

KOCDH71X  
LOC6H71Z



PL Piekarnik parowy

Instrukcja obsługi

W pełni wykorzystaj  
potencjał swoich  
urządzeń



Aby uzyskać szybki dostęp do porad, instrukcji obsługi, pomocy technicznej itp., zarejestruj urządzenie: [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	10
5. PANEL STEROWANIA.....	10
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
8. FUNKCJE ZEGARA.....	14
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	17
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	21
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	22
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	37
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	42
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	44

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając 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)**


## 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

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 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego 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.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- 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 szyby w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



**OSTRZEŻENIE!**  
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

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

Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne



**OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza 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 wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

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

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

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

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

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

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

### 2.3 Sposób używania



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Ubezpiecz 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 mieszanie 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.

**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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- 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 Pieczenie parowe

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## 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 oświetlenia pomieszczeń domowych.
- 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. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

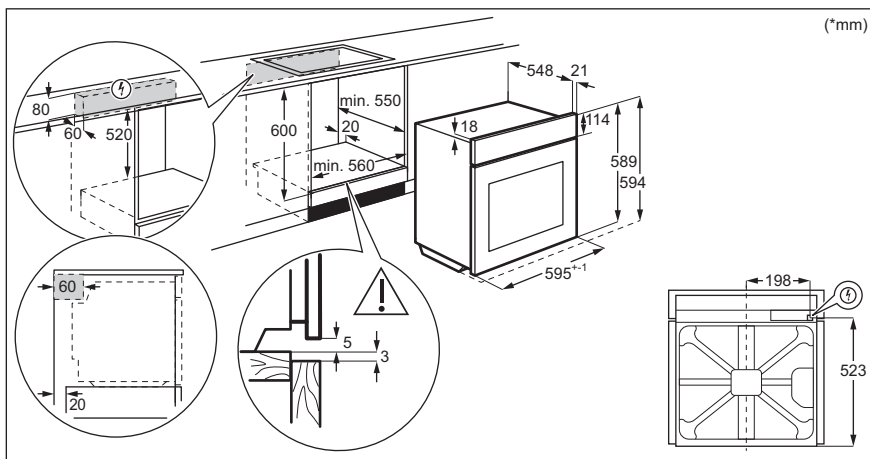
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Zabudowa

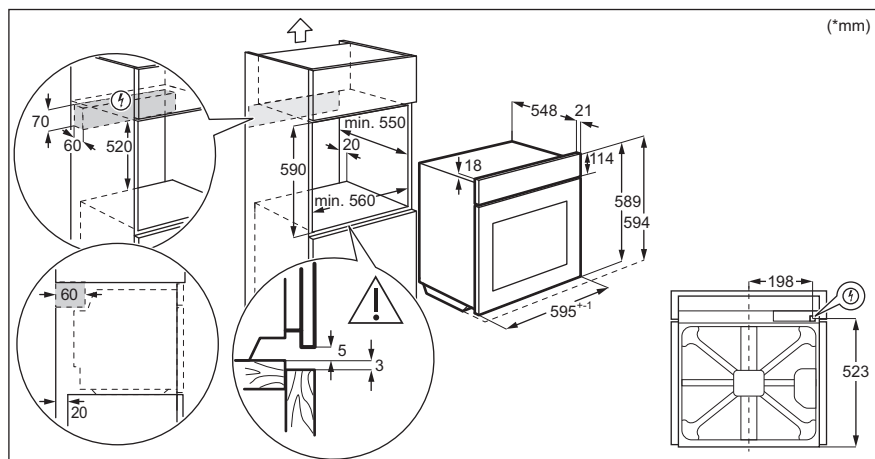


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

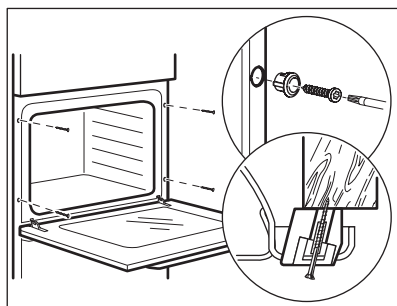
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





