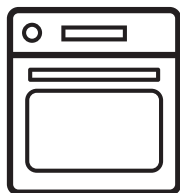




Electrolux



electrolux.com/register



COE7P31X
EOE7P31Z

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

2

SR Упутство за употребу | **Пећница**

27



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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. FUNKCJE ZEGARA.....	12
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	14
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	15
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	17
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	20
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	23
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	25
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	26

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów 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.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (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	567 mm
----------------------	--------

Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
---	--------

Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 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!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozmiar 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.

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 isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne

OSTRZEŻENIE!

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

- 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 nagrzewaniu 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

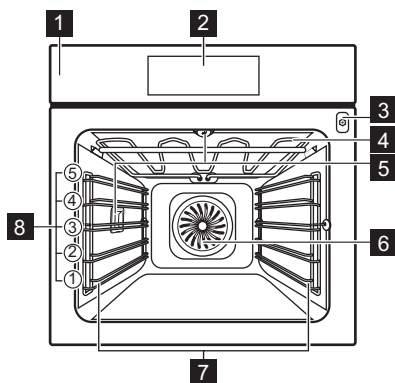
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Lampa
- 6 Wentylator
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane

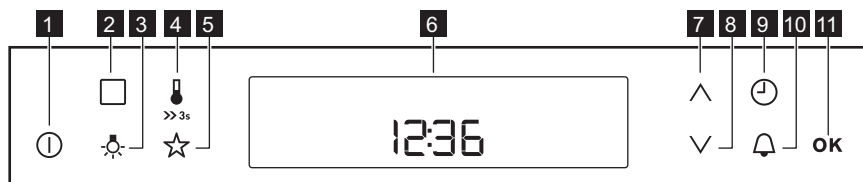
- 8 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

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

4. PANEL STEROWANIA

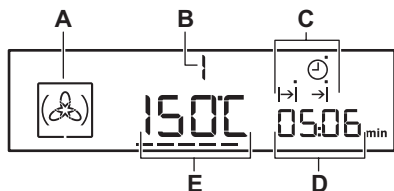
4.1 Widok panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czuj- nika	Funkcja	Opis
1		Wł. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		Opcje	Aby ustawić funkcję pieczenia, funkcję czyszczenia lub program automatyczny
3		Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4		Temperatura / Szybkie nagrzewanie	Ustawianie lub sprawdzanie temperatury. Także aby ustawić lub sprawdzić temperaturę Termosonda. Naciśnij ten przycisk i przytrzymaj przez trzy sekundy, aby włączyć lub wyłączyć tę funkcję: Szybkie nagrzewanie.
5		Ulubiony program	Aby zapisać swoje ulubione programy: Funkcja ta umożliwia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
6	-	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
7		W górę	Poruszanie się w górę po menu.
8		W dół	Poruszanie się w dół po menu.
9		Zegar	Ustawianie funkcji zegara.
10		Minutnik	Aby ustawić Minutnik.
11	OK	Ok	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



- A. Symbol funkcji pieczenia
- B. Numer funkcji pieczenia/programu piekarnika
- C. Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara”)
- D. Wyświetlacz zegara/ciepła resztkowego
- E. Wyświetlacz temperatury / aktualnej godziny

Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

	Program automatyczny Można wybrać program automatyczny.
	Ulubiony program Włączony jest ulubiony program.
	Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura / szybkie nagrzewanie Funkcja działa.
	Temperatura Można sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Termosonda Termosonda znajduje się w gnieździe termosondy.

	Blokada drzwi Włączona jest funkcja blokady drzwi.
	Minutnik Uruchomiona jest funkcja minutnika.
kg / g	Uruchomiony jest program automatyczny z wprowadzeniem ciężaru.
h / min	Włączona jest funkcja zegara.

4.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia pojawi się wskazanie ----. Paski sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

Funkcja piekar- nika Zastosowanie



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



Pieczenie tradycyjne

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Termoobieg (niska temp.)

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Termoobieg wilgotny

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

Funkcja piekar- nika Zastosowanie



Rozmrażanie

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



Podtrzymywanie temp

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



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



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 pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60 °C.

6.2 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 zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobiegi wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą ①.
Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika.
Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona żadna funkcja pieczenia ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

6.4 Jak ustawić: Temperatura

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę co: 5°C.
Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.5 Jak sprawdzić: Temperatura

Bieżącą temperaturę piekarnika można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.

