



PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**

**COC8H31Z**

**EOC8H31Z**

**LOC8H31X**



**Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
3. INSTALACJA.....	7
4. OPIS URZĄDZENIA.....	9
5. PANEL STEROWANIA.....	9
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
8. FUNKCJE ZEGARA.....	18
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	19
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	19
11. DODATKOWE FUNKCJE.....	22
12. WSKAZÓWKI I PORADY.....	24
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	27
14. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	30
15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	31
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	33

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

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

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć 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 umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje 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 obłuzowane, 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 wykrecanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegach. 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	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otwarte drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.

- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- 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.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.

- 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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 zamiennie: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# 3. INSTALACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

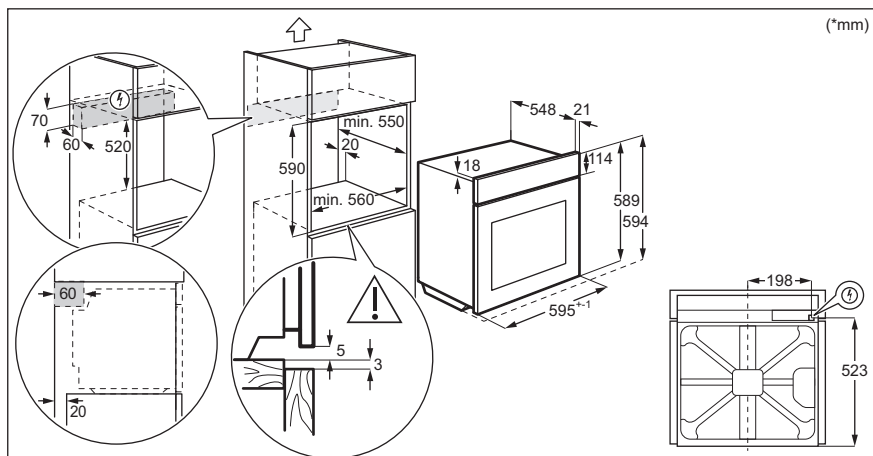
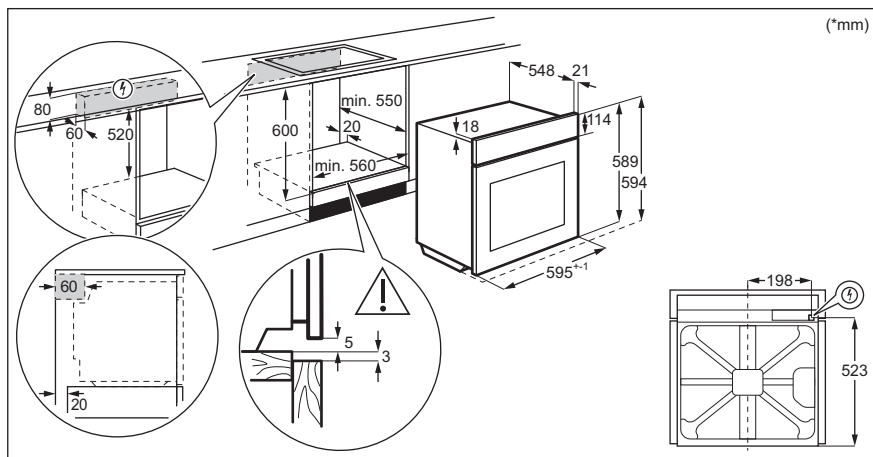
## 3.1 Zabudowa



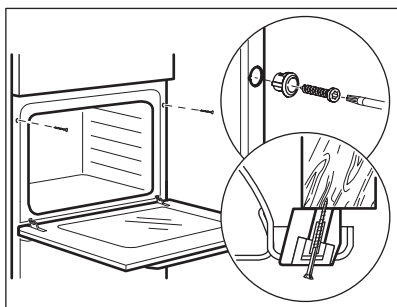
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