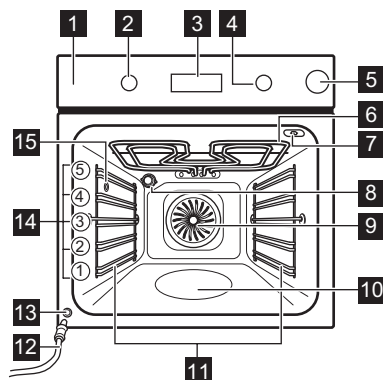


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętło sterujące (do regulacji temperatury)
- 5** Szuflada na wodę
- 6** Grzałka
- 7** Gniazdo termosondy
- 8** Oświetlenie
- 9** Wentylator
- 10** Wgłębienie komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 11** Prowadnice blach, wyjmowane
- 12** Rurka odpływowa
- 13** Zawór spustowy wody
- 14** Poziomy umieszczenia potrawy
- 15** Otwór wlotowy pary

### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. PANEL STEROWANIA

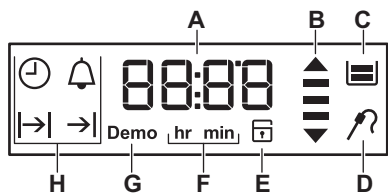
### 5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

### 5.2 Pola czujników/przyciski

	Ustawianie MINUTNIKA. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	Ustawianie funkcji zegara.
	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia.

## 5.3 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Szufłada na wodę
- D. Termosonda (tylko wybrane modele)
- E. Blokada drzwi (tylko wybrane modele)
- F. Godziny / minuty
- G. Tryb demo (tylko wybrane modele)
- H. Funkcje zegara

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Przed użyciem piekarnika należy ustawić aktualny czas.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wymywane prowadnice blach w piekarniku.

### 6.2 Wstępne nagrzewanie

<b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>	
<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.
<b>(i)</b> Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.	

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

<b>Krok 1</b>	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać temperaturę.

**Krok 3** Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

## 7.2 Szybkie nagrzewanie


Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.



Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żądaną temperaturę. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał.
3. Wybrać funkcję piekarnika.


## 7.3 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.

## 7.4 Pieczenie parowe



Używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Włączyć funkcję .
2. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
3. Napełniać szufladę na wodę, aż na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik pełnego zbiornika. Maksymalna pojemność zbiornika wynosi 900 ml. Taka ilość wody wystarcza na ok. 55-60 minut pieczenia.
4. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

5. Ustawić temperaturę w przedziale od 130 °C do 230 °C. Pieczenie parowe zapewnia odpowiednie rezultaty w tym zakresie temperatury.
6. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym. Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji parowej, aby uniknąć wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.



### UWAGA!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

## 7.5 Wskaźnik zbiornika na wodę



Zbiornik jest pełny. Gdy zbiornik jest pełny, rozlega się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Zbiornik jest napełniony w połowie.



Zbiornik jest pusty. Gdy zbiornik jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik.

W przypadku nalania do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory. Usunąć wodę gąbką.

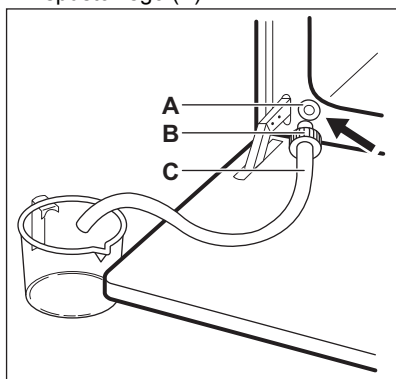
## 7.6 Opróżnianie zbiornika na wodę



### UWAGA!

Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.
2. Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).






3. Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
4. Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika. Woda może pozostawać wewnątrz, gdy na wyświetlaczu widnieje wskazanie: Należy poczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.
5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.




Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.

## 7.7 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania.
 Thermoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Pieczenia tradycyjnego / Czyszczenie wodą	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konservacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodem oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 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 „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Szybki grill	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg + para	Do pieczenia na parze. Funkcja ta umożliwia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowanie witamin i składników odżywczych w potrawach. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.

## 7.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą 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.

## 8. FUNKCJE ZEGARA





### 8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 Czas	Ustawianie czasu pieczenia Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.