1. Nacisnąć .
Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.
2. Nacisnąć OK lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.6 Jak ustawić: Szybkie nagrzewanie

Nie wkładać potraw do piekarnika, gdy działa funkcja szybkiego nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie jest dostępne tylko z niektórymi funkcjami pieczenia. Jeśli w menu ustawień włączono dźwięki błędów, emitowany jest sygnał dźwiękowy, jeśli szybkie nagrzewanie nie jest dostępne z wybraną funkcją. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

Aby włączyć szybkie nagrzewanie, należy nacisnąć i przytrzymać  przez ponad 3 sekundy.

Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

 Aktualna godzina	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest włączone.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy urządzenia
 Koniec	Ustawianie czasu, kiedy urządzenie się wyłączy
 Opóźnienie	Połączenie funkcji Czas trwania i Koniec.

 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ustawić Minutnik w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
00:00 Stoper	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy urządzenia Włącza się natychmiast po rozpoczęciu nagrzewania urządzenia. Stoper nie włącza się, jeśli ustawiono funkcję Czas trwania i Koniec. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

7.2 Jak ustawić: Aktualna godzina

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na

wyświetlaczu pojawi się wskazanie **h** i **12:00**. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć OK.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$ ustawić minuty.
4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać $\odot$, aż zacznie migać $\odot$.

7.3 Jak ustawić: Czas trwania

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać $\odot$, aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
5. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.
6. Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.

7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Jak ustawić: Koniec

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać $\odot$, aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć piekarnik.

7.5 Jak ustawić: Opóźnienie

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciskać $\odot$, aż $\rightarrow|$ zacznie migać.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.
6. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie $\rightarrow|$.
7. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK. Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez ustawiony Czas trwania i zakończy pracę o godzinie ustawionej dla funkcji Koniec. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie $\rightarrow|$ oraz ustawienie czasu.

Piekarnik wyłącza się automatycznie.

8. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyłączyć piekarnik.



Gdy zostanie włączona funkcja Opóźnienie, na wyświetlaczu pojawi się symbol funkcji pieczenia $\rightarrow|$ z kropką i $\rightarrow|$. Kropka na wyświetlaczu zegara/ ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

7.6 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć $\hookrightarrow$. Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie $\hookrightarrow$ i „00”.
2. Nacisnąć $\hookrightarrow$, aby przełączyć opcje. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić funkcję Minutnik, a następnie $\hookrightarrow$, aby potwierdzić.
4. Nacisnąć OK lub Minutnik uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie 00:00 i .

5. Naciśnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

7.7 Jak ustawić: Stoper

1. Aby wyzerować Stoper, należy kilkakrotnie nacisnąć  i jednocześnie .
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, Stoper ponownie zacznie naliczać czas.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

8.1 Lista programów automatycznych

Program	
1	PIECZEŃ WOŁOWA
2	PIECZEŃ WIEPRZOWA
3	CAŁY KURCZAK
4	PIZZA
5	BABECZKI
6	QUICHE LORRAINE
7	BIAŁY CHLEB
8	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
9	LASAGNE

8.2 Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych można znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

8.3 Sposób użycia: programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.

2. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).

3. Dotknąć  lub , aby wybrać program automatyczny.
4. Dotknąć OK lub odczekać pięć sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol  zacznie migać.
6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

8.4 Sposób użycia: programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Dotknąć  lub , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru. Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas , domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).
4. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach. Urządzenie włączy się.
5. Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą  lub . Dotknąć OK.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać .

7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

8.5 Jak ustawić: programy automatyczne z funkcją Termosonda

W przypadku programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę wewnątrz produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Zainstalować termosondę. Patrz „Termosonda”.

4. Dotknąć  lub , aby ustawić program z termosondą.
Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia,  oraz .

5. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

Będzie również migać .

6. Dotknąć dowolne pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

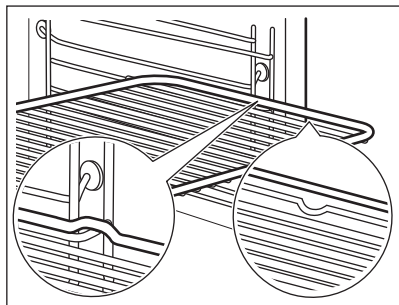
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

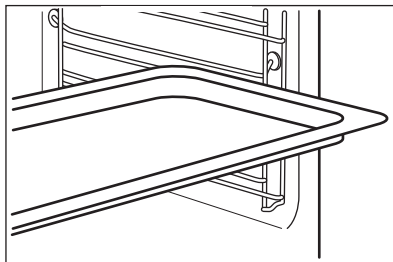
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika .

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

9.2 Termosonda

Należy ustawić dwie temperatury: temperaturę piekarnika i temperaturę wewnątrz produktu.

