoczynnie się wyłącza. Programowanie godziny zakończenia opiekania: 1 Nacisnąć kilkakrotnie przycisk zegara ⏲ aż zapali się symbol →| . 2 Wybrać czas końca opiekania, naciskając przyciski + −. 3 Zabrzmią dwa następujące po sobie dźwięki, a ekran wskaże pozostały czas opiekania. Symbol →| będzie wolno migał, wskazując, że piekarnik wyłączy się samoczynnie. 4 Wybrać funkcję opiekania i temperaturę. 5 Kiedy zostanie osiągnięty ustawiony czas, piekarnik się wyłączy, zabrzmi dźwięk alarmu, a symbol →| będzie migał szybciej. 6 Nacisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania, aby zatrzymać alarm. Zawsze można zmienić godzinę zakończenia opiekania, naciskając przycisk zegara ⏲ do czasu aż zacznie migać symbol →| , a następnie przyciski + −. Dwa dźwięki potwierdzają ustawienie nowej godziny. Można korzystać z tej funkcji, nawet jeśli piekarnik już opieka. W takim przypadku należy postępować zgodnie z powyższymi punktami, pomijając punkt 4.

Funkcje elektronicznego programatora	
Łączony czas opiekania zakończenia opiekania	Funkcja pozwala na łączne programowanie czasu opiekania i zakończenia opiekania. Przy tej funkcji piekarnik samoczynnie się włącza o ustawionej godzinie i działa przez zaprogramowany czas opiekania. Wyłącza się samoczynnie o ustawionej godzinie. 1 Nacisnąć przycisk zegara ⏲. Podświetli się symbol ⊢→⊣. 2 Wybrać czas opiekania, naciskając przyciski + −. 3 Zabrzmią dwa następujące po sobie dźwięki, a wskaźnik pokaże pozostały czas opiekania. Symbol ⊢→⊣ będzie wolno migał. 4 Nacisnąć kilkakrotnie przycisk zegara ⏲ aż zapali się symbol →⊣ . 5 Wybrać czas zakończenia opiekania, naciskając przyciski + −. 6 Zabrzmią dwa dźwięki na potwierdzenie. Na ekranie zostanie pokazana aktualna godzina, a symbol →⊣ będzie podświetlony. 7 Wybrać funkcję opiekania i temperaturę. 8 Piekarnik będzie wyłączony, symbol →⊣ będzie zapalony, a symbol ⊢→⊣ będzie wolno migał. Zegar wskaże aktualną godzinę, a światło wewnątrz piekarnika zostanie zgaszone. Teraz piekarnik jest zaprogramowany. 9 O godzinie rozpoczęcia opiekania piekarnik się włączy i będzie działał przez zaprogramowany czas opiekania. Wskaźnik funkcji czasu będzie pokazywał pozostały czas opiekania. 10 Kiedy ustawiony czas zostanie osiągnięty, piekarnik się wyłączy, zabrzmi dźwięk alarmu, a symbole ⊢→⊣ i →⊣ będą migały. 11 Nacisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania, aby zatrzymać alarm. Aby zmienić godzinę zakończenia opiekania w trakcie działania piekarnika, należy nacisnąć przycisk zegara do czasu aż symbol →⊣ zacznie migać. Czas zakończenia opiekania można zmienić naciskając przyciski + −. Dwa dźwięki potwierdzają ustawienie nowej godziny.
Minutnik 🔔	Po zakończeniu ustawionego czasu zabrzmi dźwięk, niezależnie od tego, czy piekarnik będzie włączony lub wyłączony. Programowanie minutnika: 1 Nacisnąć przycisk minutnika 🔔. Podświetli się symbol 🔔. 2 Wybrać czas, po którym powinien zabrzmieć alarm, naciskając przyciski + −. 3 Zabrzmią dwa dźwięki. Na ekranie pojawi się czas pozostały do włączenia się alarmu, a symbol 🔔 będzie wolno migał wskazując, że minutnik został ustawiony. 4 Po upływie zaprogramowanego czasu zabrzmi alarm, a symbol 🔔 zacznie szybciej migać. 5 Nacisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania, aby zatrzymać alarm. Zawsze można zmienić zaprogramowany czas, dotykając przycisku minutnika 🔔 do czasu aż symbol 🔔 będzie migał, a następnie przyciski + −. Dwa dźwięki potwierdzają ustawienie nowej godziny.