Funkcja zegara	Zastosowanie
 Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
  Opóźnienie rozpoczęcia programu	Kombinacja funkcji: Czas, Koniec.
 Minutnik	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Minutnik – można ustawić w dowolnej chwili, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

## 8.2 Jak ustawić: Aktualna godzina





Po pierwszym podłączeniu do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się: **godz., 12:00. 12** – miga.

<b>Krok 1</b>	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.
<b>Krok 2</b>	 – nacisnąć, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina i: <b>min. 00</b> – miga.
<b>Krok 3</b>	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty.
<b>Krok 4</b>	 – nacisnąć, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina.
	 – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – miga na wyświetlaczu.










## 8.3 Ustawianie funkcji: Czas

<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 2</b>	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
<b>Krok 3</b>	Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić.
<b>Krok 4</b>	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić. Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
<b>Krok 6</b>	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

## 8.4 Ustawianie funkcji: Koniec

<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 2</b>	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
<b>Krok 3</b>	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić.
<b>Krok 4</b>	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić. O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
<b>Krok 6</b>	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.




## 8.5 Ustawianie funkcji: Opóźnienie rozpoczęcia programu

<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 2</b>	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
<b>Krok 3</b>	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Czas. Nacisnąć:  .
<b>Krok 4</b>	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Czas. Nacisnąć:  Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:  .
<b>Krok 5</b>	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .
<b>Krok 6</b>	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: ustawioną temperaturę,  ,  . Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji Czas i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji Koniec. O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.	
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
<b>Krok 8</b>	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.



## 8.6 Ustawianie funkcji: Minutnik

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

<b>Krok 1</b>	 – nacisnąć kilkakrotnie.  00 – migają.
<b>Krok 2</b>	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Gdy ustawiono czas dłuższy niż 60 minut, <b>godz.</b> miga.
<b>Krok 3</b>	Ustawić godziny. Minutnik – uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
<b>Krok 4</b>	Gdy upływie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. 00:00,  – migają. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Korzystanie z czujki temperatury

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.


Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla czujki temperatury.

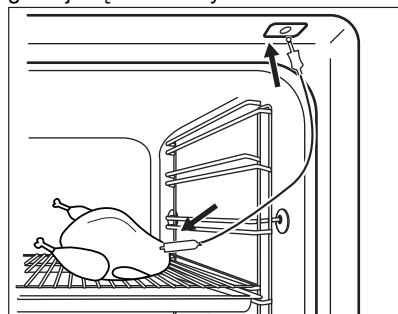


### UWAGA!


Należy stosować wyłącznie czujkę temperatury w zestawie z piekarnikiem lub oryginalną część zamienną.

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę czujki temperatury (z symbolem  na uchwycie) w środek mięsa.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się w


górnjej części komory.



Należy upewnić się, że podczas pieczenia czujka temperatury pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.

Podczas pierwszego użycia czujki temperatury domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C. Gdy miga , można zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu za pomocą pokrętki regulacji temperatury.


Na wyświetlaczu pojawi się symbol czujki temperatury i domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund,

aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu czujki temperatury.

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać symbol

czujki temperatury  i wskazanie domyślnej temperatury wewnątrz produktu. Przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyjąć wtyczkę czujki temperatury z gniazda. Wyjąć mięso z piekarnika.
7. Wyłączyć piekarnik.



### OSTRZEŻENIE!

Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki czujki temperatury. Czujka temperatury jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Przy każdym podłączeniu czujki temperatury do gniazda należy ponownie ustawić czas czujki temperatury. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.

Gdy piekarnik po raz pierwszy oblicza szacowany czas trwania pieczenia, na wyświetlaczu miga symbol . Gdy obliczanie dobiegnie końca, na

wyświetlaczu pojawia się czas pieczenia. Podczas pieczenia urządzenie stale przelicza czas i w razie potrzeby aktualizuje jego wartość na wyświetlaczu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

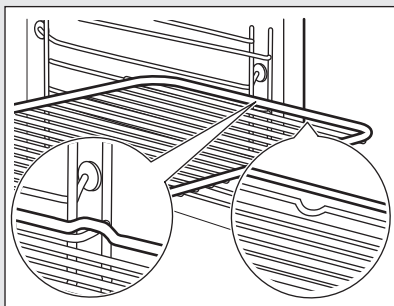
1. Nacisnąć  $^{\circ}\text{C}$ :
  - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura wewnątrz produktu, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund.
  - dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie bieżącej temperatury piekarnika.
  - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura piekarnika, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund. Informacje te są dostępne tylko podczas fazy nagrzewania.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

