

EOF3H70V
EOF3H70X
KOF3H70X



PL Piekarnik

Instrukcja obsługi

W pełni wykorzystaj potencjał swoich urządzeń



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



Electrolux

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 5 |
| 3. INSTALACJA..... | 8 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 10 |
| 5. PANEL STEROWANIA..... | 10 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 11 |
| 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 11 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA..... | 12 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 14 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE..... | 15 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 15 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 28 |
| 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 31 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 32 |

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

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

| | |
|---|-----------|
| Głębokość urządzenia | 569 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 548 mm |
| Głębokość z otwartymi drzwiami | 1022 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu

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

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

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

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

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

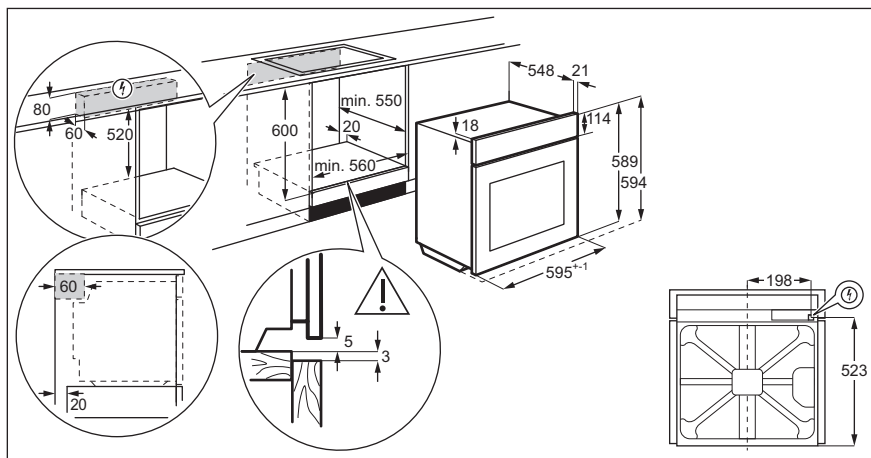
3. INSTALACJA

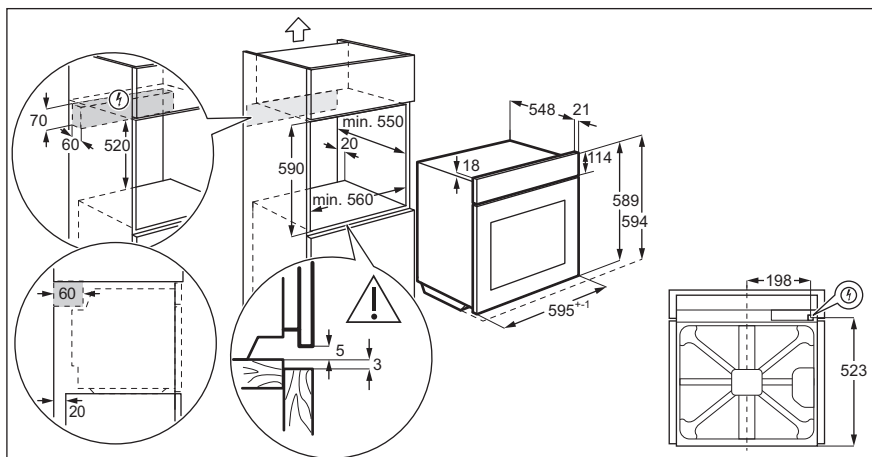


OSTRZEŻENIE!

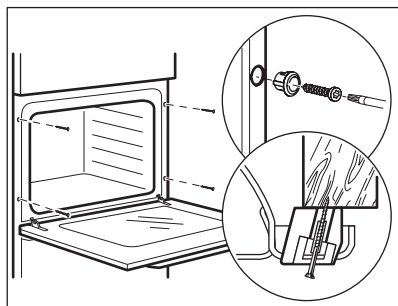
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa urządzenia



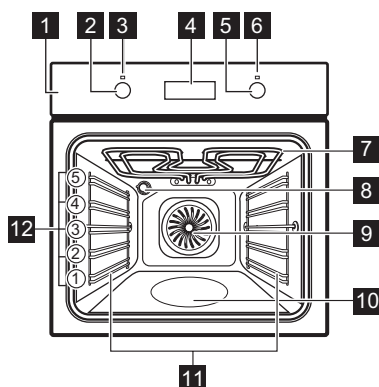


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Oświetlenie
- 9 Wentylator
- 10 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczenia potraw

