

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

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..... | 16 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE..... | 21 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 22 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 38 |
| 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 43 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 45 |

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z 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 od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

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 dołączonej 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. Wymaga on zasilania elektrycznego.

| | |
|--|--------------|
| 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 otwartymi drzwiami | 1022 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



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 wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- 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

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

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0.75 |
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

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 opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

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.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- 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.

- 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.

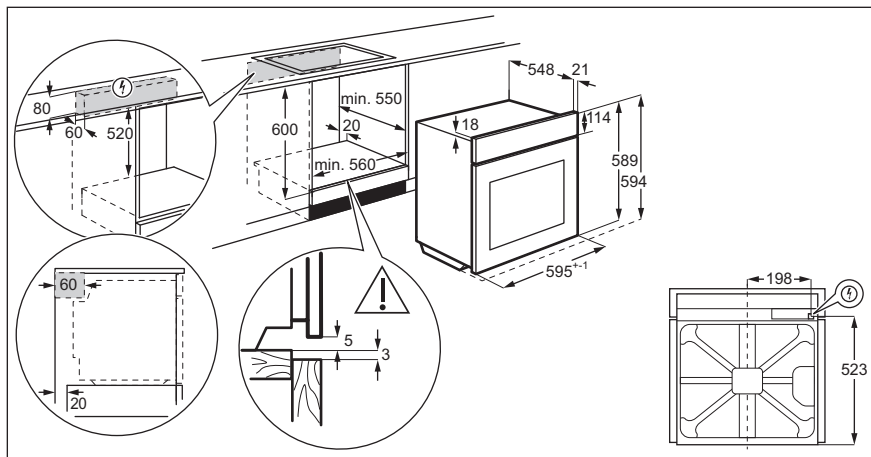
3. INSTALACJA

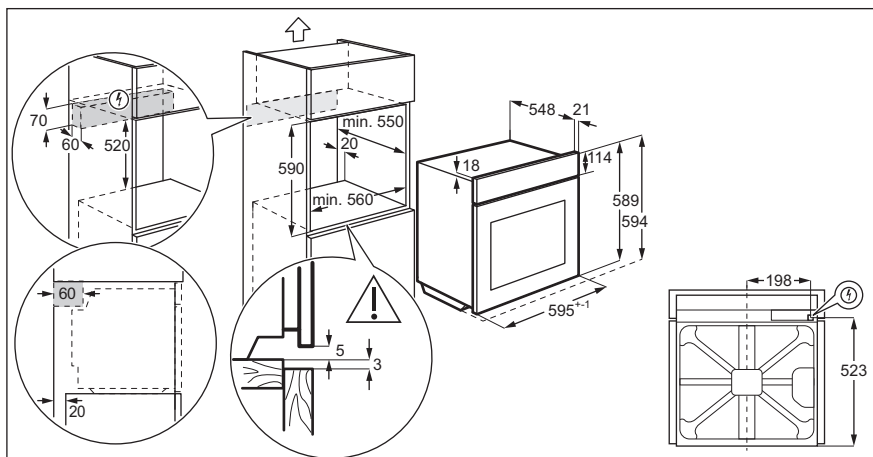


OSTRZEŻENIE!

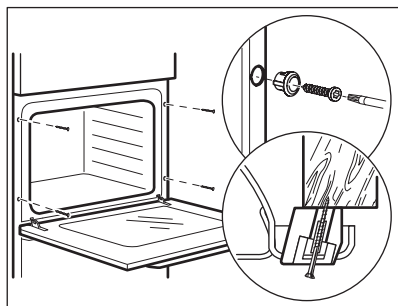
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa urządzenia



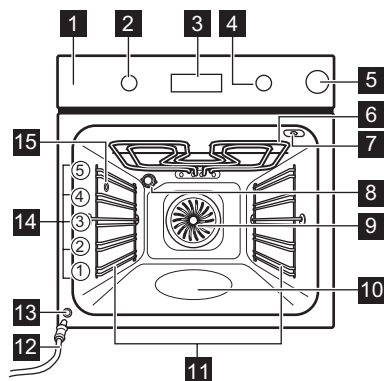


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia




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

4.2 Akcesoria

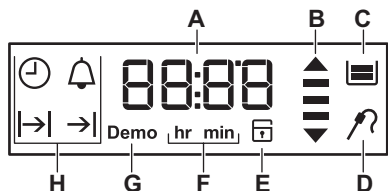
- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Przyciski

| Pole czujnika/przycisk | Funkcja | Opis |
|---|-------------|---|
|  | MINUTNIK | Ustawianie MINUTNIKA. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. |
|  | ZEGAR | Ustawianie funkcji zegara. |
| °C | TEMPERATURA | Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia. |