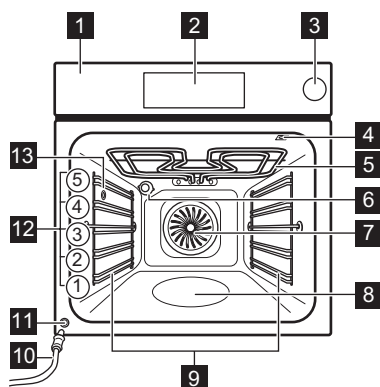


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane

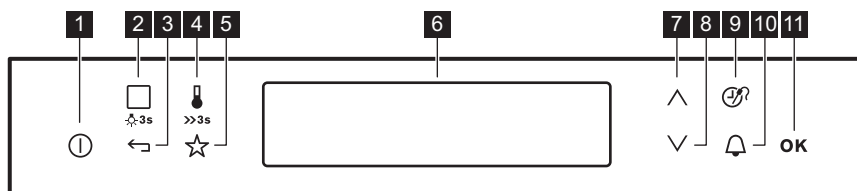
- 10 Rurka odpływowa
- 11 Zawór spustowy wody
- 12 Poziomy umieszczania potraw
- 13 Otwór wlotowy pary

### 4.2 Akcesoria

- **Półka na przewody**  
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

## 5. PANEL STEROWANIA

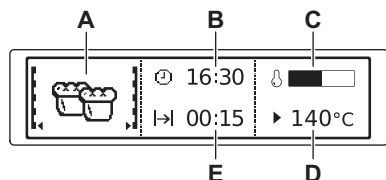
### 5.1 Widok panelu sterowania



## Piekarnik obsługuje się, dotykając pół czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Komentarz	
1	Ⓛ / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie piekarnika.	
2	☐ ☼☼☼	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3	←	Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pola czujnika przez 3 sekundy.
4	⦿ ☼☼☼	Wybór temperatury/ szybkie nagrzewanie	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: szybkie nagrzewanie.
5	☆	Ulubiony program	Aby zapisać i uzyskać dostęp do swoich ulubionych programów.
6	-	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
7	∧	W górę	Poruszanie się w górę po menu.
8	∨	W dół	Poruszanie się w dół po menu.
9	⌚	Czas i funkcje dodatkowe	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubiony program, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można również zmienić ustawienia termosondy wewnątrz produktu.
10	🔔	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11	OK	Ok	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

## 5.2 Ekran



- A. Funkcja pieczenia
- B. Aktualna godzina
- C. Wskaźnik podgrzewania
- D. Temperatura
- E. Czas trwania/czas, po którym wyłączy się jakaś funkcja

## Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

🔔	<b>Minutnik</b> Funkcja działa.
⌚	<b>Aktualna godzina</b> Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.
⌄	<b>Czas</b> Na wyświetlaczu pojawi się niezbędny czas pieczenia.
→	<b>Koniec</b> Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu czasu pieczenia.
⦿	<b>Temperatura</b> Na wyświetlaczu pojawi się temperatura.



#### Wskazanie czasu

Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Naciśnąć równocześnie  $\nabla$  i  $\blacktriangle$ , aby zresetować godzinę.



#### Obliczanie

Piekarnik oblicza czas pieczenia.



#### Wskaźnik grzania

Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.



#### Wskaźnik szybkiego grzania

Funkcja jest włączona. Skraca czas grzania.



#### Automatyka wagowa

Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.



#### Pieczenie+utrzym. temp.

Funkcja jest włączona.

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Pierwsze połączenie

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

- Język
  - Kontrast wyświetlacza
  - Jasność wyświetlacza
  - Ustaw aktualną godzinę
1. Naciśnij  $\blacktriangle$  lub  $\nabla$ , aby ustawić tę wartość.
  2. Naciśnąć **OK**, aby potwierdzić.

### 6.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie

rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
5. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
6. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Obsługa menu

1. Włączyć piekarnik.
2. Naciśnąć  $\nabla$  lub  $\blacktriangle$ , aby wybrać opcję menu.
3. Naciśnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.



Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć .

### 7.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Naciśnąć **OK**, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję pieczenia.
5. Naciśnąć **OK**, aby potwierdzić.

6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

### 7.3 Ustawianie funkcji parowej

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się na panelu sterowania.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Wlać do szuflady na wodę około 900 ml wody.  
Taka ilość wody wystarcza na około 55-60 minut.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.

Można również ustawić: Czas | → | Koniec  
→ |.



Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

6. Wyłączyć piekarnik.
7. Po zakończeniu pieczenia parowego należy opróżnić zbiornik na wodę. Patrz funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.