## 9.2 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

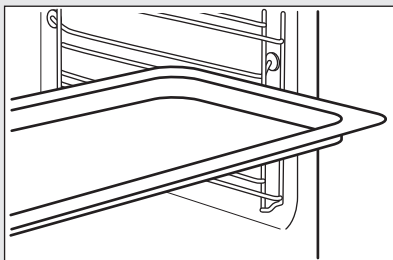
### Ruszt:

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

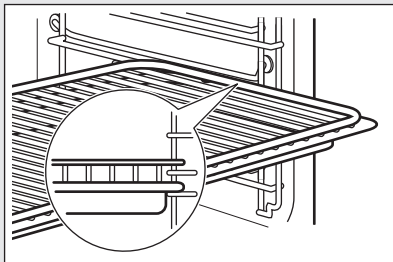


**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

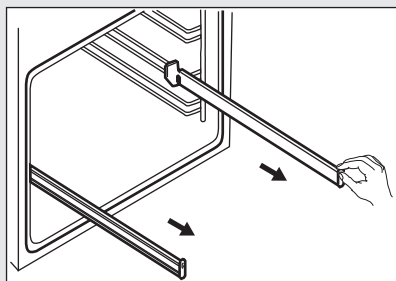
Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.

**9.3 Używanie prowadnic teleskopowych**

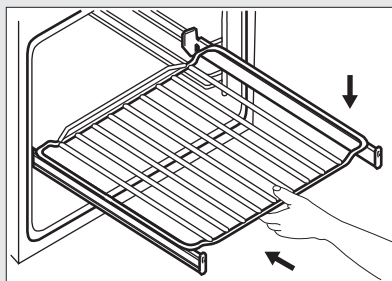
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

**Krok 1** Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



**Krok 2** Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.



## 9.4 Akcesoria do gotowania na parze

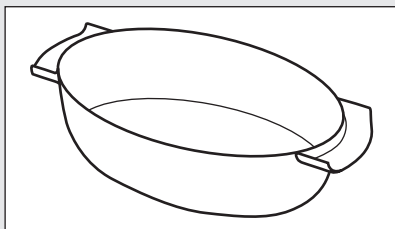


Akcesoria do pieczenia parowego nie są dostarczane z piekarnikiem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

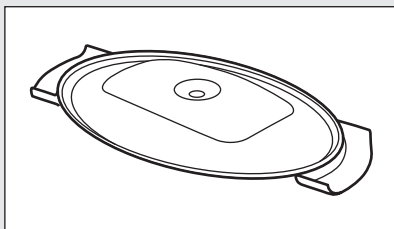
### Naczynie do dietetycznego pieczenia parowego

Naczynie do pieczenia dietetycznego składa się ze szklanej miski (A), pokrywy (B), rurki dyszy (C), dyszy (D) oraz grilla stalowego (E).

Szklana miska (A)

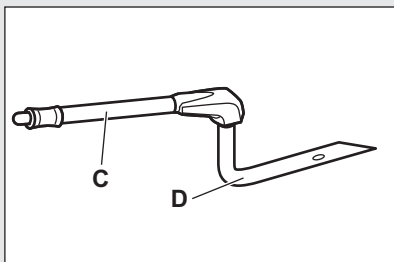


Pokrywa (B)

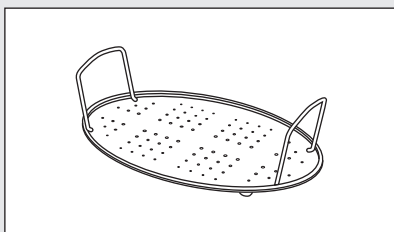


Dysza, rurka dyszy i stalowy grill.

Rurka dyszy (C) służy do gotowania na parze, dysza (D) jest przeznaczona do bezpośredniego pieczenia parowego.



Grill stalowy (E)



- Nie stawiać gorących potraw na zimnych/mokrych powierzchniach.
- Nie wlewać zimnych płynów do naczynia do pieczenia, gdy jest gorące.
- Nie używać naczynia do pieczenia na gorącej powierzchni gotowania.
- Nie czyścić naczynia do pieczenia środkami ściernymi ani proszkami do czyszczenia.