5.2 Wyświetlacz



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

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

6.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Aksesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA









OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




7.1 Chowane pokrętła sterujące


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

7.2 Funkcje pieczenia

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---------------------------|---------------------------|
| 0 Położenie wyłączenia | Piekarnik jest wyłączony. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|--|
|  Szybkie nagrzewanie | Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania. |
|  Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|  Funkcja Pizza | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu. |
|  Górna/dolna grzałka / Czystczenie wodą | Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czystczenie wodą. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Termoobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. |
|  Szybki grill | Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa. |
|  Turbo grill | Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|--|
|  <p>Termoobiegi + para</p> | <p>Do pieczenia na parze. Funkcja umożliwia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowanie witamin i składników odżywczych w potrawie. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.</p> |

7.3 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.
Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.4 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 żadaną temperaturę.
Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał.
3. Wybrać funkcję piekarnika.


7.5 Wskaźnik rozgrzania

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

7.6 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. Naciśnąć 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 między 130°C a 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 ryzyko poparzenia. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.


7.7 Wskaźnik zbiornika na wodę


Podczas pieczenia parowego wskaźnik zbiornika na wodę pokazuje poziom wody w zbiorniku.

- Gdy zbiornik jest pełny, na wyświetlaczu pojawia się wskazanie  i emitowany jest sygnał. Naciśnięciem

dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Gdy zbiornik jest w połowie pełny, na wyświetlaczu pojawia się wskazanie 

- Gdy zbiornik jest pusty, na wyświetlaczu pojawia się wskazanie  i emitowany jest sygnał. Napełnij zbiornik.

-  Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno piekarnika. Usunąć wodę gąbką.

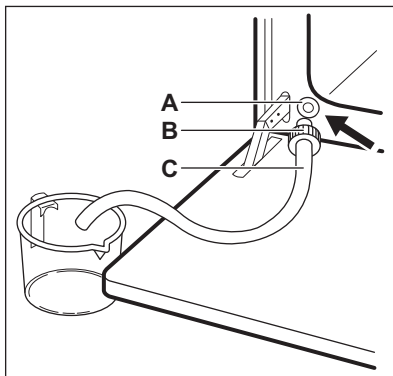
7.8 Opróżnianie zbiornika na wodę




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.

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 pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia. |


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|---|
|  KONIEC | Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia. |
|  OPÓŹNIENIE | Łączy funkcje CZAS i KONIEC. |

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|---|
|  MINUTNIK | Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |


8.2 Ustawianie zmiany aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie



hr i „12:00”. „12” będzie migać.

1. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.





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

3. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.


Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

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

8.3 Ustawianie funkcji CZAS





1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić.

Po upływie czasu ustawionego w funkcji Czas przez 2 minuty będzie emitowany


sygnał. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

8.4 Ustawianie funkcji KONIEC





1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić.


O godzinie ustawionej w funkcji Koniec przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.




Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

8.5 Ustawianie funkcji OPÓZNIENIE


1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

4. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się  i ustawiona temperatura.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC.




O godzinie ustawionej w funkcji KONIEC przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

8.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć kilkakrotnie  , aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.

2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godziny.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. „00:00” i  będą migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

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:

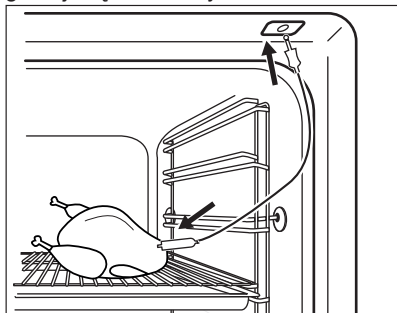
- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla czujki temperatury.