#### **UWAGA!**

Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

8. Podczas pieczenia parowego na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

Pozostawić piekarnik do całkowitego wyschnięcia z otwartymi drzwiami.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego, aby uniknąć wypływania gorącej wody z zaworu spustowego wody.

### 7.4 Informacja o pustym zbiorniku

Wyświetlacz pokazuje: Brak wody. i emitowany jest sygnał dźwiękowy, gdy zbiornik jest pusty i konieczne jest uzupełnienie wody.

Więcej informacji – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji parowej.

### 7.5 Informacja o pełnym zbiorniku

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat: Zbiornik na wodę pełny., można korzystać z pieczenia parowego.

Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy.



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

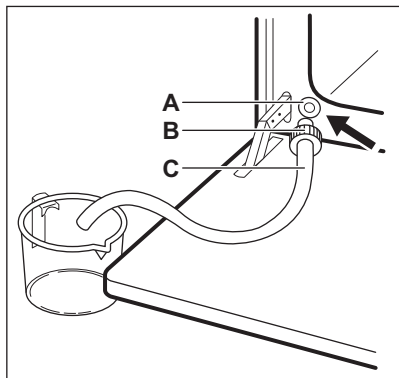
### 7.6 Opróżnianie zbiornika na wodę

#### **UWAGA!**

Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

Opróżniać zbiornik na wodę po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.



- Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).
- Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
- Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika.



W zbiorniku nadal może znajdować trochę wody, jeśli na wyświetlaczu widoczny jest komunikat: Brak wody.. Należy zaczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.

- Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.



Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.

## 7.7 Wskaźnik podgrzewania.

Po włączeniu funkcji pieczenia pasek pokazuje, że temperatura rośnie. Gdy zostanie osiągnięta temperatura, rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek zacznie migać i zniknie.

## 7.8 Używanie: Wskaźnik szybkiego grzania

Funkcji tej należy używać przed włożeniem żywności do piekarnika.

Funkcja ta skraca czas nagrzewania. Funkcja nie jest dostępna w niektórych funkcjach piekarnika.

– nacisnąć i przytrzymać.

## 7.9 Ciepło reszkowe

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła reszkowego. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.














## 7.10 Przegląd menu

### Menu główne









Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ulubiony program	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomaganie	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybrać danie i rozpocząć proces gotowania. Podane wartości temperatury i czasu mają jedynie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

### Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.

Symbol/element menu	Opis
 szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewni krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

## 7.11 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenia tradycyjnego.
 Mała wilgotność	Do pieczenia chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub do podgrzewania schłodzonych i mrożonych potraw.
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenia tradycyjnego.
 Pieczenia tradycyjnego / Czyszczenie wodą	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Żywność mrożona	Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonkę itp., tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodem oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------



Pieczenie konwekc. wilgotne

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”. Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie konwekc. wilgotne.



Regeneracja

Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzeczane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.

## 7.12 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Pasteryzowanie

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------



Osuszanie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



Termoobieg (niska temp.)

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu uzyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



Zapiekaniki

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

## 7.13 Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie konwekc. wilgotne

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.


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

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Pieczenie konwekc. wilgotne. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w

rozdziale „Efektywność energetyczna”,  
Wskazówki oszczędzania energii.

## 7.14 Gotowanie wspomagane





### Kategoria potraw: Ryby/owoce morza







Potrawa	
Ryby	Ryba, pieczona Paluszki rybne Filet rybny, mrożony Cała ryba, mała, grillowana Cała ryba, grillowana Cała ryba, grillowana 
Cały łosoś	-

### Kategoria potraw: Drób

Potrawa	
Filet drobiowy	-
Kurczak	Skrzydółka kurczaka, świeże Skrzydółka kurczaka, mrożone Udka kurczaka, świeże Udka kurczaka, mrożone Kurczak, 2 połówki

### Kategoria potraw: Mięso

Potrawa	
Wołowina	Duszone mięso  Klops Lekko wypieczone Lekko wypieczone  Średnio wypieczone Pieczeń wołowa Średnio wypieczone  Dobrze wypieczone Dobrze wypieczone 