4.2 Akcesoria

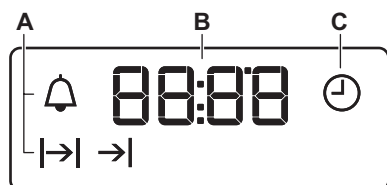
- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Przyciski

| Pole czujnika/przycisk | Opis |
|------------------------|----------------------------|
| — | Ustawianie czasu. |
| 🕒 | Ustawianie funkcji zegara. |
| + | Ustawianie czasu. |

5.2 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Funkcja zegara

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

6.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.




Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

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

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

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




7.1 Chowane pokręta sterujące



Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętkę. Pokrętkę wysunie się.






7.2 Ustawianie funkcji pieczenia

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

7.3 Funkcje pieczenia




| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|---|
|  Położenie wyłączenia | Piekarnik jest wyłączony. |
|  Oświetlenie piekarnika | Do włączania oświetlenia. |
|  Termoobiegi | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. |



| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Termoobieg wilgotny | <p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.</p> |
|  Grzałka dolna | <p>Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p> |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|---|
|  Grill | <p>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p> |
|  Szybki grill | <p>Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.</p> |
|  Turbo grill | <p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanki i przyrumieniania.</p> |
|  Funkcja Pizza | <p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p> |
|  Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą | <p>Do pieczenia i opiekania żywności w położeniu półki. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.</p> |

8. FUNKCJE ZEGARA


8.1 Tabela funkcji zegara



| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|--|--|
|  AKTUALNA GODZINA | <p>Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.</p> |
|  CZAS | <p>Ustawianie czasu pracy urządzenia.</p> |
|  KONIEC | <p>Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.</p> |



| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|--|--|
|  CZAS OPÓŹNIA | Łączy funkcje CZAS i KONIEC. |
|  MINUTNIK | Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. |

8.2 Ustawianie godziny. Zmiana czasu





Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.


Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę. Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zaczną migać .

8.3 Ustawianie funkcji CZAS



1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zaczną migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .


4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.


8.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.









2. Nacisnąć , aż  zaczną migać.

3. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas.



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zaczną migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.6 Ustawianie MINUTNIKA



1. Naciskać , aż  zacznie migać.
2. Nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

8.7 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



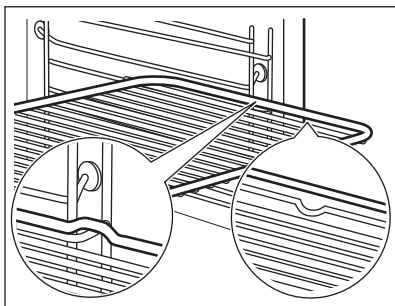
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

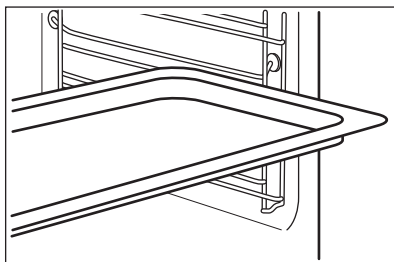
Ruszt:

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



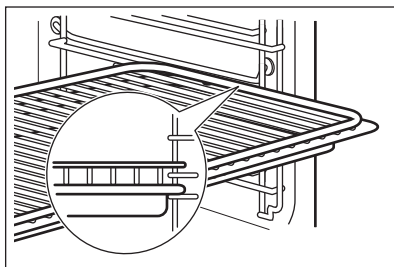
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