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 górnej 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 **°C**:

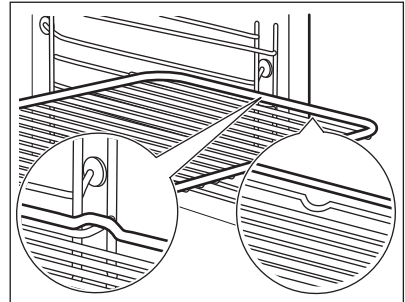
- jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura wewnątrz produktu, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund.
- dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie bieżącej temperatury piekarnika.
- trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura piekarnika, w 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

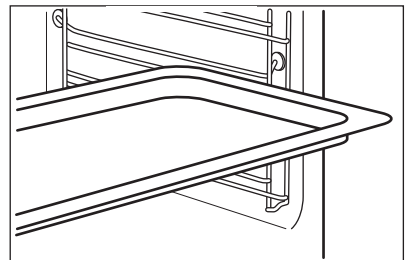
Ruszt:

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



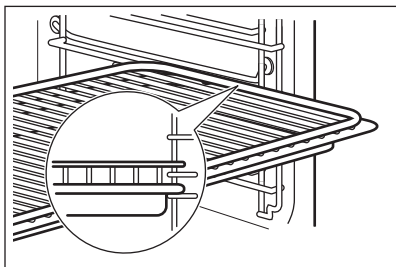
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/
głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/
głęboką blachę między prowadnice
blachy, a ruszt między prowadnice
powyżej.



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

9.3 Prowadnice teleskopowe

- i** Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

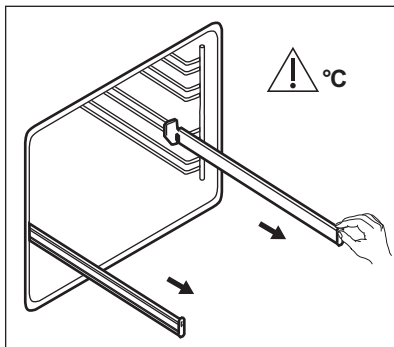
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



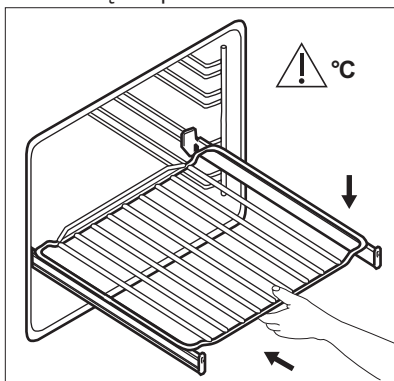
UWAGA!

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

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



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

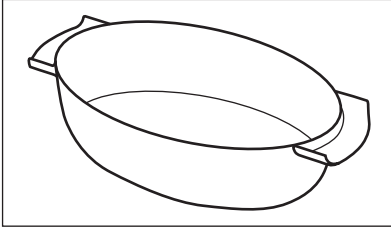
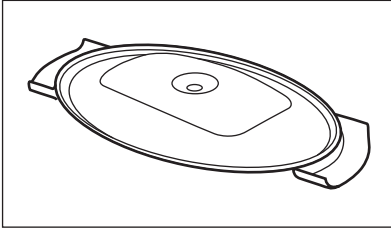
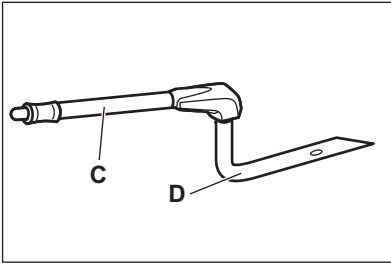
9.4 Akcesoria do pieczenia parowego



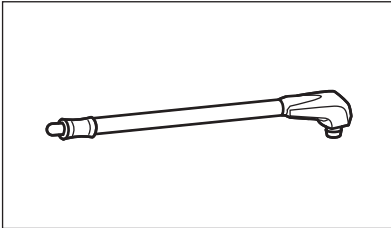
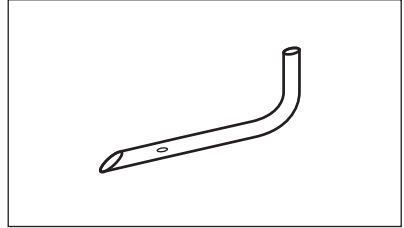
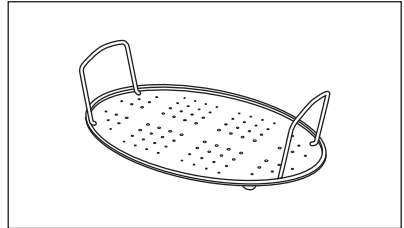
Akcesoria do pieczenia parowego nie są dostarczane z piekarnikiem. Więcej informacji można uzyskać od miejscowego dostawcy.