Potrawa	
Wołowina po skandynaw.	Lekko wypieczone  Średnio wypieczone  Dobrze wypieczone 
Wieprzowina	Żeberka Golonka wieprzowa, podgotowana Wieprzowina Schab wieprzowy Karkówka Łopatka wieprzowa
Cielęcina	Gicz cielęca Górka cielęca Pieczeń cielęca 
Jagnięcina	Udziec jagnięcy Comber jagnięcy Pieczeń jagnięca, średnio wypieczona
Dziczyzna	Zając • Udziec zajęcy • Comber zajęcy Dziczyzna • Udziec z dziczyzny • Comber z dziczyzny Pieczeń z dziczyzny  Karczek 

### Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagne/cannelloni, mrożone	-
Zapiekanka warzywna	-
Słodkie potrawy	-

## Kategoria potraw: Pizza/quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza, cienka
	Pizza, dodatkowa ilość dodatków
	Pizza, mrożona
	Pizza American, mrożona
	Pizza, schłodzona
Przekąski typu pizza, mrożone	
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska, pikantna	-
Quiche lorraine	-
Tarta pikantna	-

## Kategoria potraw: Ciasto/ciastka

Potrawa	
Tort w kształcie pierścienia	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. słodka	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasto	-
Paski ciasta	-
Ptysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Ciastka kruche	-

Potrawa	
Strucla bożonar.	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada szwajcarska	-
Placek drożdżowy	-
Ciasto z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Kruchy spód tarty
	Spód ciasta biszkoptowego
Tarta owocowa	Tarta owocowa, kruchy spód
	Ciasto owocowe z ciasta biszkoptowego
	Ciasto drożdżowe

## Kategoria potraw: Chleb/bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki mrożone
Ciabatta	-
Chleb	Chalka
	Słodkie ciasto drożdżowe
	Podpłomyk

## Kategoria potraw: Przystawki

Potrawa	
Frytki, cienkie	-
Frytki, grube	-
Frytki, mrożone	-
Krokiety	-
Ćwiartki	-
Zapiekane mięso i ziemniaki	-



Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, należy użyć  $\wedge$  lub  $\vee$  w celu ustawienia nowych wartości.

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Minutnik	Ustawianie odliczania czasu (maks. 2 godz 30 min). Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Czas	Ustawianie czasu trwania pracy urządzenia (maks. 23 godz 59 min). Nie jest dostępna dla: Termosonda.
Koniec	Ustawianie czasu, po którym wyłączy się funkcja pieczenia (max. 23 godz 59 min).. Nie jest dostępna dla: Termosonda.

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po 5sek.

Czas, Koniec – przed użyciem tych funkcji trzeba ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Czas, Koniec – z funkcji można korzystać jednocześnie, aby automatycznie włączyć i wyłączyć urządzenie o określonej godzinie w późniejszym czasie.

### 8.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. – nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3.  $\wedge$ ,  $\vee$  – nacisnąć, aby ustawić czas.
4. Nacisnąć: OK.

Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się. Nacisnąć dowolne pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

### 8.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..

5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

### 8.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu sprawia, że funkcja pieczenia pozostaje włączona po zakończeniu Czas.



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z funkcją Czas lub Automatyka wagowa. Funkcja nie działa z termosondą.

1. Po zakończeniu czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub  $\leftarrow$ , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.

4. Nacisnąć przycisk OK.

## 9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

### 9.2 Gotowanie wspomagane z Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć OK.
3. Wybrać potrawę wraz z funkcją: Automatyka wagowa. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć OK.  
Rozpocznie się program automatyczny.
5. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby zmienić ciężar produktu.
6. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## 10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

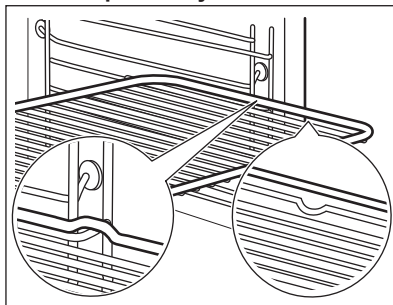
### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Wkładanie akcesoriów

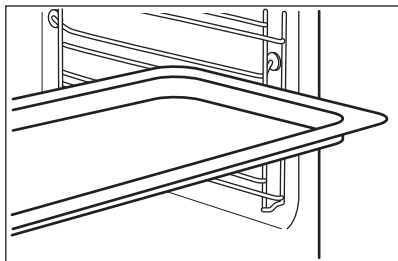
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

### Półka na przewody



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

## Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

## 10.2 Termosonda

Termosonda – mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłącza się.