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

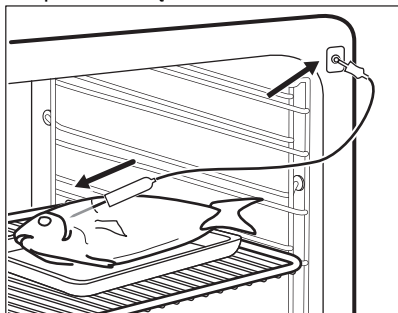
UWAGA!

Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem lub właściwych zamienników.



Podczas pieczenia termosonda musi stale tkwić w mięsie i być włączona do gniazda.

1. Włącz urządzenie.
2. Umieść końcówkę termosondy (z na uchwycie) w środku mięsa.
3. Włóż wtyczkę termosondy do gniazda z przodu urządzenia.



Na wyświetlaczu zacznie migać i pojawi się domyślnie ustawiona temperatura wewnątrz produktu. Temperatura wynosi 60°C dla pierwszej operacji, a dla każdej kolejnej operacji równa jest ostatniej ustawionej wartości.



Włożenie termosondy do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

4. Dotknij lub aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Dotknij OK lub zaczekaj 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.



Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu widać , ale nie miga, dotknij i lub , aby ustawić nową wartość.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ----.

Gdy urządzenie oblicza przybliżony czas trwania, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczania. Po pierwszym obliczeniu na wyświetlaczu pojawi się przybliżony czas trwania pieczenia.

W trakcie pieczenia urządzenie nadal oblicza czas jego trwania. Wyświetlacz jest aktualizowany co pewien czas o nową wartość czasu trwania.



Podczas pieczenia przy użyciu termosondy można zmienić temperaturę pokazywaną na wyświetlaczu. Po umieszczeniu termosondy w gnieździe oraz ustawieniu funkcji i temperatury piekarnika na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu.

Dotykaj raz po raz, aby wyświetlić trzy inne temperatury:

- ustawioną temperaturę wewnątrz produktu
- aktualną temperaturę piekarnika
- aktualną temperaturę wewnątrz produktu.

Gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie zadaną wartość, przez dwie minuty będzie słychać sygnał dźwiękowy, a będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

7. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij pola sondy.
8. Wyciągnij wtyczkę termosondy z gniazda i wyjmij mięso z urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania termosondy należy zachować ostrożność. Jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

Funkcja ta służy do zapisywania ulubionych ustawień temperatury oraz czasu dla funkcji lub programu piekarnika.

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.
 2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy ☆. Zabrzmie sygnał dźwiękowy.
 3. Wyłączyć urządzenie.
- **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć ☆. Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.



Gdy funkcja jest włączona, istnieje możliwość zmiany czasu i temperatury.

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć ①. Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.



Gdy funkcja czyszczenia pirolitycznego jest włączona, drzwi są zablokowane. Naciśnięcie pola czujnika powoduje wyświetlenie komunikatu.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk ① przez 3 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ① i ✓.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się **SAFE**. Drzwi są zablokowane.

Aby wyłączyć funkcję Blokady uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokady panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

1. Aby włączyć funkcję, należy włączyć piekarnik.
2. Włączyć funkcję piekarnika lub ustawienie.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać ① i ✓ przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Blokada zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokady panelu, należy powtórzyć krok 3.



Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroliza, drzwi zostaną zablokowane. Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.



Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, piekarnik można wyłączyć. Po wyłączeniu piekarnika blokada panelu wyłącza się.

10.4 Korzystanie z menu ustawień

W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie SET i numer ustawienia.

	Opis	Wartość do ustawienia
1	Wskaźnik ciepła resztkowego	WŁ. / WYŁ.
2	Przypomnienie o czyszczeniu	WŁ. / WYŁ.

	Opis	Wartość do ustawienia
3	Dźwięk przycisku ¹⁾	KLIK / SYGNAŁ DŹWIĘKOWY / WYŁ.
4	Sygnal awarii	WŁ. / WYŁ.
5	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
6	Menu serwisowe	-
7	Przywrócić ustawienia	TAK/NIE

1) Nie można wyłączyć sygnału dźwiękowego pola czujnika WŁ./WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawią się migające SET1 i „1”.

2. Nacisnąć przycisk  lub , aby wprowadzić ustawienie.

3. Nacisnąć OK.

4. Nacisnąć  lub , aby zmienić wartość ustawienia.

5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć

 lub nacisnąć i przytrzymać .

10.5 Automatyczne wyłączenie

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

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Czas trwania, Opóźnienie, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - gdy urządzenie jest włączone;
 - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego pola czujnika (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
 - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja minutnika. Gdy upłynie ustawiony czas funkcji minutnika, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

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

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter

orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Akcesoria

	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

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

11.3 Termoobieg wilgotny

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

	°C		
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła forma do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Chleb biały	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty 1)	Grill	Ruszt	maks.	1 - 2	5
Tosty 1)	Szybkie grillowanie	Ruszt	maks.	1 - 3	4

1) Nagrzać wstępnie puste urządzenie.