## 9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego

<b>Krok 1</b>	Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym ruszcie i przykryć pokrywką. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu.
<b>Krok 2</b>	Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
<b>Krok 3</b>	Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.

## 9.6 Gotowanie bezpośrednio parze

**Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym grillu. Dodać trochę wody. Nie używać pokrywy.**



### **OSTRZEŻENIE!**

Podczas pracy piekarnika dysza może być gorąca. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji wytwarzania, należy wyjąć dyszę z piekarnika.

<b>Krok 1</b>	Połączyć dyszę z rurką dyszy. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
<b>Krok 2</b>	Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnić się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki.
<b>Krok 3</b>	Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.
Podczas pieczenia kurczaka, kaczki, indyka lub dużej ryby należy umieścić dyszę wewnątrz potrawy.	

## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Obsługa urządzenia: Blokada uruchomienia

Gdy funkcja jest włączona, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.


<b>Krok 1</b>	Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
<b>Krok 2</b>	, °C - nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. SAFE - jest widoczny na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 10.2 Sposób użycia: blokada funkcji


Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika. Gdy funkcja jest włączona, nie można przypadkowo zmienić ustawień temperatury i czasu.

<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję piekarnika.
<b>Krok 2</b>	 °C – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się na 5 sekund wskazanie <b>Loc</b> .
Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.	

Gdy włączona jest blokada panelu, po obróceniu pokrętki lub naciśnięciu dowolnego przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **Loc**. Obrócenie pokrętki wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.



Jeśli piekarnik zostanie wyłączony przy włączonej funkcji Blokada panelu, przełączy się ona automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie blokady uruchomienia.

### 10.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego .

### 10.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik 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

Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

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


### 10.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

### 10.6 Termostat bezpieczeństwa

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

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY

 Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

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

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji

parę. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

### Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

### Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.






### Czasy pieczenia

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

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





## 11.2 Termoobieg + para

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.





 <b>CIASTA / CIASTKA</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>		
Tarty, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	175	30 - 40	2	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Ciasto owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	160	80 - 90	2	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami	160	40 - 50	2	Forma do chleba
Ciasteczka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	150	20 - 35	3 (2 i 4)	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki	180 - 200	12 - 20	2	Blacha do pieczenia ciasta
Maślane bułeczki	180	15 - 20	3 (2 i 4)	Blacha do pieczenia ciasta

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

 <b>CHLEB / PIZZA</b>	 (°C)	 (min)	
Biały chleb, 2 x 0,5 kg	180 - 190	45 - 60	2
Bułki, 6-8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 i 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Użyć foremki do ciasta.




 <b>TARTY</b>	 (°C)	 (min)	
Z nadzieniem warzywnym	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	1 (2 i 4)




Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.




 <b>MIĘSO</b>	 (°C)	 (min)
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	180	90 - 110
Cielęcina, 1 kg	180	90 - 110
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona, 1 kg	210	45 - 50
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona, 1 kg	200	55 - 65
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona, 1 kg	190	65 - 75

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy, 1 kg	175	110 - 130




	 (°C)	 (min)
Cały kurczak, 1 kg	200	55 - 65
Cały indyk, 4 kg	170	180 - 240
Cała kaczka, 2-2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Królik, pokrojony na kawałki	170 - 180	60 - 90

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Cała gęś, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






 RYBY	 (°C)	 (min)
Pstrąg, 3-4 ryby, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuńczyk, 4-6 filetów, 1,2 kg	175	35 - 50
Morszczuk	200	20 - 30

Odgrzać potrawę na talerzu.

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

 OD-GRZEWANIE NA PARZE	 (°C)	 (min)
Casserole / Zapiekanki	130	15 - 25
Makaron z sosem	130	10 - 15
Przystawki	130	10 - 15
Dania jednogarnkowe	130	10 - 15
Mięso	130	10 - 15
Warzywa	130	10 - 15

### 11.3 Pieczenie w naczyniu do potraw dietetycznych

Użyć funkcji: Termoobieg + para.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 130°C.