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

Ustawić dwie wartości temperatury:

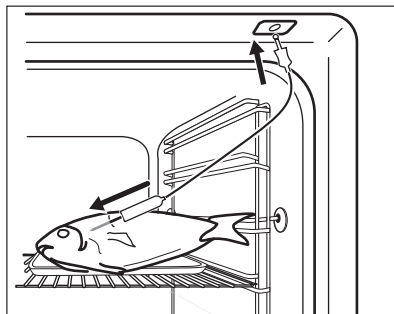
- temperaturę piekarnika: co najmniej 120°C,
- temperaturę wewnątrz produktu.

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda – nie używać do przyrządzania płynnych potraw.
- Termosonda – podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Kategorie żywności: mięso, drób i ryby

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę termosondy w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w środkową część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda w bocznej ścianie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. W ciągu 5 sekund nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
  5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
  6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć  $\text{⌚}$ .
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłącza się automatycznie.
7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
  8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

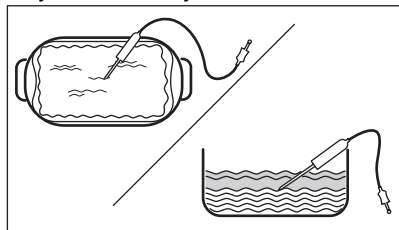
### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

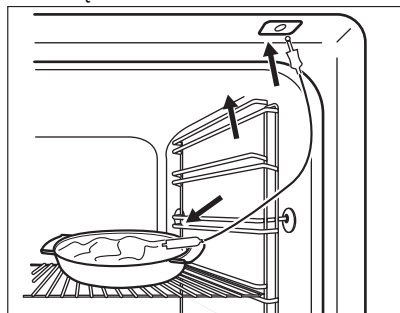
Kategoria potraw: zapiekanki

1. Włączyć urządzenie.
2. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
3. Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykrzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna

dotykać dna naczynia.



- Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
- Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na bocznej ścianie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

- W ciągu 5 sekund nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
  - Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
  - Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć  $\text{⌚}$ .
- Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
  - Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Rozgrzaną termosondą można się oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

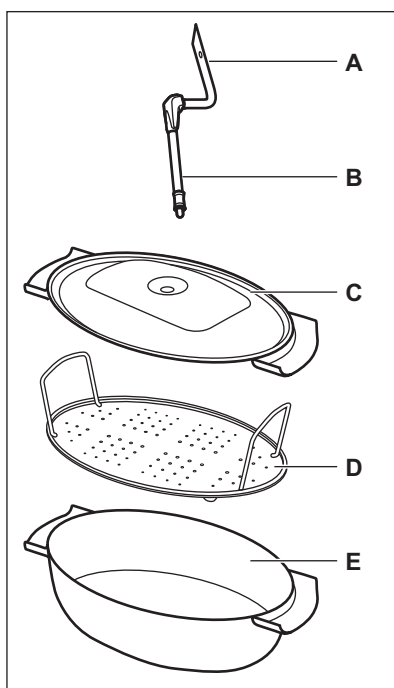
## 10.3 Garnek parowy do gotowania na parze



Garnek parowy nie jest dostarczany wraz z urządzeniem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

Zestaw do gotowania na parze składa się z:

- Sondy – do bezpośredniego gotowania na parze,
- Rurki sondy – do gotowania na parze,
- Pokrywy
- Rusztu stalowego
- Szklanej miski.



Nie należy:

- stawiać gorącego garnka parowego na zimnej/mokrej powierzchni.
- wlewać zimnej cieczy do gorącego garnka parowego
- używać garnka parowego na gorącej powierzchni grzewczej.
- czyszczyć garnka parowego środkami ściernymi, myjkami i proszkami.

## 10.4 Gotowanie na parze w garnku parowym

1. Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym i przykryć go pokrywką.
2. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie.
3. Umieścić garnek parowy na drugim poziomie od dołu.
4. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.
5. W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

## 10.5 Gotowanie bezpośrednio na parze

Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym. Dodać trochę wody. Nie

używać pokrywy. Podczas pieczenia dużych porcji mięsa należy umieścić dyszę w potrawie.