Naczynie do potraw dietetycznych przeznaczone do użycia z funkcjami pieczenia parowego

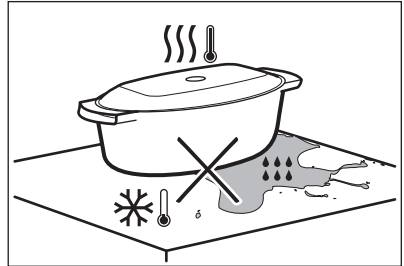
Naczynie składa się ze szklanej miski, pokrywki w otworem na rurkę dyszy (C) oraz stalowego rusztu do umieszczenia na dnie naczynia.

Szklana miska (A)**Pokrywka (B)****Dysza i rurka dyszy**

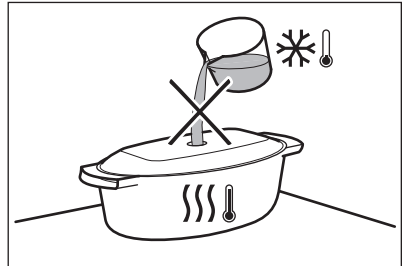
Literą „C” oznaczono rurkę dyszy do pieczenia parowego, a literą „D” – dyszę do bezpośredniego pieczenia parowego.

Rurka dyszy (C)**Dysza do bezpośredniego pieczenia parowego (D)****Stalowy ruszt (E)**

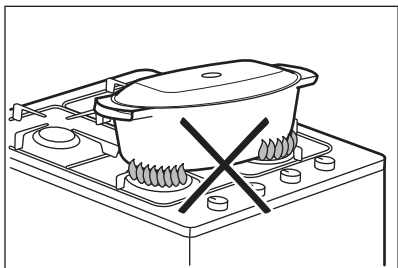
- Nie stawiać gorącego naczynia do pieczenia na zimnych/mokrych powierzchniach.



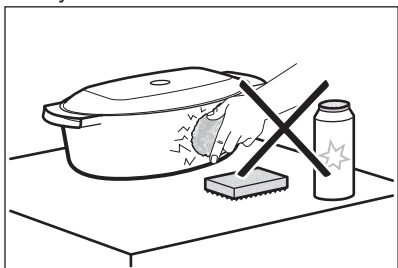
- Nie wlewać zimnych płynów do gorącego naczynia do pieczenia.



- Nie stawiać naczynia do pieczenia na rozgrzanej powierzchni gotowania.



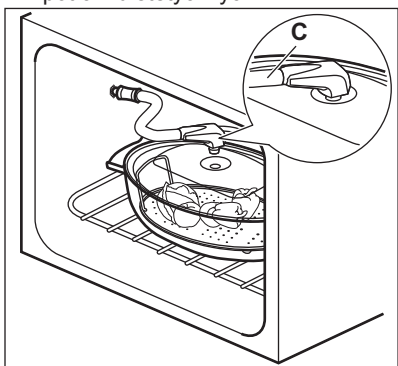
- Nie używać do czyszczenia naczyń ściernych środków czyszczących, szorstkich myjek ani proszków do czyszczenia.



9.5 Pieczenie parowe w naczyniu do potraw dietetycznych

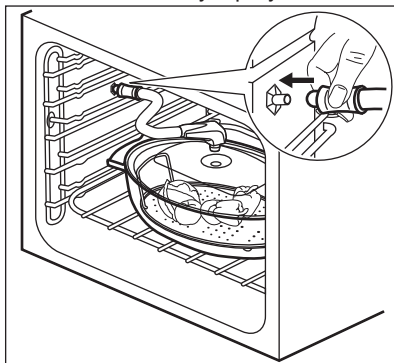
Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia i przykryć je pokrywką.

1. Umieścić rurkę dyszy w specjalnym otworze w pokrywie naczynia do potraw dietetycznych.



2. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu.

