



---

PL Piekarnik

---

Instrukcja obsługi

# MYŚLIMY 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, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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

Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.




## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.


Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

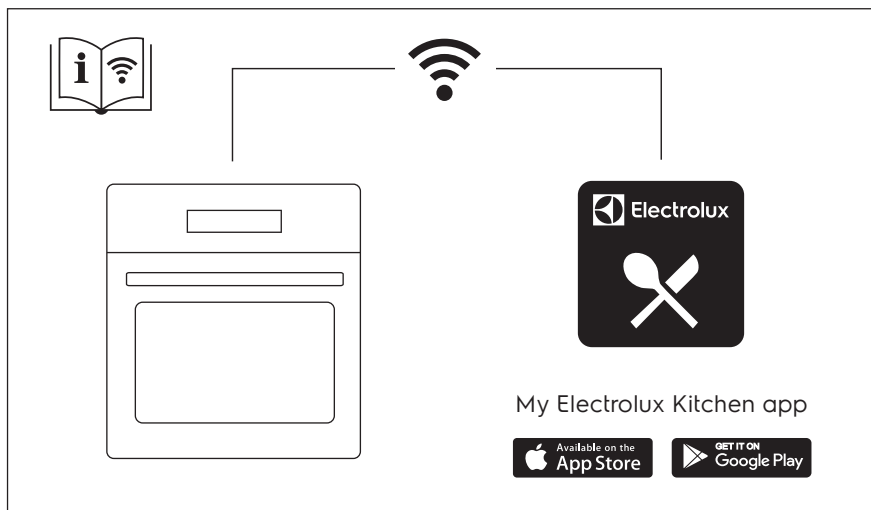
 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

## SPIS TREŚCI

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>4</b>	<b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>11</b>
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	4	3.1 Ogólne informacje.....	11
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	5	3.2 Akcesoria.....	11
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>6</b>	<b>4. PANEL STEROWANIA.....</b>	<b>12</b>
2.1 Instalacja.....	6	4.1 Widok panelu sterowania.....	12
2.2 Podłączenie elektryczne.....	7	4.2 Wyświetlacz.....	13
2.3 Sposób używania.....	8	<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>14</b>
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	9	5.1 Czyszczenie wstępne .....	14
2.5 Czyszczenie pirolityczne.....	9	5.2 Pierwsze połączenie.....	14
2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	10	5.3 Połączenie bezprzewodowe  .....	14
2.7 Serwis.....	10	5.4 Licencje na oprogramowanie.....	15
2.8 Utylizacja.....	10	5.5 Wstępne nagrzewanie.....	15
		<b>6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....</b>	<b>16</b>
		6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia.....	16

6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie.....	16	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	29
6.3 Funkcje pieczenia.....	17	11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	29
6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	19	11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	30
<b>7. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>19</b>	<b>11.5</b> Sposób demontażu i montażu: Drzwi..	31
7.1 Opis funkcji zegara.....	19	11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie.....	32
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	20	<b>12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>33</b>
<b>8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....</b>	<b>22</b>	12.1 Co zrobić, gdy.....	33
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	22	12.2 Jak postępować: Kody błędów....	34
8.2 Termosonda.....	22	12.3 Dane serwisowe.....	35
8.3 Obsługa urządzenia: Termosonda.....	23	<b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>36</b>
<b>9. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>24</b>	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu.....	36
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione..	24	13.2 Oszczędzanie energii.....	36
9.2 Automatyczne wyłączenie.....	25	<b>14. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>37</b>
9.3 Wentylator chłodzący.....	25	14.1 Menu.....	37
<b>10. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>25</b>	14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	38
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia....	25	14.3 Podmenu: Opcje.....	38
10.2 Termoobieg wilgotny.....	26	14.4 Podmenu: Połączenia.....	39
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	26	14.5 Podmenu: Konfiguracja.....	39
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy...	27	14.6 Podmenu: Serwis.....	40
<b>11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>28</b>	<b>15. TO PROSTE!.....</b>	<b>40</b>
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia.....	28	<b>16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>42</b>