TABELE PIECZENIA

W tabelach pieczenia pokazano przykładowe temperatury i zbliżony czas pieczenia.
Sposób pieczenia zależy od modelu.
W celu uzyskania lepszych wyników należy wstępnie nagrzać piekarnik za pomocą funkcji lub przez 10 minut.

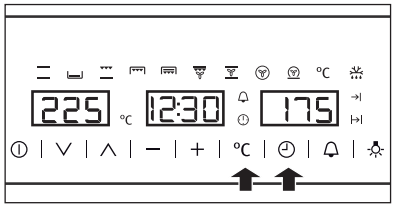
PRZYSTAWKI	Waga (Kg)	Pozycja blachy	Sposób opiekania	Temperatura (°C)	Czas (min)	Naczynie
Pieczony ryż	1,0	Niska		180-200	25-30	Płytka blacha
				170-190	20-25	
Paszteciki	1,2	Średnia		170-190	45-50	Blacha
				160-180	30-35	
Ciasto francuskie z warzywami	1,0	Średnia		190-210	25-30	Płytka blacha
				180-200	25-30	
		Niska		170-190	35-40	
Ciasto warzywne	1,0	Średnia		190-210	55-60	Płytka blacha
				170-190	45-50	
Pieczone ziemniaki	1,0	Niska		180-200	55-60	Blacha
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Średnia		190-210	15-20	Ruszt
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Średnia		180-200	40-45	Forma na quiche
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Nadziewane pomidory	0,8	Średnia		170-190	10-12	Blacha
				160-180	10-12	
Lasagna	1,0	Średnia		180-200	8-10	Płytka blacha

MIĘSO	Waga (Kg)	Pozycja blachy	Sposób opiekania	Temperatura (°C)	Czas (min)	Naczynie
Prosię	1,4	Średnia		190-210	70-75	Blacha
				170-190	70-75	
Królik	1,2	Średnia		180-200	55-60	Blacha
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Jagnię	1,0	Średnia		190-210	50-55	Blacha
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Polędwiczki wieprzowe	0,6	Średnia		170-190	35-40	Blacha
				170-190	40-45	
Kurczak	1,2	Niska		190-210	50-55	Blacha
				170-190	45-50	
Rostbef	0,6	Średnia		190-210	30-35	Blacha
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Polędwica w cieście	1,0	Średnia		180-200	35-40	Blacha
				160-180	30-35	
Szaszłyki	0,3	Wysoka		180-200	10-12	Ruszt
Kiełbaski	0,6	Wysoka		190-210	10-15	Ruszt

RYBY	Waga (Kg)	Pozycja blachy	Sposób opiekania	Temperatura (°C)	Czas (min)	Naczynie
Leszcz	1,0	Średnia		180-200	25-30	Blacha
				170-190	20-25	
Dorada w soli	1,0	Średnia		190-210	25-30	Blacha
				180-200	25-30	
Sola	1,0	Średnia		170-190	15-20	Blacha
				160-180	10-15	
Labraks	1,0	Średnia		190-210	20-25	Blacha
				180-200	10-15	
Dorsz	1,1	Średnia		190-210	25-30	Blacha
				180-200	20-25	
Ciasto rybne	1,1	Średnia		190-210	60-65	Naczynie żaroodporne
				190-210	60-65	
Łosoś w papilotach	1,0	Średnia		180-200	20-25	Blacha
				170-190	15-20	
Pstrąg	1,1	Średnia		190-210	20-25	Blacha
				180-200	15-20	
Filety rybne	1,0	Wysoka		170-190	15-20	Ruszt
Sardynki	1,0	Wysoka		180-200	10-15	Ruszt