3. Umieścić drugi koniec rurki dyszy w otworze wlotowym pary.



Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika.

4. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

9.6 Bezpośrednie pieczenie parowe

Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia. Dodać niewielką ilość wody.



UWAGA!

Nie przykrywać naczyńia pokrywką.



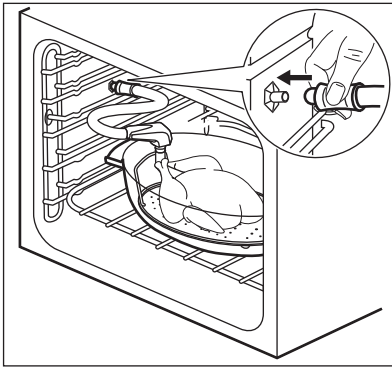
OSTRZEŻENIE!

Zachować ostrożność, używając dyszy podczas pracy piekarnika. Aby dotknąć dyszy, gdy piekarnik jest gorący, należy założyć rękawice kuchenne. Jeśli nie używa się funkcji pieczenia parowego, należy wyjąć dyszę z piekarnika.



Rurka dyszy jest specjalnie przeznaczona do użycia w piekarniku i nie zawiera szkodliwych substancji.

1. Połączyć dyszę (D) z rurką dyszy (C). Umieścić drugi koniec rurki w otworze wlotowym pary.

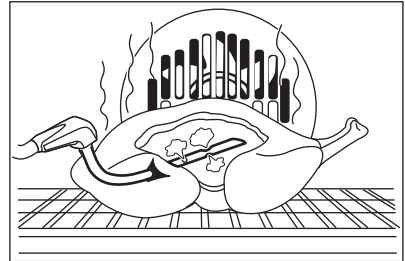


2. Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu.

Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika.

3. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

Piekąc potrawy takie, jak kurczak, kaczka, indyk czy duża ryba, należy umieścić dyszę (D) bezpośrednio w pustej przestrzeni w mięsie. Uważać, aby nie zatkać otworów.




Więcej informacji na temat pieczenia parowego znajduje się w tabelach pieczenia dla funkcji pieczenia parowego w rozdziale „Wskazówki i porady”.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i **°C** przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik SAFE.


Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu uniemożliwia przypadkową zmianę ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.

2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy  i **°C**

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu przez 5 sekund będzie wyświetlane wskazanie Loc.



Gdy włączona jest funkcja Blokada panelu, po obróceniu pokrętki regulacji temperatury lub naciśnięciu 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 „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.



10.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza

40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego .

10.4 Samoczynne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się samoczynnie 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, Czas, Koniec.

10.5 Wentylator chłodzący

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



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

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 stałą recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórą. 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.






|  CIASTA / CIASTKA | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min) |  |  |
| 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.





|  CHLEB / PIZZA | | | |
|--|---|--|---|
|  |  (°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.




|  TARTY | | | |
|--|---|--|---|
|  |  (°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 drugiego rusztu.

|  MIĘSO | | |
|--|--|---|
|  |  (°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 |
| 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 |

Odrzącać potrawę na talerzu.

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

|  ODGRZEWANIE 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, części | 20 - 25 |
| Cukinia, plastry | 20 - 25 |
| Papryka, paski | 20 - 25 |
| Kalafior, części | 25 - 30 |
| Kalarepa | 25 - 30 |
| Szparagi białe | 25 - 35 |
| Seler, plastry | 30 - 35 |
| Koper włoski | 30 - 35 |
| Szparagi zielone | 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 |

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









11.4 Pieczenie ciast i mięs

|  CIASTA | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  | Górna/dolna grzałka | | 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 |

|  CIASTA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| 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 |
| 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 |








|  CIASTA | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ekery, na dwóch poziomach | - | - | 170 | 2 i 4 | 35 - 45 | Błacha 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 |

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

|  CHLEB I PIZZA | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Forma do chleba |
| Butki, 6-8 butek | 190 | 2 | 180 | 2 (2 i 4) | 25 - 40 | Błacha do pieczenia ciasta |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Błacha emaliowana |
| Drożdżówki | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Błacha do pieczenia ciasta |






Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.