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 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.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- 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 to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać 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.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

### 2.1 Instalacja

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	600 (600) mm
Szerokość szafki	550 mm
Głębokość szafki	605 (580) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	549 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	548 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1017 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	550 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 12 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 obluźwane, 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 wykręcane – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 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 iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami 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 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 detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



## **OSTRZEŻENIE!**

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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
  - podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



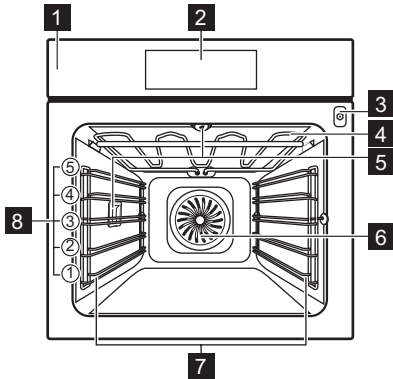
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje

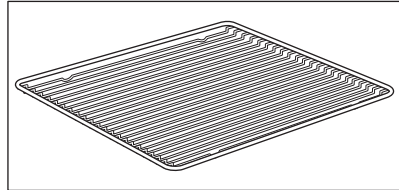


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wyjmowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

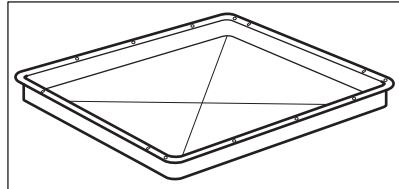
#### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



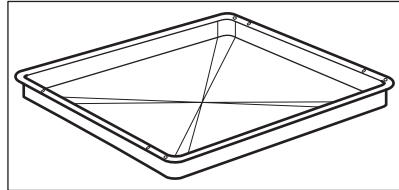
#### Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



#### Głęboka blacha

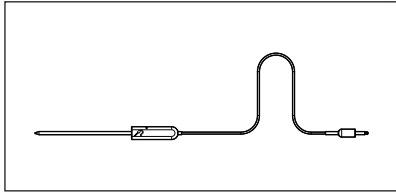
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



# PANEL STEROWANIA

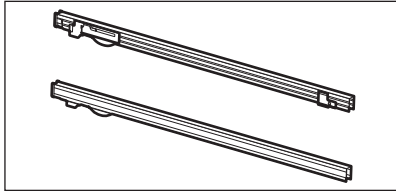
## Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



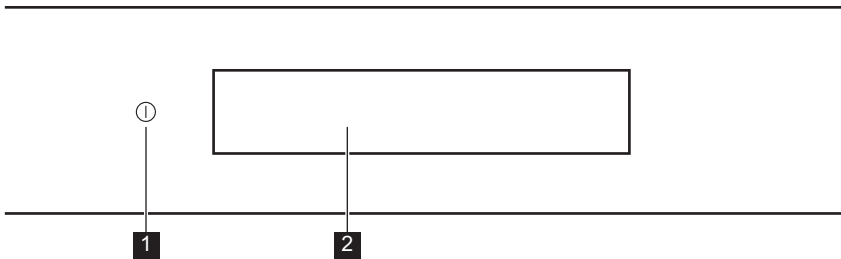
## Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.






## 4. PANEL STEROWANIA

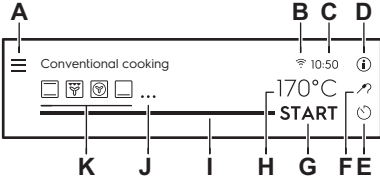
### 4.1 Widok panelu sterowania














<b>1</b>	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

 <b>Naciskaj przycisk</b>	 <b>Przesunięcie</b>	 <b>Nacisnąć i przytrzymać</b>
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## 4.2 Wyświetlacz