SŁODYCZE I DESERY	Waga (Kg)	Pozycja blachy	Sposób opiekania	Temperatura (°C)	Czas (min)	Naczynie
Biszkopt	0,5	Średnia		150-170	35-40	Forma na biszkopt
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Rolada	0,5	Średnia		170-190	10-15	Blacha
				160-180	10-15	
Deser kremowy	0,8	Średnia		160-180	55-60	Forma na chleb
				150-170	50-55	
Ciastka	1,0	Średnia		160-180	20-25	Blacha
				150-170	20-25	
Babeczki	0,3	Średnia		170-190	20-25	Blacha
				160-180	15-20	
Magdalenki	0,7	Średnia		160-180	20-25	Blacha
				160-180	20-25	
Pieczone jabłka	0,5	Średnia		180-200	30-35	Blacha
				170-190	20-25	
Bezy	0,35	Średnia		100-120	70-75	Blacha
				100-120	60-65	
Pieczone banany	0,5	Średnia		180-200	20-25	Naczynie żaroodporne
				170-190	15-20	
Ciasto ze śliwkami	0,6	Średnia		170-190	55-60	Forma na ciasta
				160-180	50-55	
Tarta jabłkowa	0,8	Średnia		170-190	45-50	Blacha
				160-180	40-45	
Tarta serowa	0,8	Średnia		180-200	40-45	Forma na tartę serową
				170-190	40-45	

FUNKCJA BLOKADY DLA DZIECI



Funkcja blokowania piekarnika uniemożliwiająca zabawę dzieciom.
Aby uruchomić tę funkcję, należy nacisnąć przyciski ⏻ i °C do czasu aż zabrzmi długi dźwięk.
Piekarnik został zablokowany.
Jeśli piekarnik jest wyłączony, na wskaźniku czasu można zobaczyć SAFE (Bezpieczny).
Kiedy piekarnik jest włączony, wszystkie przyciski są zablokowane z wyjątkiem przycisku wyłączania ⏻.
W celu wyłączenia blokady dla dzieci, nacisnąć przyciski ⏻ i °C równocześnie, do czasu aż zabrzmi długi dźwięk i słowo SAFE zniknie z ekranu.

SAMOCZYNNE WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Piekarnik wyłącza się automatycznie, jeśli nie zostanie wyłączony po określonym czasie, lub jeśli nie zostanie zmieniona temperatura.
Piekarnik wyłącza się, kiedy temperatura wynosi:

50-120ºC	po	12,5 godzinach
120-200ºC	po	8,5 godzinach
200-250ºC	po	5,5 godzinach

Nacisnąć dowolny przycisk do włączenia urządzenia po samoczynnym wyłączeniu.

Samoczynne wyłączanie jest anulowane, kiedy funkcja zegara CZAS TRWANIA |→| /KONIEC →| jest ustawiona.

FUNKCJA CZYSZCZENIA WODĄ

Czym jest ta funkcja?

Aby zapewnić właściwe działanie urządzenia piekarnik powinien być regularnie czyszczony z resztek produktów lub tłuszczu. Funkcja pozwala na łatwiejsze i wygodniejsze czyszczenie.

Jak działa?

Za pomocą ciepła, pary i kilku kropel płynu do naczyń odklejane są i zmiękczane resztki potraw, dzięki czemu ich usuwanie jest znacznie prostsze i nie ma potrzeby szorowania lakieru.

Jak ją stosować?