Użyć foremki do ciasta.

|  TARTY | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | 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 | | | |
|---|--|--|--|
|  | Górna/dolna grzałka | 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 | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Łopatka 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.






|  RYBA | | | |
|--|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | |  (min) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów | 190 | 175 | 35 - 60 |

11.5 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.





|  GRILL | | | |
|--|---|---|---|
|  |  (kg) |  (min) 1. strona |  (min) 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.





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





|  WOŁOWINA | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone | 170 - 180 | 8 - 10 |





|  WIEPRZOWINA | | |
|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Łopátka / Kar-kówka / Szyńka, 1-1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotlety / Żeber-ka, 1-1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |

|  WIEPRZOWINA | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Klops, 0,75-1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | |






|  CIELEĆCINA | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Pieczeń cielęca, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Gicz cielęca, 1,5-2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |

|  JAGNIĘCINA | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Comber jagnięcy, 1-1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | |

|  DRÓB | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja | 190 - 210 | 35 - 50 | |
| Kurczak, pularda, 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 | |

|  RYBA (NA PARZE) | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (°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 pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.




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

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

|  WARZYWA | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (godz.) |
| Fasola | 60 - 70 | 6 - 8 |



|  WARZYWA | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (godz.) |
| Papryka | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Warzywa na zupeę | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Grzyby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Zioła | 40 - 50 | 2 - 3 |



Ustawić temperaturę 60-70°C.

|  OWOCE | |
|---|--|
|  |  (godz.) |
| Śliwki | 8 - 10 |

|  OWOCE | |
|---|--|
|  |  (godz.) |
| Morele | 8 - 10 |
| Krojone jabłka | 6 - 8 |
| Gruszki | 6 - 9 |

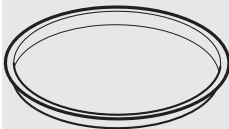
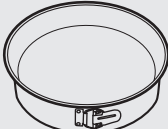


11.9 Termosonda

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

|  |  (°C) |
|---|---|
| Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | 70 - 75 |
| 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 używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

| | | | |
|--|--|--|---|
|  |  |  |  |
| Blacha do pizzy | Forma do pieczenia | Kokilki | Forma do tarty |
| 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 |

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 |
| Pizza mrożona, 0,35 kg | ruszt | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rolada biszkopowa | 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 |
| Szaszłyk, 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 |








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| 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 |
| Kruche 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 różnorodnie, 0,7 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.12 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Ciasteczka maślane | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Ciasteczka maślane | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Ciasteczka maślane | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Tosty, 4-6 szt. | Grill | Ruszt | 4 | maks. | 2-3 minuty pierwsza stro- na; 2-3 minu- ty druga stro- na | Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 3 mi- nut. |
| Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg | Grill | Ruszt i ociekaacz | 4 | maks. | 20 - 30 | Umieścić ruszt na czwartym po- ziomie, a ocie- kaacz na trzecim poziomie piekar- nika. Obrócić produkt w poło- wie czasu pie- czenia. Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 3 mi- nut. |

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czy- szczące

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.



Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Akcesoria

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

Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

12.3 Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

12.4 Sposób wyjmowania: prowadnice blach

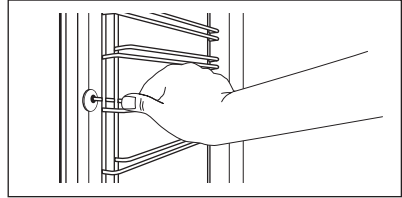
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.



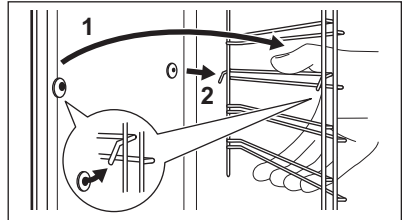
UWAGA!

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kołki ustalające prowadnice teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.5 Czyszczenie wodą

W systemie czyszczenia wykorzystano wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Nalać 300 ml wody do wnęki komory w dolnej części piekarnika.
2. Wybrać funkcję:
3. Ustawić temperaturę 90°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 30 minut.
5. Wyłączyć piekarnik.
6. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed dotknięciem piekarnika należy upewnić się, że jest chłodny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

12.6 Czyszczenie zbiornika wody

**OSTRZEŻENIE!**

Nie wlewać wody do zbiornika wody podczas procedury czyszczenia.