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt 2)	160	45 - 55	2 i 4
Szarlotka	Termoobieg	Ruszt 2)	160	55 - 65	2 i 4

1) Nagrzać wstępnie puste urządzenie.

2) 1 foremka do ciasta na każdym ruszcie

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 deterгентem.

- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

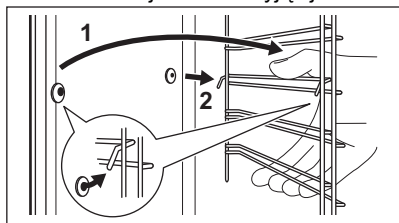
Akcesoria

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

12.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

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



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółko ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.3 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.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć kilkakrotnie ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się "Pyro" oraz numer programu czyszczenia.
6. Nacisnąć OK.
7. Nacisnąć kilkakrotnie ☐ lub ☐, aby ustawić czas trwania procesu czyszczenia:

Opcja	Opis
1	1 h do czyszczenia lekkich zabrudzeń
2	1 h 30 min do czyszczenia standardowego
3	3 h do czyszczenia dokładnego

W celu opóźnienia rozpoczęcia czyszczenia można użyć funkcji Koniec.

8. Nacisnąć OK.

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. ☐ a paski wskaźnika nagrzewania będą się świecić aż do odblokowania drzwi. Drzwi odblokowują się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie bezpieczny poziom i czyszczenie zakończy się.

9. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie.

10. Wytrzyj do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką. Usuń pozostałości z dna piekarnika.

Nie można rozpocząć procedury czyszczenia pirolitycznego:

- jeśli nie wyjmie się wtyczki termosondy z gniazdka. Gdy wystąpi ten ten błąd, w niektórych modelach na wyświetlaczu pojawia się „C2”.
- jeśli drzwi piekarnika nie zostały całkowicie zamknięte. Gdy wystąpi ten ten błąd, w niektórych modelach, na wyświetlaczu pojawia się „C3”.

12.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Urządzenie przypomina o konieczności wyczyszczenia go: Piroliza.

■ ■ ■ – miga na wyświetlaczu przez 10 sek po każdym włączeniu i wyłączeniu urządzenia.

Funkcję przypomnienia można wyłączyć. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

12.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



OSTRZEŻENIE!

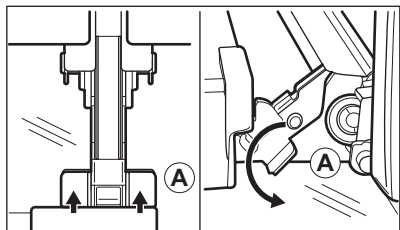
Drzwi są ciężkie.



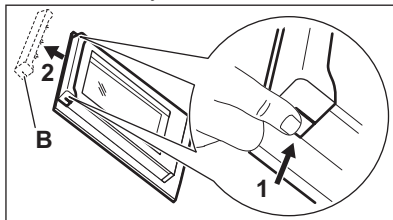
UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

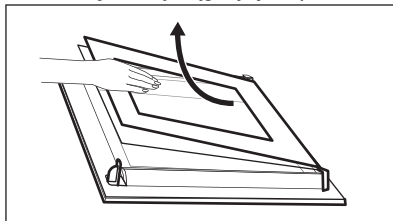
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Dociśnij do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwiczek.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około: 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

12.6 Wymiana żarówki



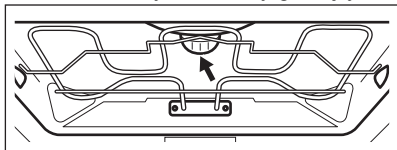
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

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

Oświetlenie

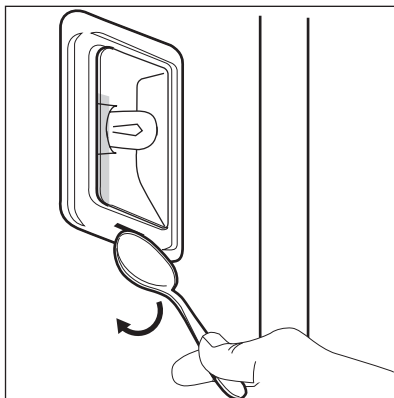
1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Przy użyciu wąskiego, tępego przedmiotu (np. łyżeczki do herbaty) zdjąć szklany klosz.