 WARZYWA	 (min)
Pomidory	15
Bakłażany	15 - 20
Brokuły, cząstki	20 - 25

 WARZYWA	 (min)
Cukinia, plastry	20 - 25
Papryka, paski	20 - 25
Kalafior, cząstki	25 - 30
Kalarepa	25 - 30
Białe szparagi	25 - 35
Seler, plastry	30 - 35
Koper włoski	30 - 35
Zielone szparagi	35 - 45
Marchew	35 - 40



Ustawić temperaturę 130°C.

 MIĘSO	 (min)
Gotowana pierś kurczaka	25 - 35
Szynka gotowana	55 - 65
Kasseler	80 - 100








Ustawić temperaturę 130°C.








 RYBY	 (min)
Pstrąg / Filet z łososia	25 - 30

Ustawić temperaturę 130°C.








 PRZYSTAWKI	 (min)
Ryż	35 - 40
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	35 - 45
Polenta	40 - 45
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	50 - 60








## 11.4 Pieczenie ciast i mięs

 CIASTA	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Blacha do pieczenia ciasta

 <b>CIASTA</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasteczka, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm







Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

 <b>CHLEB I PIZZA</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-

 <b>CHLEB I PIZZA</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Blacha emaliowana
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta





Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.







Użyć foremki do ciasta.

 <b>TARTY</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50
Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego	Termoobieg	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Wołowina	200	190	50 - 70
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Cielęcina	190	175	90 - 120
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	200	50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	200	60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	200	70 - 75

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Łopátka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.





 RYBY	Pieczenia tradycyjnego	Termoobieg	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190	175	40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190	175	35 - 60

## 11.5 Grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.




 GRILL	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. strona	2. strona
Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befsztyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połowa, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.6 Turbo grill



Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.




Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.




Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.




 WOŁOWI- NA	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8


 <b>WOŁOWI- NA</b>	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10




 <b>WIEPRZO- WINA</b>	 (°C)	 (min)
Łopátka / Karóówka / Szynka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>CIEŁĘCI- NA</b>	 (°C)	 (min)
Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150






 <b>JAGNIĘCI- NA</b>	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 <b>JAGNIĘCI- NA</b>	 (°C)	 (min)
Comber jagnięcy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>DRÓB</b>	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowa-ny, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pular- da, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>RYBA (NA PARZE)</b>	 (°C)	 (min)
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.7 Rozmrażanie

	 (kg)	 Czas rozmrażania (min)	 Dalszy czas rozmrażania (min)	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-




## 11.8 Suszenie - Termoobieg




Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.



W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 <b>WARZY-</b> <b>WA</b>	 (°C)	 (h)
Fasola	60-70	6-8
Papryka	60-70	5-6
Warzywa na zupę	60-70	5-6



 <b>WARZY-</b> <b>WA</b>	 (°C)	 (h)
Grzyby	50-60	6-8
Zioła	40-50	2-3



Ustawić temperaturę 60-70°C.

 <b>OWOCE</b>	 (h)
Śliwki	8-10
Morele	8-10
Krojone jabłka	6-8
Gruszki	6-9



## 11.9 Termosonda

	 (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicż cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75

	 (°C)
Łopátka wieprzowa	80 - 82
Golonka wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg / Dorada	65 - 70
Tuńczyk / Łosoś	65 - 70






## 11.10 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria






Należy 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 tart</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Szkló średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

## 11.11 Termoobieg wilgotny

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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40








		 (°C)		 (min)
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30








		 (°C)		 (min)
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

## 11.12 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termooobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termooobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



#### Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



#### Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



### Wyposażenie

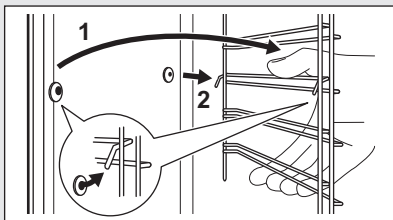
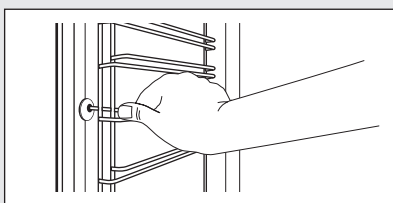
Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zacząć, 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.
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

<b>Krok 1</b>	Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję:
<b>Krok 3</b>	Ustawić temperaturę na 90°C.