- Przed zastosowaniem tej funkcji wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
- Wlać ok. 500 ml wody z kilkoma kroplami płynu do naczyń na dużą, chłonną gąbkę (zalecany rozmiar: 360 x 300 mm), którą należy umieścić na podstawie wewnętrznej piekarnika. Jeśli wnętrze piekarnika jest bardzo

zabrudzone, przed włączeniem funkcji pozostawić gąbkę na jakiś czas, aby roztwór przeniknął do wnętrza.
- Zamknąć drzwi piekarnika i wybrać funkcję w dolnej części piekarnika.
- Ustawić pokrętło termostatu na 200°C.
- Ustawić program czasu opiekania na 4 minuty, włączając przyciski funkcji elektronicznego zegara. Zwiększy się temperatura w piekarniku.
- Ustawić alarm minutnika na 21 minut, włączając przyciski funkcji elektronicznego zegara.
- Po upływie 4 minut zabrzmi alarm dźwiękowy i piekarnik samoczynnie się wyłączy.
- Ustawić funkcję piekarnika i pokrętło termostatu na zero. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, nacisnąć dowolny przycisk.
- Cykl czyszczenia trwa 21 minut. Po zakończeniu włączy się alarm.
- Kiedy czyszczenie zostanie zakończone, upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Użyć dużej, chłonnej gąbki w celu usunięcia nadmiaru wody z wnętrza piekarnika.
- Już można czyścić wnętrze piekarnika wodą z mydłem i miękką, plastikową szczotką, ściereczką, gąbką lub innym nieszorującym środkiem.
- W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia zastosować specjalną szpatułkę (np. szpatułkę do czyszczenia tworzywa szklano-ceramicznego).
- Wnętrze piekarnika czyścić przy użyciu dużej ilości wody i ściereczki. Po czyszczeniu wysuszyć piekarnik, używając w tym celu suchej i miękkiej ściereczki. Upewnić się, że piekarnik wewnątrz i wokół został dobrze wyczyszczony i wysuszony, szczególnie uszczelki drzwi.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Uwaga!
Przed wykonaniem jakiejkolwiek pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Wyczyść wnętrze piekarnika w celu usunięcia resztek potraw i tłuszczu, ponieważ mogą powodować powstawanie dymu, zapachów oraz plam.
- Przy zimnym piekarniku na lakierowanych powierzchniach (np. dno piekarnika) używać nylonowej szczotki lub gąbki z ciepłą wodą z mydłem. Jeśli stosuje się specjalne produkty czyszczące do piekarników, używać ich jedynie na powierzchniach lakierowanych i stosować się do instrukcji producenta.

Uwaga!
Wnętrza piekarnika nie należy czyścić parą lub wodą pod ciśnieniem. Również nie należy stosować metalowych ściereczek lub materiałów, które mogą porysować lakier.

Czyszczenie obudowy piekarnika i czyszczenie akcesoriów

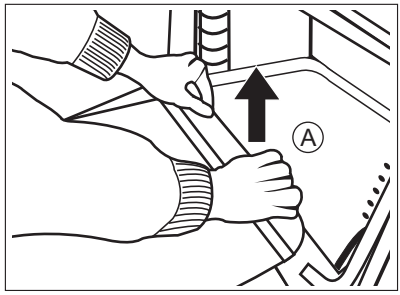
Obudowę piekarnika i akcesoria wyczyść za pomocą ciepłej wody z mydłem lub łagodnego płynu czyszczącego.

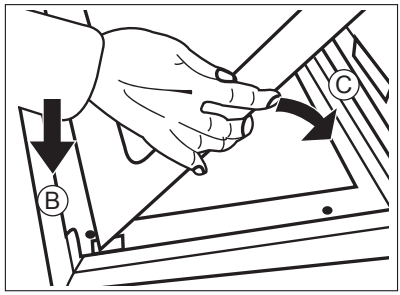
Uwaga!
Nie należy stosować metalowych ścierek ani proszków czyszczących mogących porysować lakier. Należy zachować szczególną ostrożność na powierzchniach wykonanych ze stali nierdzewnej. Używać nierysujących gąbek lub ściereczek. W celu wyczyszczenia obudowy piekarnika nie należy wyjmować pokręteł, ponieważ w pierwszej kolejności należy wymontować piekarnik z kuchenki.