3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Założyć szklany klosz
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie zamknięto prawidłowo drzwi.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie $\oplus$ i $\wedge$, aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Piroliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	- Nie zamknięto dokładnie drzwi. - Uszkodzona blokada drzwi.	- Domknąć drzwi. - Wylączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlane jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	- Wylączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

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

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	71 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

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

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

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

14.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

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

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

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

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

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.

Wyłączanie wyświetlacza

Wyświetlacz można wyłączyć. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i . Aby włączyć, powtórzyć czynność.

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.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	27
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	29
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	33
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	33
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	35
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	35
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	37
8. АУТОМАТСКИ ПРОГРАМИ.....	38
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	40
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	42
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	44
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	46
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	48
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	50
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	52

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа

од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.

- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запущени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштеће. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остацi кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити

услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

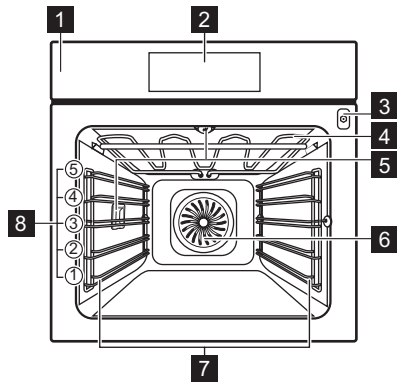
УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Електронски програматор
- 3** Утичница температурног сензора
- 4** Грејни елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Носач решетке, покретни

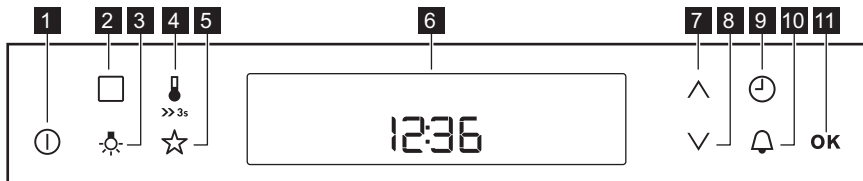
- 8** Положаји решетке

3.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.
- **Плех за печење**
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор**
За контролу кувања на основу температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Преглед командне табле

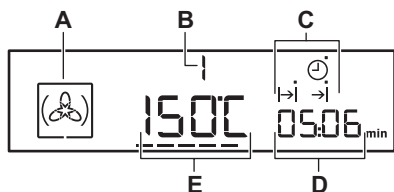


За руковање уређајем, користите сензорска поља.

Сензор-ско поље	Функција	Опис
1	УКЉУЧИ/ИСКЉУЧИ	Укључује и искључује уређај.
2	Опције	Да бисте подесили функцију загревања, функцију чишћења или аутоматски програм.

Сензор-ско поље	Функција	Опис
3		Светло у рерни Укључује и искључује лампицу у рерни.
4		Температура / Брзо загревање Служи за подешавање и проверу температуре. Такође и за подешавање или проверу температуре Температурни сензор. Притисните и задржите га током три секунде да бисте укључили и искључили функцију: Брзо загревање.
5		Мој омиљени програм Служи за чување омиљеног програма. Помоћу овог сензорског поља можете директно приступати свом омиљеном програму и онда кад је уређај искључен.
6	-	Дисплеј Приказује тренутна подешавања уређаја.
7		Горе За кретање нагоре кроз мени.
8		Доле За кретање надоле кроз мени.
9		Часовник За подешавање функција сата.
10		Тајмер За подешавање Тајмер.
11	OK	OK За потврђивање изабране ставке или подешавања.

4.2 Дисплеј



- A.** Символ функције загревања
- B.** Број функције загревања / програма
- C.** Индикатори за функције часовника (погледајте табелу „Функције часовника“)
- D.** Дисплеј са приказом сата / заостале топлоте
- E.** Приказ температуре / тачног времена

Остали индикатори на дисплеју:

	Аутоматски програм Можете да изаберете жељени аутоматски програм.
	Мој омиљени програм Омиљени програм ради.
---	Загревање / индикатор преостале топлоте Приказује ниво температуре у рерни.
	Температура / брзо загревање Функција ради.
	Температура Служи за проверу, односно промену температуре у рерни.

	Сензор температуре Сензор температуре је у својој утичници.
	Брава на вратима Функција закључавања врата ради.
	Тајмер Функција тајмера ради.
kg / g	Аутоматски програм са уносом тежине хране ради.
h / min	Функција часовника ради.

4.3 Индикатор загревања

Ако укључите функцију загревања, појављује се ----. Ове траке приказују повећање или смањење температуре унутар рерне.

Када рерна достигне задату температуру, индикатор загревања се гаси са дисплеја.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.

