



PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

KODDP71X  
EOD6P71X  
EOD6P71Z



**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.....	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.....	18
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	19
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	22
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	27
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	28
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	30

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- 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.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.

- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować

- rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykrecanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego

należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

- 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 także sprawdzić w tabeli:

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 otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć

- wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne

### OSTRZEŻENIE!

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

Nie uruchamiać funkcji Piroliza, jeśli wciśnięty jest przycisk dodatkowej pary.

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.

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

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. INSTALACJA

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

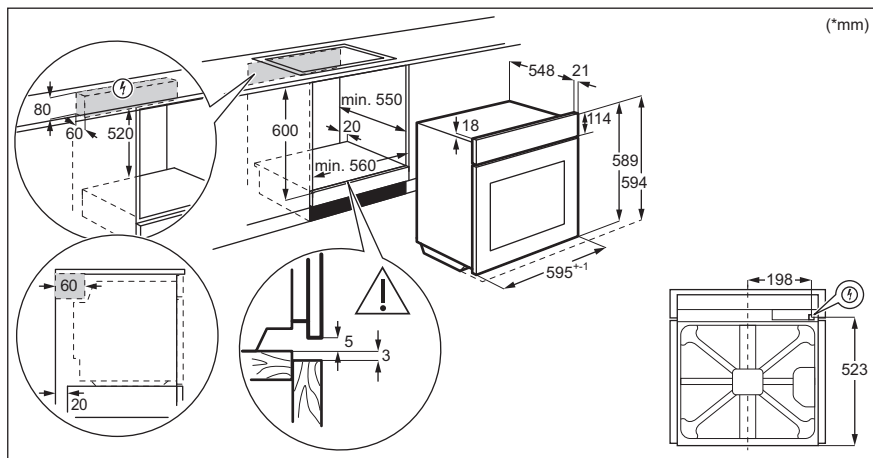
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

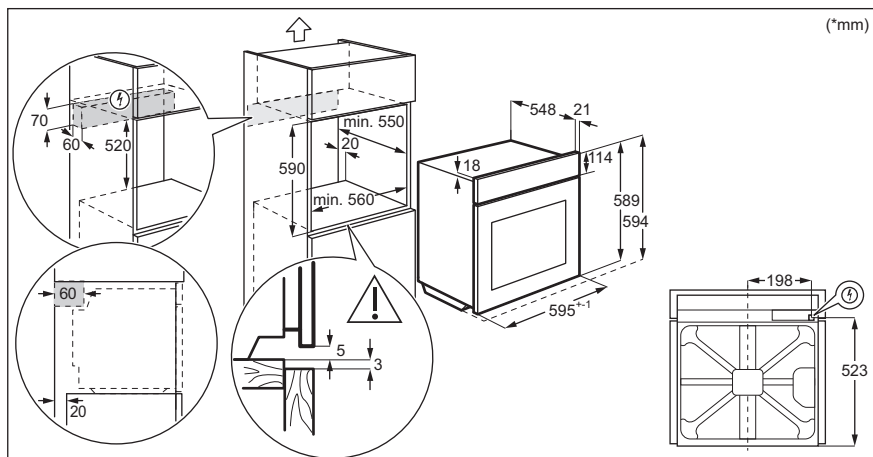
## 3.1 Zabudowa



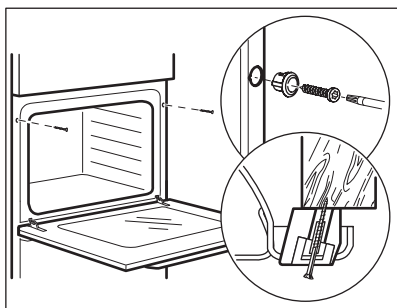
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



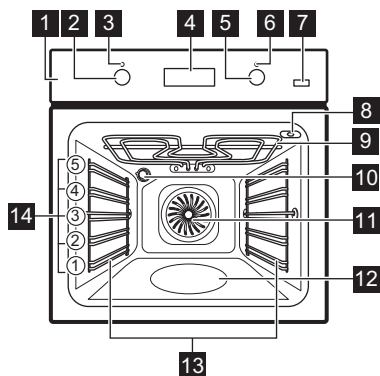


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatek pary

- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Lampa
- 11 Wentylator
- 12 Wnęka komory
- 13 Prowadnice blach, wyjmowane
- 14 Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Akcesoria





- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. PANEL STEROWANIA

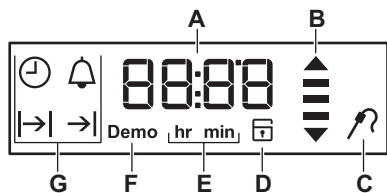
### 5.1 Chowane pokrętki sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