### OSTRZEŻENIE!

Gdy urządzenie pracuje, dysza może się bardzo nagrzewać. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji parowania, należy wyjąć dyszę z urządzenia.




1. Umieścić dyszę w rurce dyszy. Podłączyć drugi koniec do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.
2. Umieścić garnek parowy na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnić się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki.
3. W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.



## 11. DODATKOWE FUNKCJE

### 11.1 Ulubiony program

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubiony program. Można zapisać w pamięci 20 programów.

#### Zapisywanie programu


1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK. Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć  lub  i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

#### Włączanie programu



1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Ulubiony program.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubiony program.

### 11.2 Korzystanie z blokady dostępu dzieci

Gdy funkcja ta jest włączona, nie można włączyć urządzenia.


1.  - naciśnij, aby włączyć urządzenie.



2. ,  - naciśnij jednocześnie i przytrzymaj, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć krok 2.

### 11.3 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.



1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawianie funkcji lub ustawienie pieczenia.
3.  - kilkukrotnie naciśnij, aż na wyświetlaczu pojawi się: Blokada panelu.
4. Naciśnąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.  — nacisnąć kilkakrotnie. OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Po wyłączeniu urządzenia, funkcja ta także się wyłączy.

### 11.4 Ustaw + start

Funkcja ta umożliwia ustawienie funkcji lub programu pieczenia i później włącza się ją za jednym naciśnięciem dowolnego pola czujnika.

Funkcję tę można włączać i wyłączać w tym menu: Ustawienia podstawowe.



1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3.  kilkukrotnie naciśnij, aż na wyświetlaczu pojawi się: Czas.
4. Ustawić czas.
5.  kilkukrotnie naciśnij, aż na wyświetlaczu pojawi się: Ustaw + start.
6. Naciśnąć OK.
7. Aby uruchomić tę funkcję, naciśnij dowolny symbol: Ustaw + start. Uruchamia się funkcja pieczenia.

Blokada panelu świeci się, gdy funkcja pieczenia jest włączona.

Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wysyemitowany sygnał.

### 11.5 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

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

### 11.6 Jasność wyświetlacza

 **Jasność w dzień:**

- Włącza się, gdy urządzenie jest włączone.
- Włącza się na 10 sekund po dotknięciu dowolnego pola czujnika w trybie jasności w nocy.
- Włącza się po wyłączeniu piekarnika i ustawieniu tej funkcji: Minutnik. Po zakończeniu tej funkcji wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

● **Jasność w nocy:**

- Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz działa w trybie jasności w nocy między godziną 22:00 a 6:00.

### 11.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 11.8 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.

## 12. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.







Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

#### Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Aksesoria
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

### 12.2 Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia urządzenia

#### Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80°C.

#### Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

#### Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia i przykryć je mokrym ręcznikiem lub folią plastikową. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czasu pieczenia

#### Rozmrażanie

Zdjąć opakowanie i umieścić potrawę na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.





### 12.3 Pieczenie konwekc. wilgotne – zalecane akcesoria





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

- **Błacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tartę** – ciemna, matowa, średnica 28cm

## 12.4 Pieczenie konwekc. wilgotne






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

		°C		
Słodkie bułki, 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 szwajcarska	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 tarti 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 z ryby, 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
Ciastka, 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 pikantne, 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
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30

		°C		
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

## 12.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenia tradycyjnego	Półka na przewody	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Półka na przewody	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Pieczenia tradycyjnego	Półka na przewody	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Półka na przewody	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Półka na przewody	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Bułka maślana	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45



Tosty 1)



Grill

Półka na  
przewody

4



maks.



1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

## 13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Prząd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

#### Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

#### Aksesoria

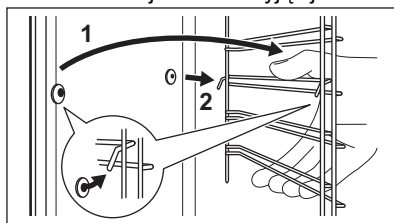
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu

ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 13.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.




4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

### 13.3 Czyszczenie wodą

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

1. Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.
2. Ustaw funkcję .
3. Ustaw temperaturę na 90°C.