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A:</b> Menu icon (three horizontal lines)</li> <li><b>B:</b> Wi-Fi icon</li> <li><b>C:</b> Current time (10:50)</li> <li><b>D:</b> Information icon (i)</li> <li><b>E:</b> Timer icon</li> <li><b>F:</b> Temperature probe icon</li> <li><b>G:</b> START/STOP button</li> <li><b>H:</b> Temperature (170°C)</li> <li><b>I:</b> Progress bar / Slider</li> <li><b>J:</b> More options icon (...)</li> <li><b>K:</b> Cooking functions icons (oven, grill, etc.)</li> </ul>	<p>Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Menu / Powrót</li> <li>B. Wi-Fi (tylko wybrane modele)</li> <li>C. Aktualna godzina</li> <li>D. Informacje</li> <li>E. Timer</li> <li>F. Termosonda (tylko wybrane modele)</li> <li>G. START/STOP</li> <li>H. Temperatura</li> <li>I. Pasek postępu / Suwak</li> <li>J. Więcej</li> <li>K. Funkcje pieczenia</li> </ul>
---	---

### Wskaźniki na wyświetlaczu

<p><b>Podstawowe wskaźniki</b> – służą do obsługi wyświetlacza.</p>				
<p><b>OK</b> Potwierdzenie wyboru lub powrót do poprzedniego poziomu.</p>	<p> Potwierdzenie wyboru lub ustawienia lub powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	<p> Powrót do poprzedniego poziomu menu / anulowanie ostatniej czynności.</p>	<p> Włączanie i wyłączanie opcji.</p>	
<p><b>Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji</b> – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>				
<p> Funkcja jest włączona.</p>	<p> Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	<p> Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>		
<p><b>Wskaźniki timera</b></p>				
<p> Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p>	<p> Anulowanie ustawienia.</p>	<p> Timer uruchamia się po zamknięciu drzwi urządzenia.</p>	<p> Zegar uruchamia się po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury.</p>	<p> Zegar uruchamia się po rozpoczęciu pieczenia.</p>
<p><b>Wskaźniki funkcji drzwi</b></p>				

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Drzwi urządzenia są zablokowane.

**Wi-Fi wskaźniki** – urządzenie można podłączyć do sieci Wi-Fi.



Wi-Fi połączenie jest włączone.



Wi-Fi połączenie jest wyłączone.

**Operacja zdalna wskaźnik** – urządzeniem można sterować zdalnie.



Operacja zdalna jest wł.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne



**Krok 1**

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



**Krok 2**

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



**Krok 3**

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

### 5.2 Pierwsze połączenie



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Głośność sygnału, Aktualna godzina, połączenie bezprzewodowe.

### 5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

<b>Krok 1</b>	Należy pobrać aplikację na smartfon My Electrolux Kitchen i postępować zgodnie z instrukcją wskazującą kolejne kroki.
<b>Krok 2</b>	Włączyć urządzenie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
<b>Krok 4</b>	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
<b>Krok 5</b>	Należy wybrać sieć bezprzewodową z połączeniem internetowym. Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.



Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz
	2412–2484 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maksymalna moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)


## 5.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój. Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder GTM3).

## 5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

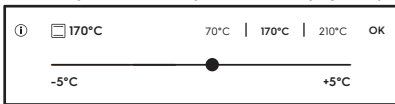
## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Wybrać dowolną funkcję pieczenia. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne funkcje pieczenia. Aby wyświetlić więcej funkcji pieczenia, należy nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: °C. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury. 
<b>Krok 4</b>	Przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: OK.
<b>Krok 6</b>	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 7</b>	Wyłączyć piekarnik.

### 6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

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



Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:








- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
---------------	--------------------







<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: 
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .


## 6.3 Funkcje pieczenia

### STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Grill</b>	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 <b>Turbo grill</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg</b>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <b>Potrawy mrożone</b>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonki itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <b>Górna/dolna grzałka</b>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <b>Funkcja Pizza</b>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <b>Grzałka dolna</b>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

## SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Chleb</b>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

## 6.4 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.

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


## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Opis funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Ustawienia startu	Ustawianie czasu rozpoczęcia odliczania przez zegar
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.