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



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

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



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

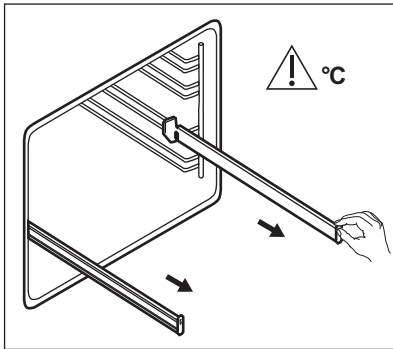
9.2 Prowadnice teleskopowe

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

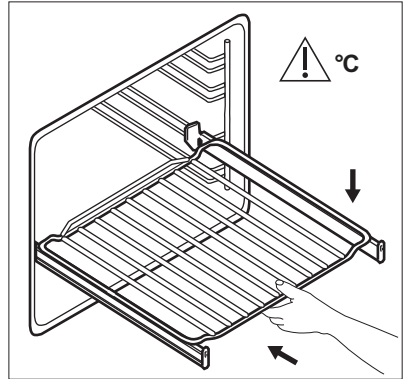
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

- !** **UWAGA!**
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce.
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



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

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

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

10.2 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 włącza się ponownie.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

- !** **OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

Pieczenie ciast

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

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

Pieczenie mięsa i ryb

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

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









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









Czasy pieczenia









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

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









11.2 Pieczenie ciast i mięs

|  CIASTA | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ciasta uciera- ne | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 45 - 60 | Foremka do ciasta |

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








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








Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

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

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.






Użyć foremki do ciasta.








|  TARTY | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | |
| Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |








|  TARTY | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






Użyć rusztu.

|  MIĘSO | | | |
|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | |  (min) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Wołowina | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Wieprzowina | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Cielęcina | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  MIĘSO | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Łopatka wieprzowa, ze skórą | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Golonka wieprzowa, 2 porcje | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |

|  MIĘSO | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Udziec jagnięcy | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Cały kurczak | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Cały indyk | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Cała kaczka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Cała gęś | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Królik, pokrojony na kawałki | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Zając, pokrojony na kawałki | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Cały bażant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






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

11.3 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.





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





11.4 Turbo grill





Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.





Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.





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





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





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





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





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

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

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

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

|  DRÓB | | | |
|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Kurczak, pular-da, 1-1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Kaczka, 1,5-2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Gęś, 3,5-5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | |
| Indyk, 2,5-3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Indyk, 4-6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | |

|  RYBA (NA PARZE) | | | |
|--|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Cała ryba, 1-1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | |





11.5 Suszenie - Termoobieg




Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

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




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

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

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

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

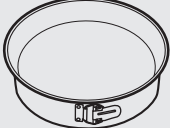

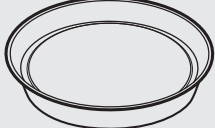
Ustawić temperaturę 60-70°C.

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

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






11.6 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria






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

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Blacha do pizzy | Forma do pieczenia | Kokilki | Forma do tarty |
| W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm | Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm |

11.7 Termoobieg wilgotny








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








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Słodkie bułeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Bułki, 9 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg | ruszt | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Rolada biszkopowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Suflet, 6 szt. | ceramiczne kokilki na ruszcie | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biszkoptowy spód tarty | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Biszkopt królowej Wiktorii | naczynie do pieczenia na ruszcie | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Gotowana ryba, 0,3 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet rybny, 0,3 kg | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Mięso z wody, 0,25 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Szaszłyk, 0,5 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Ciasteczka, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 30 - 45 |








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Makaroniki, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Babeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ciasto na słono, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Kruche ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Babeczki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Omlet wegetariański | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Warzywa różnorodnie, 0,7 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.8 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

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

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

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

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czy- szczące

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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



Codzienne użytkowanie

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

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



Akcesoria

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

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

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

12.3 Czyszczenie uszczelki drzwi

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

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

12.4 Sposób wyjmowania: przewodnic blach

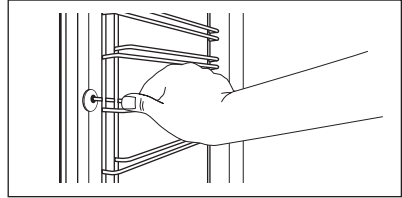
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnic blach.