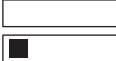



**Czas trwania:** 30 min

4. Wyłącz urządzenie.
5. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Wytrzyj do sucha wnętrze piekarnika miękką szmatką.

### 13.4 Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Umieścić głęboką blachę poniżej wlotu pary.
3. Włączyć wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Poczekać 60 min.
4. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: . Ustawić temperaturę na 230°C.
5. Wyłączyć urządzenie po 25 sekundach min i odczekać, aż ostygnie.
6. Włączyć urządzenie i ustawić funkcję: . Ustawić temperaturę w przedziale od 130 do 230°C.
7. Wyłączyć urządzenie po 10 min i odczekać, aż ostygnie.
8. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.
9. Opłukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.
10. Umyć rurkę odpływową 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	Osad wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody	Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 50	na miękko	75 cykli - 2,5 miesiąca
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
3	15 - 21		101 - 150	na twardo	40 cykli - 1,5 miesiąca
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

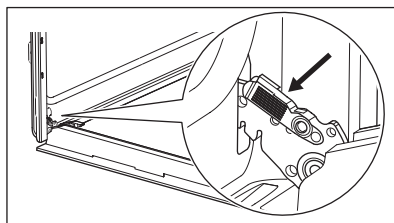
### 13.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

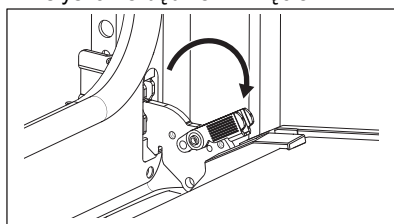
#### UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

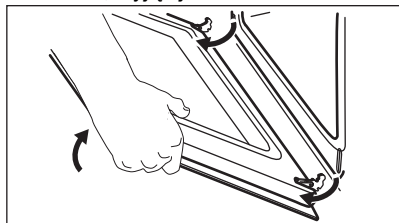
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



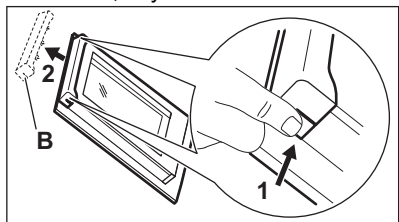
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



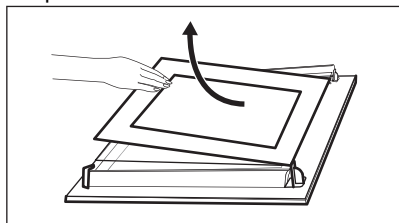
- Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



- Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
- Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



- Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
- Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

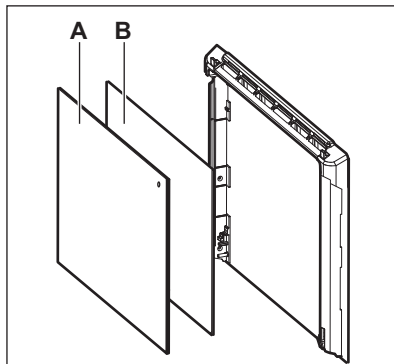


- Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
- Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

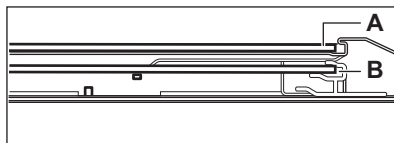
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby ((**A** i **B**)) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 13.6 Wymiana żarówki

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### ⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleni się pozostałości tłuszczu na lampie.

### Tyłne oświetlenie

- Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

4. Założyć szklany klosz.

## 14. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 14.1 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 ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona 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 wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
W piekarniku pozostała woda.	Do zbiornika wiano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i zetrzeć wodę szmatką lub gąbką
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
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”.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wylączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
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.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia podstawowe.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	-	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

## 14.2 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 15.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	COC8H31Z 949494476 EOC8H31Z 949494473 LOC8H31X 949494471
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COC8H31Z	32.8 kg
	EOC8H31Z	32.8 kg
	LOC8H31X	33.2 kg

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

## 15.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania 0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

## 15.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

### Pieczenie z termoobiegiem

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

### Ciepło resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

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

### 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.


**Pieczenie konwekc. wilgotne**

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.

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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





**electrolux.com**

867386021-A-092024



**CE**