Czyszczenie wewnętrznej szyby drzwi

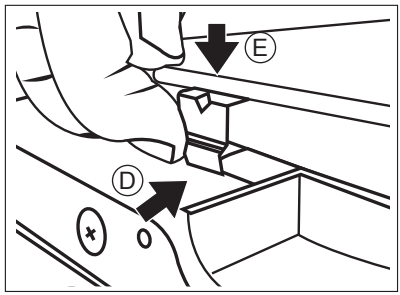
Uwaga!
Ważne: drzwi piekarnika zamykają się przy wyjmowaniu wewnętrznej szyby.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Pociągnąć szybę do góry za dolną część (A).
3. Dolna szyba jest przygotowana do wyjęcia.
4. Wyczyścić wewnętrzną szybę i wnętrze drzwi piekarnika.
5. Wprowadzić podpory wewnętrznej szyby.
6. Włożyć szybę w drzwi (C), wprowadzając ją w rowki w dolnej części drzwi (B).





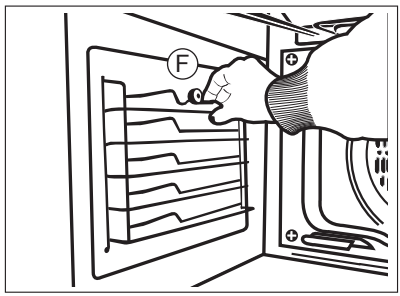
7. Szyba mocowana jest do drzwi za pomocą przyciśnięcia dwóch podpór dolnych (D) równocześnie z pchnięciem szyby w stronę drzwi (E).



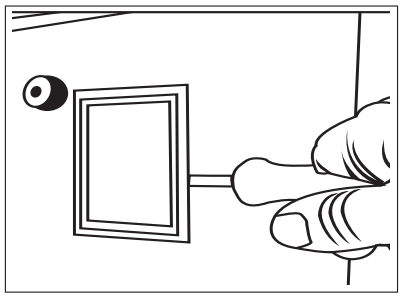
Wymiana żarówki w piekarniku

Uwaga!
W celu wymiany żarówki należy upewnić się w pierwszej kolejności, że piekarnik jest odłączony od zasilania.

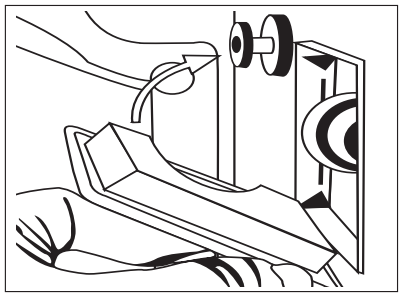
1. Wyjąć chromowane podpory, poluzowując śrubę (F).



2. Wyciągnąć soczewkę z podstawy lampki za pomocą odpowiedniego narzędzia.



3. Ponownie umieść soczewkę, upewniając się, że lekko wchodzi na swoje miejsce.



UWAGI NA TEMAT ŚRODOWISKA

Symbol widniejący na produkcie lub opakowaniu wskazuje, że produktu nie można traktować jako opadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Produkt oznaczony takim symbolem powinien być oddany do właściwego punktu zajmującego się zbiórką urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Właściwa utylizacja produktu przyczynia się do eliminowania ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wynikać z niewłaściwego zarządzania odpadami. W tej sprawie prosimy kontaktować się z właściwym urzędem, punktem zbiórki odpadów lub sklepem, w którym zakupili Państwo produkt.

Opakowanie ekologiczne

Wszystkie materiały opakowania mogą być ponownie użyte. W celu utylizacji materiałów, należy sprawdzić lokalnie obowiązujące przepisy.

JEŚLI COŚ NIE DZIAŁA

Jeśli urządzenie nie pracuje poprawie, przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym firmy Electrolux, prosimy wykonać następujące czynności.