3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања

Функција рер-не	Примена
 Печење уз равни вентил	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Класично печење.
 Функција за пилцу	За печење пилце и других јела која захтевају више топлоте одоздо.

Функција рер-не

Примена

 Класично печење	За печење на једном положају решетке.
 Споро печење	За припремање меког, сочног печења.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

Функција рерне	Примена
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил..
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране. Имајте у виду да нека јела могу да наставе да се кувају и исушују док се одржавају топлим. Покријте посуде ако је потребно.
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Брзо гриловање	За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење грилираних јела и за запечавање.
 Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 60°C.	

6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентил.. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, део Савети за уштеду енергије.

6.3 Како да подесите: Функције загревања

1. Укључите рерну помоћу ①. На дисплеју се појављује подешена температура, симбол и бројчана ознака функције загревања.
2. Притисните  или  да бисте подесили функцију загревања.
3. Притисните OK или ће се рерна аутоматски активирати након 5 секунди.

Ако укључите рерну и не подесите ниједну функцију загревања или програм, рерна ће се аутоматски деактивирати након 20 секунди.

6.4 Како да подесите: Температура

Притисните  или  да бисте променили температуру у корацима: 5°C. Кад рерна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и нестаје индикатор загревања.

6.5 Како проверити: Температура

Тренутну температуру у рерни можете да проверите кад ради нека функција или програм.

1. Притисните . Дисплеј показује висину температуре у рерни.
2. Притисните OK или ће дисплеј поново аутоматски приказати подешену температуру након 5 секунди.

6.6 Како да подесите: Брзо загревање

Немојте убацивати храну у рерну док је активно брзо загревање.

Брзо загревање је доступно само код неких функција загревања. Ако је у менију за подешавања укључен звук за случај грешке, сигнал се оглашава ако функција Брзо загревање није доступна за подешену функцију. Погледајте одељак

„Коришћење менија за подешавање” у поглављу „Додатне функције”.

Функција Брзо загревање скраћује време загревања рерне.

Да бисте укључили функцију Брзо загревање, притисните и задржите  дуже од 3 секунде.

Ако је функција Брзо загревање укључена, дисплеј приказује цртице које трепере.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Табела са функцијама сата

 Тачно време	За приказивање или промену тачног времена. Промену подешеног времена могуће је вршити само када је уређај укључен.
 Трајање	За подешавање времена рада уређаја.
 Време завршетка	За подешавање времена када се уређај искључује.
 Време одлагања	За комбиновање функција Трајање и Време завршетка.
 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад уређаја. Можете да подесите Тајмер у било ком моменту, чак и ако је пећница искључена.
00:00 Тајмер за збрајање времена	За подешавање функције збрајања која приказује време рада уређаја. Тајмер се укључује оног момента када пећница почне да се загрева. Тајмер за збрајање времена није укључен ако су Трајање и Време завршетка подешени. Ова функција не утиче на рад уређаја.

7.2 Како да подесите: Тачно време

Након првог прикључења уређаја на електричну мрежу, сачекајте док се на дисплеју не појави  и 12:00. „12” трепери.

1. Притисните  или  да бисте подесили сате.

2. Притисните .

3. Притисните  или  да бисте подесили минуте.

4. Притисните .

Дисплеј приказује ново време.

Да бисте променили доба дана,

притискајте изнова  док  не почне да светли.

7.3 Како да подесите: Трајање

1. Подесите функцију загревања и температуру.

2. Узаопно притискајте  док  не почне да трепери.

3. Притисните  или  да бисте подесили минуте за Трајање.

4. Притисните  или се Трајање аутоматски стартује након 5 секунди.

5. Притисните  или  да бисте подесили сате за Трајање.

6. Притисните  или се Трајање аутоматски стартује након 5 секунди.

Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. На

дисплеју трепери  и подешавање времена. Рерна ће се искључити.

7. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.

8. Искључите рерну.

7.4 Како да подесите: Време завршетка

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Узастопно притискајте  док  не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили Време завршетка и притисните **ОК**. Прво подесите минуте, а затим и сате.

Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. На

дисплеју трепери  и подешавање времена. Рерна се искључује аутоматски.

4. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.
5. Искључите рерну.

7.5 Како да подесите: Време одлагања

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Узастопно притискајте  док  не почне да трепери.
3. Притисните  или  да бисте подесили минуте за Трајање.
4. Притисните **ОК**.
5. Притисните  или  да бисте подесили сате за Трајање.
6. Притисните **ОК**.

Дисплеј приказује  како трепери.

7. Притисните  или  да бисте подесили Време завршетка и притисните **ОК**. Прво подесите минуте, а затим и сате.