Podczas procedury czyszczenia z otworu wlotowego pary może wyciec nieco wody do komory piekarnika. Umieścić ociekacz na poziomie piekarnika znajdującym się bezpośrednio pod otworem wlotowym pary, aby zapobiec ściekaniu wody na dno komory piekarnika.

Po pewnym czasie w piekarniku może dojść do nagromadzenia się kamienia. Aby zapobiec temu zjawisku, należy czyścić elementy piekarnika wytwarzające parę. Opróżniać zbiornik po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

Rodzaje wody

- **Miękka woda z niewielką zawartością wapnia** – zalecana. Pozwala zmniejszyć częstotliwość czyszczenia.
- **Woda wodociągowa** – można jej używać, jeżeli domowa instalacja doprowadzająca wodę jest wyposażona w urządzenia oczyszczające lub zmiękczające wodę.
- **Twarda woda o dużej zawartości wapnia** – nie ma żadnego wpływu na działanie piekarnika, ale trzeba je częściej czyścić.

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

| Zawartość wapnia | Twardość wody | | Klasyfikacja wody | Odkamienianie co |
|------------------|----------------------|----------------------|-------------------|-------------------------|
| | (stopnie francuskie) | (stopnie niemieckie) | | |
| 0 - 60 mg/l | 0 - 6 | 0 - 3 | Miękka | 75 cykli – 2,5 miesiąca |
| 60 - 120 mg/l | 6 - 12 | 3 - 7 | Średnio twarda | 50 cykli – 2 miesiące |
| 120 - 180 mg/l | 12 - 18 | 8 - 10 | Twarda | 40 cykli – 1,5 miesiąca |
| ponad 180 mg/l | ponad 18 | ponad 10 | Bardzo twarda | 30 cykli – 1 miesiąc |

1. Włączyć do zbiornika 850 ml wody i dodać 50 ml kwasu cytrynowego (pięć łyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.
2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę 230°C. Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.
3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę od 130°C do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut.

Odczekać, aż ostygnie i opróżnić zawartość zbiornika. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Opróżnianie zbiornika na wodę.

4. Oplukać zbiornik na wodę i za pomocą szmatki usunąć z piekarnika pozostałości kamienia.
5. Umyć ręcznie rurkę odpływową w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Aby uniknąć uszkodzenia elementów urządzenia, nie należy używać substancji zawierających kwas, preparatów w aerozolu ani podobnych środków czyszczących.

12.7 Zdejmowanie i zakładanie 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”.

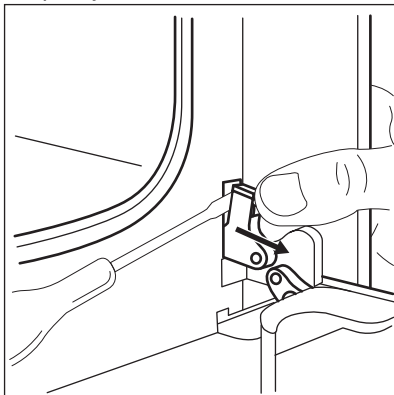


Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

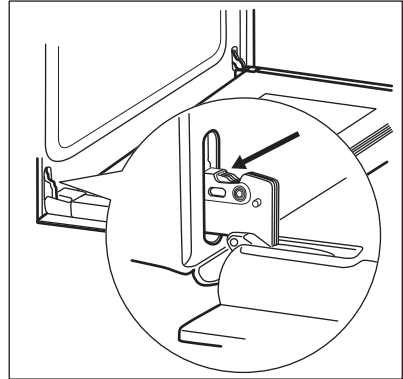


UWAGA!
Nie używać piekarnika bez szyb.

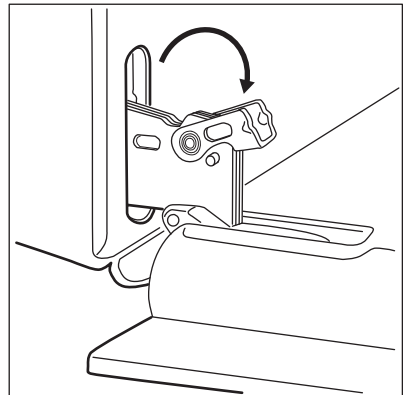
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