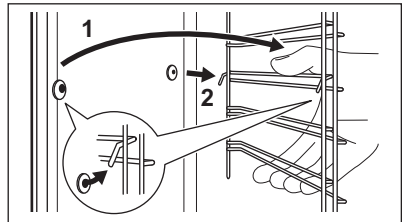
UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kołki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.5 Czyszczenie wodą

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

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

**OSTRZEŻENIE!**

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

12.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

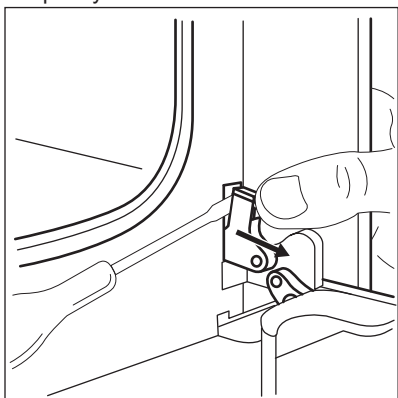


Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

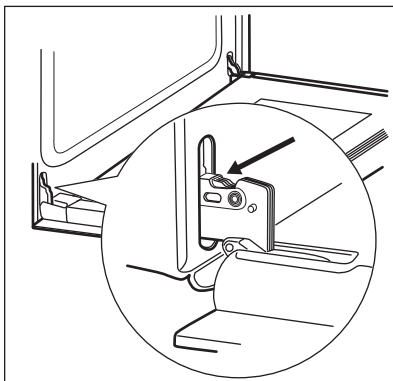
**UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez wewnętrznej szyby.

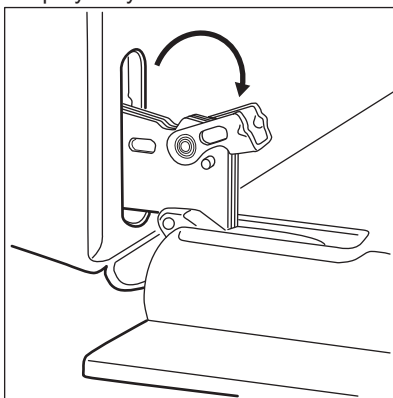
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



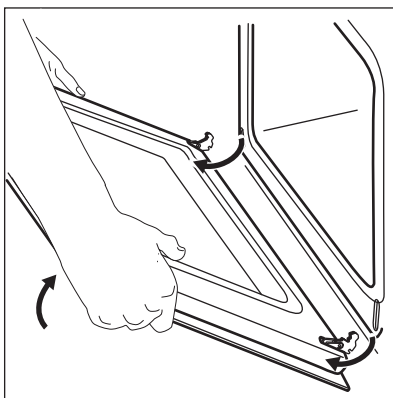
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



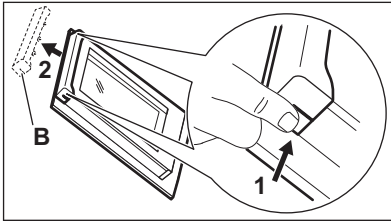
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



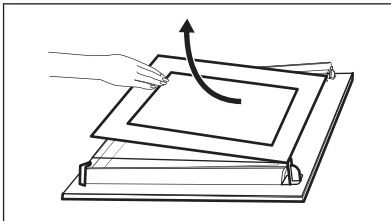
5. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosić i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



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

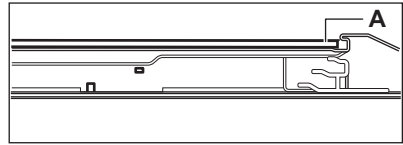
Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika.

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w

miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzna szyba prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.7 Sposób wymiany: żarówka



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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



UWAGA!

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

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|--|--|--|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | 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. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| 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. |
| Wyświetlacz pokazuje „12.00”. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. | Ponownie ustawić zegar. |

13.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | |
|----------------|------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
|----------------|------------|

| | | |
|---|--|---------|
| Oznaczenie modelu | EOF3H70V 949496272 EOF3H70X 949496271 KOF3H70X 949496275 | |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 95.3 | |
| Klasa efektywności energetycznej | A | |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0.93 kWh/cykl | |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.81 kWh/cykl | |
| Liczba komór | 1 | |
| Źródło ciepła | Zasilanie elektryczne | |
| Pojemność | 72 l | |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy | |
| Masa | EOF3H70V | 28.0 kg |
| | EOF3H70X | 28.6 kg |
| | KOF3H70X | 28.3 kg |

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.electrolux.com/shop



867359075-A-472019