**Krok 4** Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

**Krok 5** Wyłączyć piekarnik.

**Krok 6** Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

## 12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę

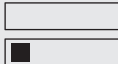



Nie wlewać wody do zbiornika na wodę podczas czyszczenia.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Umieść głęboką blachę poniżej wlotu pary.
<b>Krok 3</b>	Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.
<b>Krok 4</b>	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.
<b>Krok 5</b>	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut i zaczekać, aż ostygnie.
<p><b>(i)</b> Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, należy opróżniać zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.</p>	

#### Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.	Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienna eksploatacja, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.	Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.	Umyć wężyk spustowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---------------------	--	---	---

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody	Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 50	miękka	75 cykli - 2,5 miesiąca
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
3	15 - 21		101 - 150	twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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

**UWAGA!**

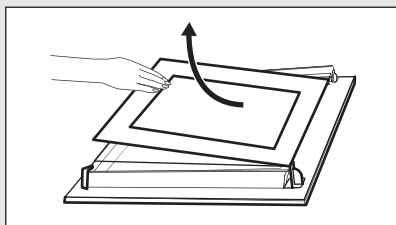
Nie używać piekarnika bez szyb.

<p><b>Krok 1</b> Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.</p>	
<p><b>Krok 2</b> Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.</p>	
<p><b>Krok 3</b> Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.</p>	
<p><b>Krok 4</b> Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.</p>	
<p><b>Krok 5</b> Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.</p>	
<p><b>Krok 6</b> Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.</p>	
<p><b>Krok 7</b> Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.</p>	
<p><b>Krok 8</b> Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.</p>	
<p><b>Krok 9</b> Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.</p>	



**Krok 10** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

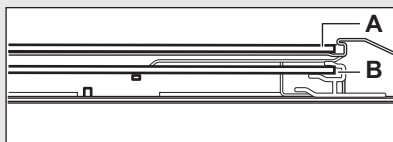
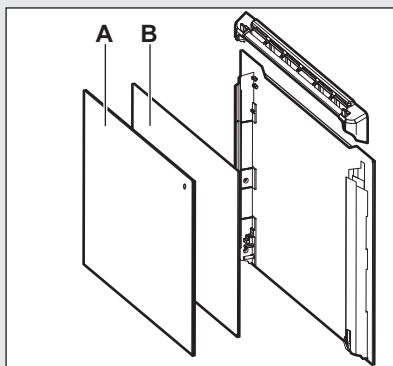
**Krok 11** Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.



Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby; każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



## 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

### 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.

## Tylne oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
<b>Krok 4</b>	Zamontować klosz.

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

<b>Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączona jest blokada uruchomienia.



<b>Podzespoły</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.





<b>Podzespoły</b>	
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

<b>Kody błędów</b>	
<b>Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
12:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

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

<b>Czyszczenie</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>

Czyszczenie	
W komorze piekarnika jest woda.	W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.
 – nie świeci się wskaźnik.	W zbiorniku wody jest wystarczająca ilość wody. Jeżeli wskaźnik nadal się nie świeci, a woda zacznie wylewać się do komory piekarnika, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
 – świeci się wskaźnik.	W zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody. Jeśli zbiornik jest pełny, a wskaźnik nadal się świeci, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Pieczenie parowe nie działa.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.
Pieczenie parowe nie działa.	W zbiorniku wody jest woda.

Czyszczenie	
Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.
Inne problemy	
Problem	Sprawdzić, czy...
Urządzenie jest włączone i nie nagrzewa się. Wentylator nie działa. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „Demo”.	Wyłączona jest funkcja Tryb demo: <ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć piekarnik.</li> <li> 3s, ,  – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać.</li> <li>Miga pierwsza cyfra na wyświetlaczu i wskazanie Demo.</li> <li>Obróć pokrętko regulacji temperatury, aby wprowadzić kod: 2468. Nacisnąć: . Zacznie migać następną cyfra.</li> </ol>

## 13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	KOCDH71X 949494466 LOC6H71Z 949494474	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegami	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	KOCDH71X	31.7 kg
	LOC6H71Z	32.7 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

### 14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika 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 piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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

#### **Pieczenie z termoobiegami**

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

#### **Ciepło resztkowe**

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia

przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

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

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika 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.

## 15. 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)



867355550-D-202021