Problem	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa	Sprawdzić podłączenie do zasilania. Sprawdzić bezpieczniki i ogranicznik prądowy w instalacji. Sprawdzić, czy zegar jest w trybie ręcznym, czy jest zaprogramowany. Sprawdzić pozycje selektorów funkcji i temperatury.
Światło wewnątrz piekarnika nie działa	Wymienić żarówkę. Sprawdzić, czy żarówka jest zamontowana według instrukcji.
Wydobywa się dym podczas działania piekarnika	Jest to normalne przy pierwszym użyciu. Regularnie czyścić piekarnik. Zmniejszyć ilość tłuszczu lub oleju na blasze. Nie stosować wyższej temperatury niż wskazana w tabelach pieczenia.
Wyniki pieczenia nie są zadowalające	Sprawdzić tabelę pieczenia, aby prawidłowo używać piekarnika.
Na potrawach i wewnątrz piekarnika zbiera się para	Po zakończeniu procesu pieczenia nie zostawiać blach w piekarniku na czas dłuższy niż 15-20 minut.
Wentylator piekarnika pracuje głośno	Sprawdzić, czy blacha i potrawy nie drżą podczas kontaktu z tylną ścianą piekarnika.
Ekran pokazuje „12:00”	Ustawić godzinę (patrz dział „Ustawianie godziny”).

Uwaga!
Jeśli mimo zastosowania powyższych rozwiązań problem nadal istnieje, należy skontaktować się z serwisem pomocy technicznej.

DANE TECHNICZNE

Jeśli urządzenie nie działa, należy skontaktować się z serwisem technicznym i poinformować o problemie, podając:

1. Numer seryjny (S-No)
2. Model sprzętu (Model)
3. Numer produktu (PNC)

Powyższe informacje znajdą Państwo na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części, widocznej po otwarciu drzwi piekarnika.

Zakupiony przez Państwa produkt spełnia dyrektywy europejskie w zakresie bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych (73/23/EWG) i kompatybilności elektromagnetycznej (89/336/EWG).

INSTALACJA

Poniższe informacje są przeznaczone dla instalatora, osoby odpowiedzialnej za montaż i podłączenie do źródła prądu. Jeśli użytkownik sam instaluje piekarnik, producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.

Instalacja powinna być przeprowadzona tylko przez uprawionego elektryka, który powinien stosować się do obowiązującego prawa w zakresie instalacji.

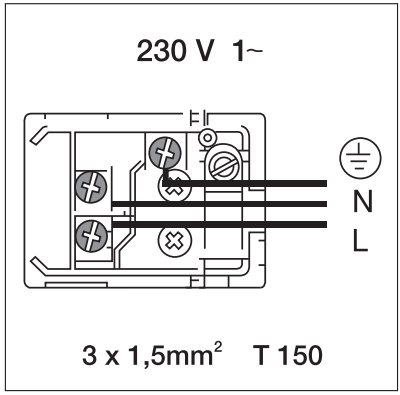
Przed rozpoczęciem instalacji. Uwagi

- W celu rozpakowania piekarnika usunąć zabezpieczenie znajdujące się w dolnej części opakowania.
- Do instalacji piekarnika konieczne jest, aby kuchenka posiadała wolną przestrzeń o wymiarach pokazanych na rysunku i minimalnej głębokości 580 mms (patrz rysunek na stronie 94, który opisuje sposób umieszczania piekarnika).
- Aby umieścić piekarniki wielofunkcyjne, w tylnej części kuchenki nie powinny się znajdować żadne elementy wystające (wzmocnienia, przewody, gniazdka itp.).
- Silikon stosowany do uszczelniania mebli kuchennych powinien wytrzymywać temperatury powyżej 85°C.