Рерна се касније аутоматски укључује, ради током задатог времена Трајањеи зауставља се у Време завршетка. По истеку задатог времена, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута. На

дисплеју трепери  и подешавање времена. Рерна се искључује аутоматски.

8. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.
9. Искључите рерну.



Када је функција Време одлагања укључена, дисплеј приказује симбол те функције загревања,  са тачком и . Тачка приказује која функција сата је укључена на сату/приказу преостале топлоте.

7.6 Како да подесите: Тајмер

1. Притисните .

На дисплеју трепери  и „00”.

2. За пребацивање с једне на другу опцију притисните . Прво подешавате секунде, потом минуте и сате.
3. Притисните  или  да бисте подесили Тајмер и  за потврду.
4. Притисните **ОК** или се Тајмер аутоматски стартује након 5 секунди. Кад истекне задато време, оглашава се звучни сигнал у трајању од 2 минута, а на дисплеју трепери 00:00 и .
5. Притисните неко сензорско поље да бисте прекинули сигнал.

7.7 Како да подесите: Тајмер за збрајање времена

1. За ресетовање функције Тајмер за збрајање времена притисните:  и .
2. Кад дисплеј прикаже „00:00”, Тајмер за збрајање времена поново почиње да броји.

8. АУТОМАТСКИ ПРОГРАМИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

8.1 Листа аутоматских програма

Програм	
1	ГОВЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ
2	ПЕЧЕНА СВИЊЕТИНА
3	ПИЛЕ, ЦЕЛО
4	ПИЦА
5	МАФИНИ
6	КИШ ЛОРЕН
7	БЕЛИ ХЛЕБ
8	ГРАТИНИРАНИ КРОМПИР
9	ЛАЗАЊЕ

8.2 Онлајн рецепти

Рецепте за аутоматске програме можете пронаћи на нашем веб сајту. Да бисте пронашли књигу рецепата, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.

8.3 Како да користите: аутоматске програме

1. Активирајте уређај.
2. Додирните .
Дисплеј приказује број аутоматског програма (1 – 9).
3. Додирните  или  да бисте изабрали аутоматски програм.
4. Додирните  или сачекајте пет секунди док уређај аутоматски не почне да ради.
5. Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута. Символ  трепери.
6. Додирните неко сензорско поље да бисте зауставили звучни сигнал.
7. Деактивирајте уређај.

8.4 Како да користите: аутоматски програм са уносом тежине

Ако подесите тежину mesa, уређај ће израчунати време печења.

1. Активирајте уређај.

2. Додирните .
3. Додирните  или  да бисте подесили програм тежине.
Дисплеј приказује: време кувања, симбол трајања , подразумевану тежину, јединицу мере (kg, g).
4. Додирните  или ће поставке бити сачуване аутоматски након пет секунди.
Уређај се активира.
5. Можете да промените подразумевану вредност за тежину помоћу  или .
Додирните .
6. Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута.  трепери.
7. Додирните неко сензорско поље да бисте зауставили звучни сигнал.
8. Деактивирајте уређај.

8.5 Како да подесите: аутоматски програм помоћу Температурни сензор

Температура у средини печене хране је подразумевана и фиксна у програмима са сензором температуре у средини печеног mesa. Програм се завршава када уређај достигне задату температуру у средини.

1. Активирајте уређај.
2. Додирните .
3. Убаците сензор температуре у средини печеног mesa. Погледајте одељак „Сензор температуре у средини печеног mesa”.
4. Додирните  или  да бисте подесили програм за сензор температуре у средини печеног mesa.
Дисплеј приказује време кувања,  и .
5. Додирните  или ће поставке бити сачуване аутоматски након пет секунди.

Када задато време истекне, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута.  трепери.

6. Додирните сензорско поље или отворите врата да бисте зауставили звучни сигнал.
7. Деактивирајте уређај.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

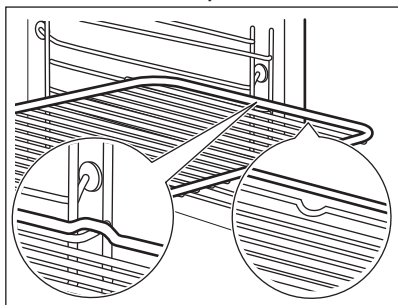
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацивање прибора

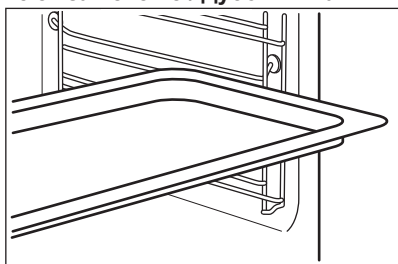
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке.

9.2 Сензор температуре

Треба поставити две температуре: температуру пећнице и температуру унутрашњости хране.