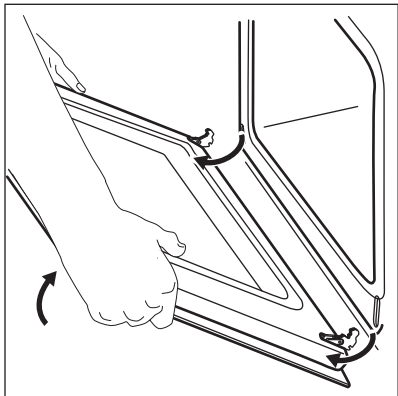
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



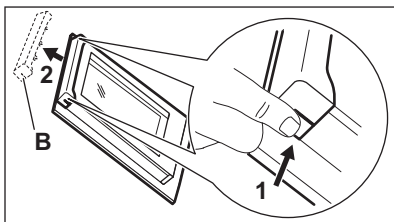
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



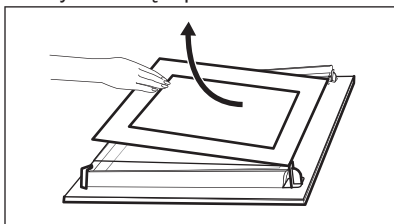
5. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
7. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. 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.



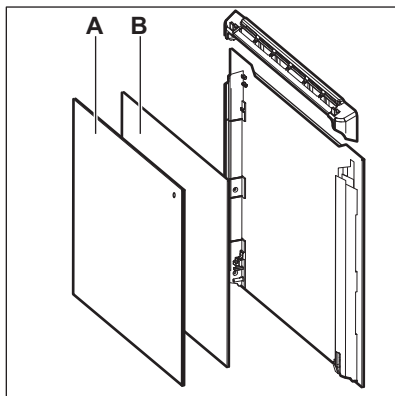
10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

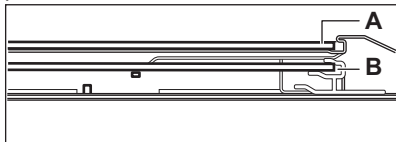
Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności.

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.



12.8 Wymiana żarówki



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

Żarówka może być gorąca.

1. Wylączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.



UWAGA!

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

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.

3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.



13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW







OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|--|--|--|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny). |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. | Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Włączona jest blokada uruchomienia. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| Termosonda nie działa. | Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda. | Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|--|---|
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli. | Usterka układu elektrycznego. | <ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem. |
| W piekarniku pozostała woda. | Do zbiornika wlano za dużo wody. | Wyłączyć piekarnik i usunąć wodę za pomocą ściereczki lub gąbki. |
| Nie świeci się wskaźnik  . | W zbiorniku jest za mało wody. | Wlewać wodę, aż zaświeci się wskaźnik sygnalizujący napełnienie zbiornika. Jeżeli wskaźnik sygnalizujący napełnienie zbiornika nie zaświeci się, a woda zaczyna wylewać się do komory piekarnika, należy wezwać wykwalifikowanego serwisanta. |
| Świeci się wskaźnik  . | W zbiorniku nie ma wody. | Napełnić zbiornik. Jeśli wskaźnik będzie się nadal świecił, należy wezwać wykwalifikowanego serwisanta. |
| Funkcja pieczenia parowego nie działa. | Kamień zatyka otwór. | Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień. |
| Funkcja pieczenia parowego nie działa. | W zbiorniku nie ma wody. | Napełnić zbiornik na wodę. |
| Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary. | W piekarniku osadził się kamień. | Wyczyścić zbiornik wody. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|------------------------------------|---|
| Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się "Demo". | Włączony jest tryb demonstracyjny. | <ol style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik. Nacisnąć jednocześnie  i przytrzymać   °C. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik Demo. Wprowadzić kod 2468, obracając pokrętkę regulacji temperatury w prawo lub w lewo, aby zmieniać wartości, i nacisnąć , aby potwierdzić. Zaczną migać następna cyfra. Jeśli kod jest prawidłowy, tryb Demo wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry. |
| Wyświetlacz pokazuje „12.00”. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. | Ponownie ustawić zegar. |

13.2 Informacje 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 wpisanie danych w tym miejscu:

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 termoobieganiem | 0.69 kWh/cykl | |
| Liczba komór | 1 | |
| Źródło 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 Republiki 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.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

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 skrócić przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobieganiem

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 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

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



867355550-C-452019