Ustawienia startu	Komentarz
-	Zegar uruchamia się, gdy zostanie włączony.
	Zegar uruchamia się po zamknięciu drzwi piekarnika.


# FUNKCJE ZEGARA

Ustawienia startu	Komentarz
→	Zegar uruchamia się po rozpoczęciu pieczenia.
	Zegar uruchamia się po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury.


## 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: 
Krok 2	Nacisnąć: Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
Krok 3	Przesunąć i nacisnąć, aby ustawić zegar. Nacisnąć: OK albo ↶.


Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Przesunąć i nacisnąć, aby ustawić zegar. Nacisnąć: OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Wybór opcji rozpoczęcia/zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 4	Nacisnąć: Ustawienia startu / Zakończ działanie.
Krok 5	Wybrać preferowane: Ustawienia startu /Zakończ działanie.
Krok 6	Nacisnąć: OK albo ↶.

## Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia i zakończenia pieczenia

<b>Krok 1</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 2</b>	Przesunąć i nacisnąć, aby ustawić zegar. Nacisnąć: OK.

## Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia, nie określając czasu zakończenia pieczenia

<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
<b>Krok 5</b>	Wybrać wartość. Nacisnąć: OK.


## Jak ustawić dodatkowy czas

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję piekarnika.

<b>Krok 1</b>	Nacisnąć symbol preferowanego czasu, aby wydłużyć czas pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Można także wybrać preferowaną funkcję pieczenia, aby ją zmienić.

## Jak w razie potrzeby zmienić dodatkowy czas?

Można zmienić ustawienie dodatkowego czasu.

<b>Krok 1</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 2</b>	Wybrać wartość na suwaku lub nacisnąć jeden z symboli preferowanego czasu, aby ustawić czas.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: OK.

# KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

## Jak zmienić ustawienia timera

**Krok 1** Wybrać wartość na suwaku lub nacisnąć preferowaną wartość czasu, aby zmienić wartość dla timera.

**Krok 2** Nacisnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

## 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

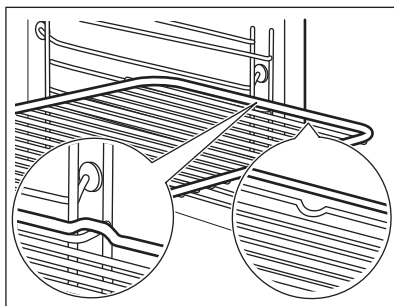
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

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

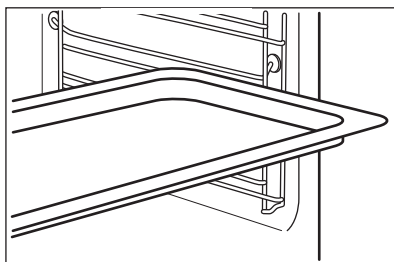
#### Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



#### Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:



Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



### 8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

## Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

 Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	 Temperatura wewnątrz produktu
---	--

## Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

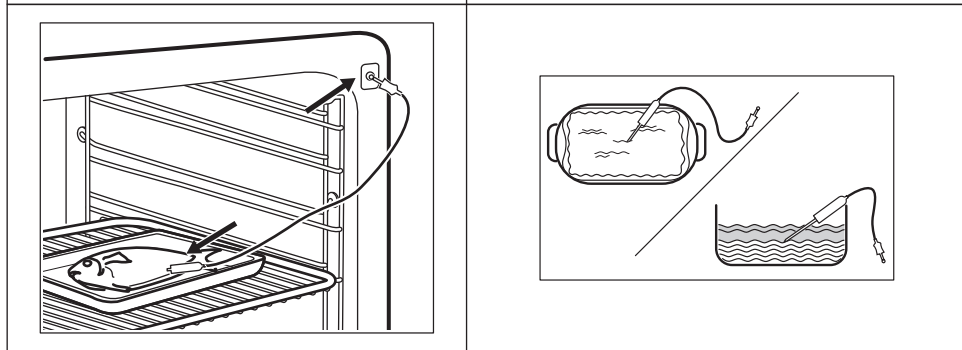
Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.