### 5.2 Pola czujników/przyciski

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

## 5.3 Wyświetlacz



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

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




Przed użyciem piekarnika należy ustawić aktualny czas.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

### 6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

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

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

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

**Krok 1** Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

**Krok 2** Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.

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

## 7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

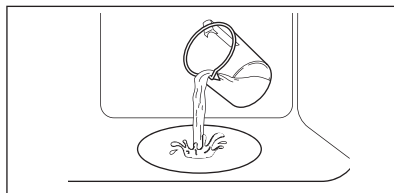
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

**Krok 1** Upewnić się, że piekarnik ostygł.

**Krok 2** Napełnić wnękę komory wodą z kranu.

ⓘ Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.



**Krok 3** Ustawić funkcję:  .

Nacisnąć: . Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.

**Krok 4** Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

**Krok 5** Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.

**Krok 6** Umieścić potrawę w piekarniku.  
Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.  
Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.

**Krok 7** Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

 – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.

**Krok 8** Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

**Krok 9** Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

## 7.3 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 ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał.









3. Wybrać funkcję piekarnika.




## 7.4 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu

kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.

## 7.5 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania.
 Termoobieg / Termoobieg PLUS	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumienienia i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Szybkie grillowanie	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Piróliza	Do uruchamiania funkcji czyszczenia pirolitycznego piekarnika.

## 7.6 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

IEC/EN 60350-1






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

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

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

## 8. FUNKCJE ZEGARA


### 8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pieczenia. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 Opóźnienie	Kombinacja funkcji: Czas trwania, Koniec.
 Minutnik	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Minutnik – można ustawić w dowolnej chwili, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.


### 8.2 Jak ustawić: Aktualna godzina

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

**Krok 1** Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.

**Krok 2**  – nacisnąć, aby potwierdzić.  
Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina i: **min. 00** – miga.

**Krok 3** Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty.


**Krok 4**  – nacisnąć, aby potwierdzić.  
Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina.


 – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – miga na wyświetlaczu.

### 8.3 Ustawianie funkcji: Czas trwania





**Krok 1** Ustawić funkcję pieczenia.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.








**Krok 3** Obróć pokrętko, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić.



<b>Krok 4</b>	Obróć pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić. Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
<b>Krok 6</b>	Obrócić pokrętkła w położenie wyłączenia.

## 8.4 Ustawianie funkcji: Koniec

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

## 8.5 Ustawianie funkcji: Opóźnienie

<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 2</b>	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
<b>Krok 3</b>	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Czas trwania. Nacisnąć:  .
<b>Krok 4</b>	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Czas trwania. Nacisnąć:  Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:  .
<b>Krok 5</b>	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .
<b>Krok 6</b>	Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: ustawioną temperaturę, , .

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

O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.

<b>Krok 7</b>	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
<b>Krok 8</b>	Obrócić pokrętkła w położenie wyłączenia.

## 8.6 Ustawianie funkcji: Minutnik

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

### Krok 1



– nacisnąć kilkakrotnie.  , **00** – migają.


### Krok 2

Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Gdy ustawiono czas dłuższy niż 60 minut, **godz.** miga.

### Krok 3

Ustawić godziny.  
Minutnik – uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.  
Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.

### Krok 4

Gdy upływie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. **00:00**,  – migają. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Korzystanie z termosondy


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

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

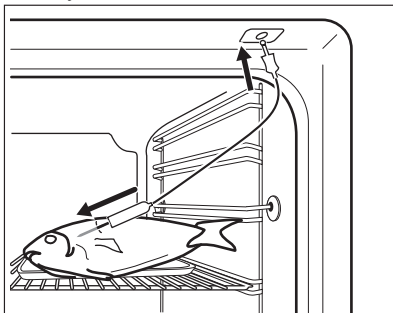
- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia.
- Temperatura wewnątrz produktu Patrz tabela termosondy.

### **UWAGA!**


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

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


komory.




Upewnić się, że termosonda pozostaje w mięsie i w gnieździe podczas pieczenia. Podczas pierwszego użycia termosondy domyślna temperatura wewnątrz

produktu wynosi 60°C. Gdy miga , można zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu za pomocą pokrętkę regulacji temperatury.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy oraz domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać nową temperaturę wewnątrz produktu lub odczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu jest wyświetlana podczas następnego użycia termosondy.


Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać symbol termosondy  oraz domyślna temperatura wewnątrz produktu. Przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

5. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z piekarnika.
7. Wyłączyć piekarnik.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy należy zachować ostrożność. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Przy każdym podłączeniu termosondy do gniazda należy ponownie ustawić czas dla termosondy. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia pieczenia.

Gdy piekarnik po raz pierwszy oblicza szacowany czas trwania pieczenia, na wyświetlaczu miga symbol . Po zakończeniu obliczania na wyświetlaczu pojawi się czas trwania pieczenia. Obliczenia są wykonywane w tle w trakcie pieczenia, a

wartość czasu trwania na wyświetlaczu jest aktualizowana w razie potrzeby.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

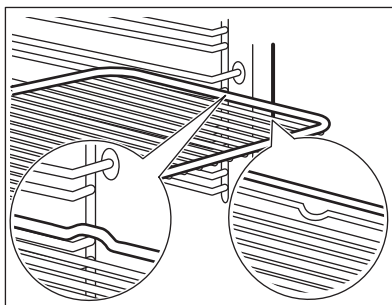
1. Nacisnąć **°C**:
  - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura wewnątrz produktu, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund.
  - dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie bieżącej temperatury piekarnika.
  - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura piekarnika, w razie potrzeby można ją zmienić w ciągu 5 sekund. Informacje te są dostępne tylko podczas fazy nagrzewania.
2. Aby zmienić temperaturę, należy użyć pokrętkła regulacji temperatury.

## 9.2 Wkładanie akcesoriów

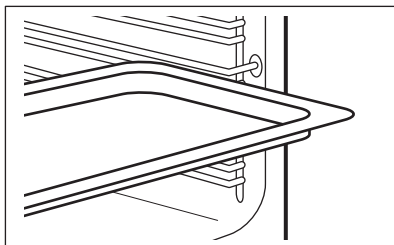
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

### Ruszt:

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



**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**  
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.




## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Obsługa urządzenia: Blokada uruchomienia

Gdy funkcja jest włączona, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.

**Krok 1** Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.

**Krok 2**  °C - nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy.


Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. SAFE  są widoczne na wyświetlaczu. Drzwi są zablokowane.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 10.2 Sposób użycia: blokada funkcji

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

**Krok 1** Ustawić funkcję piekarnika.

**Krok 2**  °C - nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się na 5 sekund wskazanie **Loc.**


Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

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

funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.

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

### 10.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Aby sprawdzić aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętko regulacji temperatury w lewo lub w prawo.

### 10.4 Automatyczne wyłączenie

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



(°C)



(godz.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 – maksimum

3

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

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

## 10.5 Wentylator chłodzący

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

## 10.6 Termostat bezpieczeństwa

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

# 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Ten piekarnik może piec inaczej, niż Twój poprzedni piekarnik.

### Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem  $\frac{3}{4}$  ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

### Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

## 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy wlać nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

### Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.



Blacha do pizzy



Forma do pieczenia



Kokilki



Forma do tart

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

### 11.3 Termoobieg wilgotny








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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	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 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 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
Szaszłyk, 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

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

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	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	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

				 ( °C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
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	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

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

Wewnątrz 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 należy osuszyć komorę tylko 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.

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

## 12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

### Krok 1

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

### Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.

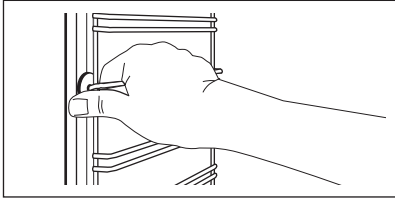
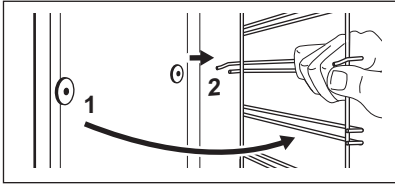
### Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

## 12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

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

## 12.4 Obsługa urządzenia: Piroliza

Wyczyścić piekarnik za pomocą Piroliza.

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

### UWAGA!






Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

### Przed Piroliza:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję:     – miga.		
<b>Krok 2</b>	Obrócić pokrętkę sterowania (dla temperatury), aby ustawić tryb czyszczenia.		
	<b>Opcja</b>	<b>Tryb czyszczenia</b>	<b>Czas</b>
	P1	Lekkie czyszczenie	1 godz. 30 min
	P2	Standardowe czyszczenie	2 godz. 30 min
<b>Krok 3</b>	 – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.		
<b>Krok 4</b>	Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.		
	Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone. Drzwi piekarnika pozostają zablokowane. Gdy piekarnik ostygnie, drzwi odblokują się.		
	Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Dopóki drzwi nie zostaną odblokowane, na wyświetlaczu widoczne są paski wskaźnika ciepła,  . Aby przerwać czyszczenie przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.		

### Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.


Wyczyścić komorę miękką ściereczką.

Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

## 12.5 Przypomnienie o czyszczeniu

Piekarnik przypomina, kiedy należy go wyczyścić przy użyciu funkcji: Piroliza.

Piroliza – miga na wyświetlaczu przez 10 sekund po każdym włączeniu i wyłączeniu piekarnika.

 3s, °C – nacisnąć jednocześnie, aby włączyć przypomnienie.

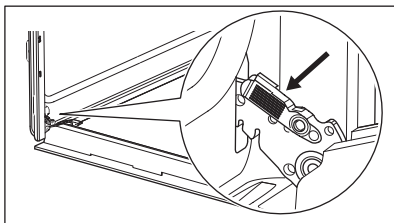
## 12.6 Spósb demontażu i montażu: Drzwi

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”.

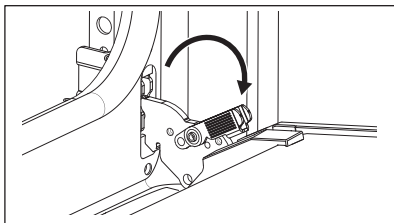
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

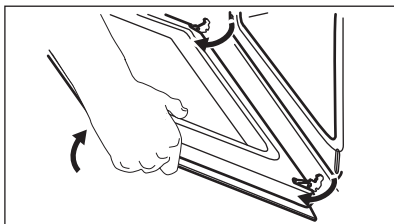
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



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



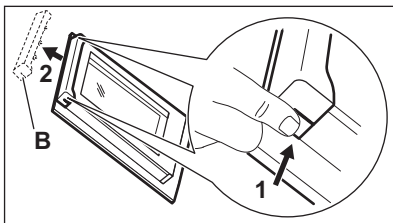
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



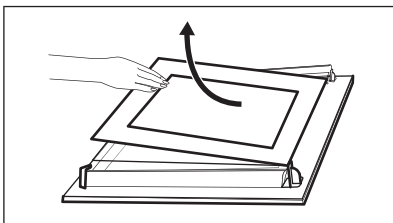
**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

**Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

**Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



**Krok 7** Chwycić szyby drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



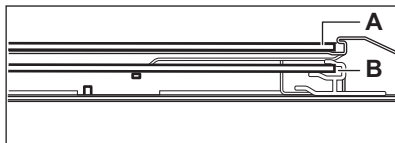
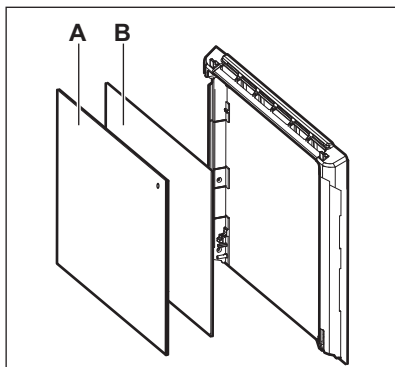
**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

**Krok 9** 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 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 środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

## Tylne oświetlenie

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

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

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

#### Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.

#### Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się

Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączona jest blokada uruchomienia.
-----------------------------	--------------------------------------

#### Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

#### Kody błędów

<b>Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.

Kody błędów	
C3	Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
C4	Włączona jest funkcja Dodatek pary.
F102	Drzwi piekarnika są zamknięte.
F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
12:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

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

### Czyszczenie

Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.

## 13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na 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.)	.....





## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu

Nazwa dostawcy

Electrolux

### Inne problemy

Problem	Sprawdzić, czy...
Niezadawalające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	<p>Napełniono wnękę komory wodą.</p>
Urządzenie jest włączone i nie nagrzewa się. Wentylator nie działa. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „Demo”.	<p>Wyłączona jest funkcja Tryb demonstracyjny:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć piekarnik.</li> <li>2.  3s ,  ,  – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać.</li> <li>3. Miga pierwsza cyfra na wyświetlaczu i wskazanie Demo.</li> <li>4. Obróć pokrętkę regulacji temperatury, aby wprowadzić kod: 2468. Nacisnąć:  . Zacznie migać następna cyfra.</li> </ol>

Dane identyfikacyjne modelu	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6P71X	33.4kg
	EOD6P71Z	32.5kg
	KODDP71X	32.9kg

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

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

### Pieczenie z termoobiegiem

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

### Ciepło resztkowe

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

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**


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


### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## **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.



**electrolux.com**

867376078-C-172024



**CE**