Podłączenie do zasilania. Wymogi prawne

Instalator powinien sprawdzić, czy:

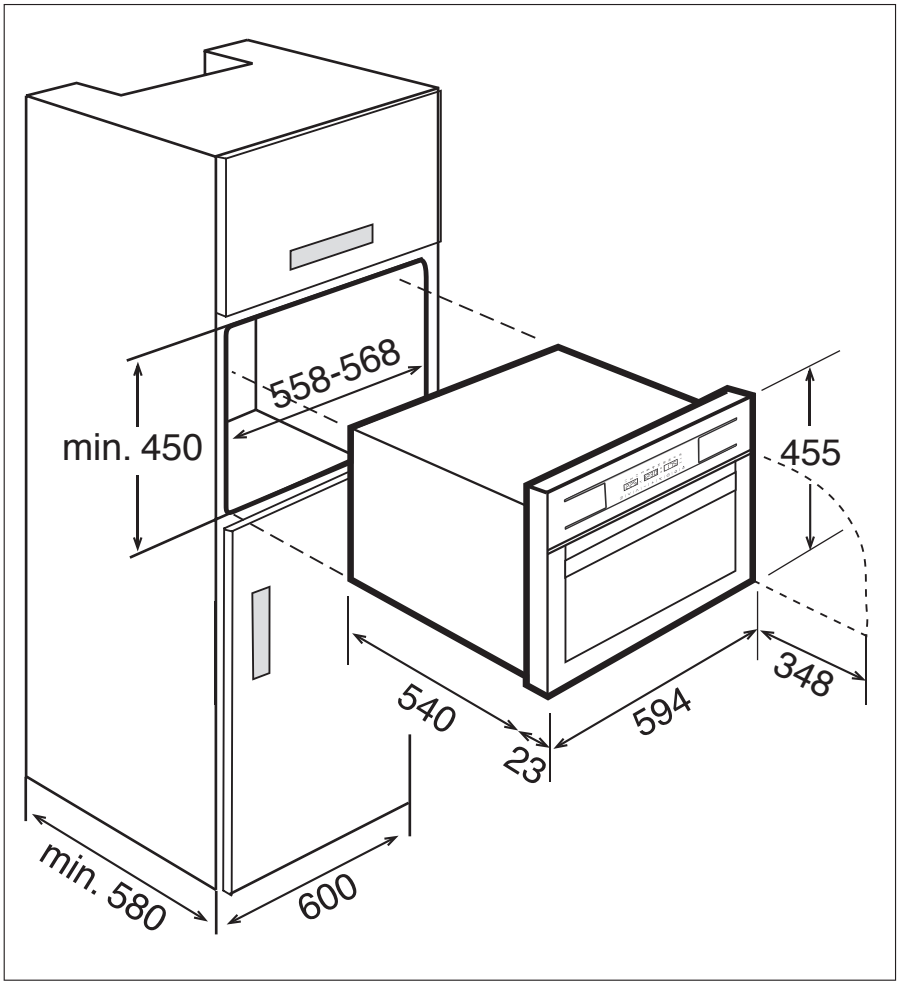
- Napięcie i częstotliwość prądu odpowiada wartościom wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna powinna wytrzymać maksymalne napięcie wskazane na tabliczce znamionowej.
- Schemat podłączenia pokazano na poniższym rysunku:
- Podłączenie elektryczne jest wyposażone w odpowiednie uziemienie, zgodnie z obowiązującym prawem.
- Podłączenie należy wykonać za pomocą wyłącznika wielobiegunowego o odpowiednim rozmiarze dostosowanym do występującego prądu. Pomiędzy stykami należy zachować odległość co najmniej 3 mm celem umożliwienia rozłączenia w przypadku awarii, czyszczenia lub wymiany żarówki. Przewód uziemienia w żadnym wypadku nie powinien przechodzić przez ten wyłącznik. Po podłączeniu do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy wszystkie elementy elektryczne piekarnika działają prawidłowo.



Instalacja piekarnika

Dla wszystkich piekarników po wykonaniu podłączenia do zasilania:

1 Wprowadzić piekarnik do kuchenki, uważając, by nie przycisnąć kabla.
2. Zamocować piekarnik do kuchenki, wkręcając dwie dostarczone śruby do otworów widocznych po otworzeniu drzwi.
3. Sprawdzić, czy obudowa piekarnika nie pozostaje w kontakcie ze ścianami bocznymi kuchenki i czy luka między nimi wynosi co najmniej 2 mm.



www.aeg-electrolux.com/shop

3172491-000