## 8.3 Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.

Mięso, drób i ryby	Zapiekanki
Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.	Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia. Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.




## DODATKOWE FUNKCJE



<b>Krok 4</b>	Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li><li>• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li><li>• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li><li>• Pokaż temperaturę — wyświetlacz będzie pokazywał aktualną temperaturę wewnątrz produktu.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i nacisnąć: OK albo ↵.
<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 9</b>	Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>

## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione



Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

<b>Krok 1</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć OK.

-  – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.
-  – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

## 9.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

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

## 9.3 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.

# 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.






Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

## 10.2 Termoobieg wilgotny

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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>






W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm
--	--	--	--

## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2






Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





## Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4


## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

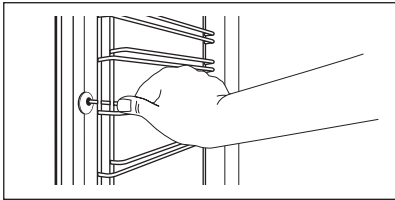
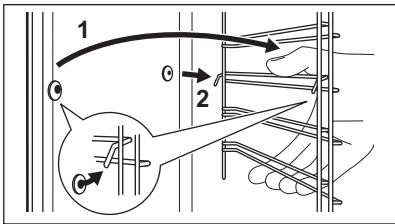
 <b>Środki czyszczące</b>	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym deterгентem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego deterгентu.

 <p><b>Codzienne użytkowanie</b></p>	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p>
	<p>Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.</p>

 <p><b>Akcesoria</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>


## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach


Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

## 11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

 <p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem.</p>
---

 <p><b>UWAGA!</b> Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.</p>
--

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<b>Przed Czyszczenie pirolityczne:</b>		
Wyłączyć piekarnik i zachekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć: Menu / Czyszczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
<b>Opcja</b>	<b>Tryb czyszczenia</b>	<b>Czas</b>
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Dokładne czyszczenie	3 h

**i** Po rozpoczęciu czyszczenia oświetlenie piekarnika wyłącza się, a wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

**STOP** – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

<b>Po zakończeniu czyszczenia:</b>		
Wyłączyć piekarnik i zachekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.
Funkcję przypomnienia można włączyć lub wyłączyć w menu: Konfiguracja.

## 11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



### OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.



### UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
<b>Krok 4</b>	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 5</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
<b>Krok 6</b>	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
<b>Krok 7</b>	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
<b>Krok 9</b>	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.	

## 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



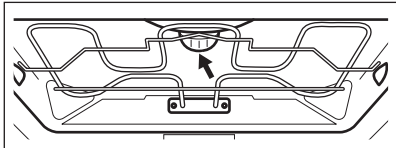
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

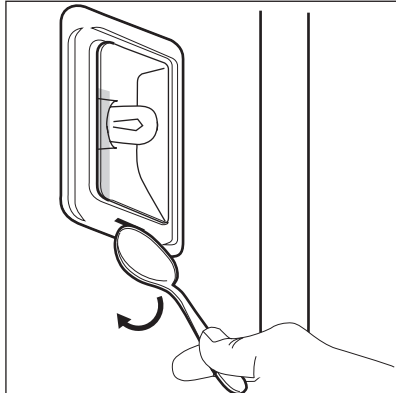
### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Oświetlenie

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

## Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.	
Krok 2	Przy użyciu wąskiego, tępego przedmiotu (np. łyżeczki do herbaty) zdjąć szklany klosz.	
Krok 3	Wyczyścić szklany klosz.	
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 5	Założyć szklany klosz.	
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.	

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...



#### Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



#### Możliwa przyczyna



#### Środek zaradczy

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



#### Podzespoły



#### Opis






#### Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

 <b>Problemy z sygnałem Wi-Fi</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie przenośne jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustaw router jak najbliżej urządzenia.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez inne urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu kuchenki.	Wyłącz kuchenkę mikrofalową. Unikaj jednoczesnego korzystania z innej kuchenki mikrofalowej oraz funkcji zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.



## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
C2 - Termosonda znajduje się w komorze urządzenia podczas Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są domknięte podczas Czyszczenie pirolityczne.	Zamknąć drzwi.
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi sygnałem.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – pierwsze połączenie z Wi-Fi nie powiodło się.	Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą działać normalnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne.	Włącz i wyłącz urządzenie.

## 12.3 Dane serwisowe

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

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

<b>Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:</b>	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	KOEAP31WT 944184868
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	71l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	37.0kg

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

### 13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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 resztkowe

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

## Podtrzymywanie temperatury potraw

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

## Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

## Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

# 14. STRUKTURA MENU

## 14.1 Menu

Pozycja menu		Zastosowanie
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Gotowanie wspomaganie		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Us-ta-wie-nia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

## 14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 3 h.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Przypomina o konieczności czyszczenia piekarnika.

## 14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Widoczna ikona oświetlenia	Na ekranie pojawi się ikona oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy opcja ta jest włączona, po wyłączeniu urządzenia jego drzwi są zablokowane.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia. Gdy funkcja jest włączona, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „Podtrzymywanie temp. wł.”. Opcja jest dostępna tylko z niektórymi funkcjami pieczenia, jeśli ustawiono funkcję Czas.

## 14.4 Podmenu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacja zdalna	Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

## 14.5 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: Ⓛ, STOP .
Alarm/sygnal błędu	Włącza i wyłącza dźwięki alarmów.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Jednostka temperatury	Zmienia jednostkę temperatury na °C/°F.

# TO PROSTE!

## 14.6 Podmenu: Serwis





Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Certyfikat	Informacje na temat licencji.
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.
Wyzeruj wszystkie informacje wyskakujące	Przywrócenie domyślnych ustawień wszystkich wyskakujących okienek.

## 15. TO PROSTE!



### Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Głośność sygnału	Aktualna godzina
-------	----------------------	------------------	------------------

### Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włącz / Wyłącz	 Menu / Po- wrót	 Informacje	 Timer	 Termoson- da	START / STOP	 Więcej
--	---	--	---	--	-----------------	---



### Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... - ustawianie funkcji urządzenia.	Nacisnąć: START .

## Rozpoczęcie korzystania z urządzenia



<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączanie urządzenia w dowolnym momencie, na dowolnym ekranie lub przy dowolnym komunikacie.	① - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.
---------------------------	---	--

## Rozpoczęcie pieczenia


Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5	Krok 6
① - naciśnij, aby wyłączyć urządzenie.	 ... — wybrać funkcję.	°C — naciśnąć, aby przejść do ustawień temperatury.	 — przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić temperaturę.	OK — naciśnąć, aby potwierdzić.	START — naciśnąć, aby rozpocząć pieczenie.

## Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

<b>Gotowanie wspomagane</b>	<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>
	Naciśnąć: ①.	Naciśnąć:  .	Naciśnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

## Szybkie funkcje umożliwiają ustawienie czasu pieczenia lub zmianę funkcji pieczenia

<b>Szybkie ustawienia zegara</b> Najczęściej używane ustawienia zegara można wybrać za pomocą skrótów.	<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>
	Naciśnąć:  .	Naciśnąć preferowaną wartość ustawienia zegara.

## Szybkie funkcje umożliwiają ustawienie czasu pieczenia lub zmianę funkcji pieczenia

### 10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia lub zmianę funkcji pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

+1 min | +5 min | +10 min — aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć symbol preferowanego czasu:



Zmiana funkcji:

Nacisnąć symbol preferowanej funkcji:



## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

---

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



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



867352597-G-092023