Сензор мери температуру у средини печеног меса. Када месо достигне

подешену температуру, уређај се деактивира.

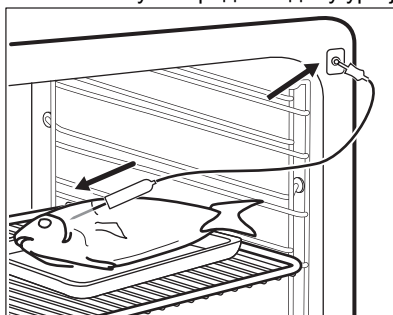
ОПРЕЗ

Користите само испоручени сензор температуре у средини печеног меса или исправне резервне делове.

i

Температурни сензор унутрашњости хране током кувања треба да остане унутар меса и у утичници.

1. Активирајте уређај.
2. Убаците врх температурног сензора унутрашњости хране (са  на дршци) у средину меса.
3. Убаците утикач температурног сензора унутрашњости хране у утичницу смештену на предњем делу уређаја.



На дисплеју се приказује треперење  и подразумевана подешена температура унутрашњости хране. Температура је 60 °C за прву операцију и последња подешена вредност за сваку наредну операцију.

i

Када убаците температурни сензор унутрашњости хране у утичницу, отказујете подешавања за функције сата.

4. Додирните  или  да подесите температуру унутрашњости хране.

5. Додирните ОК или ће подешавања бити сачувана аутоматски након 5 секунди.



Температуру унутрашњости хране можете да подесите само када трепери. Ако се на дисплеју приказује , али не трепери пре него што подесите температуру унутрашњости хране, додирните и или да бисте подесили нову вредност.

6. Подесите функцију и температуру рерне.

На дисплеју се приказује тренутна температура унутрашњости хране и

симбол загревања ---.

Док уређај израчунава приближно време трајања, на дисплеју се приказује време одбројавања. Након првог израчунавања, на дисплеју се приказује приближно трајање времена кувања.

Уређај наставља да израчунава трајање током кувања. Дисплеј се ажурира у интервалима са новом вредношћу трајања.



Када кувате са температурним сензором унутрашњости хране, можете да промените температуру приказану на дисплеју. Када убаците температурни сензор у утичницу и подесите функцију и температуру рерне, на дисплеју ће бити приказана температура меса.

Неколико пута поново додирните да бисте видели још три температуре:

- подешену температуру унутрашњости хране
- тренутну температуру у рерне
- тренутну температуру унутрашњости хране.

Када месо достигне подешену температуру унутрашњости хране, оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута и вредност температуре унутрашњости хране и трепере. Уређај се искључује.

7. Додирните поље сензора да бисте деактивирали звучни сигнал.

8. Извуците температурни сензор унутрашњости хране из утичнице и извадите месо из уређаја.



УПОЗОРЕЊЕ!

Будите опрезни када вадите температурни сензор унутрашњости хране. Сензор је врућ. Постоји ризик од опекотина.

10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Коришћење функције Мој омиљени програм

Ову функцију користите да бисте сачували своја омиљена подешавања температуре и времена за функцију или програм пећнице.

1. Подесите температуру и време за функцију или програм пећнице.
2. Додирните и задржите ☆ дуже од три секунде. Огласиће се звучни сигнал.
3. Деактивирајте уређај.
 - Да бисте активирали ову функцију, додирните ☆. Уређај ће активирати ваш омиљени програм.



Када је функција активна, можете да промените време и температуру.

- Да бисте деактивирали ову функцију, додирните ①. Уређај ће деактивирати ваш омиљени програм.

10.2 Коришћење блокаде за безбедност деце

Блокада за безбедност деце спречава случајно коришћење рерне.



Када је пиролитичко чишћење укључено, врата су закључана. Када притиснете неко сензорско поље, на дисплеју се појављује порука.

1. Притисните и задржите ① у трајању од 3 секунде да бисте искључили рерну.
2. Истовремено притисните и задржите ② и √ у трајању од 2 секунде. Оглашава се звучни сигнал. Дисплеј приказује **SAFE**. Врата су закључана. Да бисте искључили функцију блокаде за безбедност деце, поновите корак 2.

10.3 Коришћење функције Контролна брава

Ову функцију можете да укључите само док рерна ради.

Контролна брава спречава случајну промену функције рерне.

1. Да бисте укључили ову функцију, укључите рерну.
2. Укључите функцију рерне или подешавање.
3. Истовремено додирните поље ② и √ и држите их притиснутим 2 секунде. Оглашава се сигнал. Брава се појављује на дисплеју. Да бисте искључили Контролну браву, поновите корак 3.



Ако функција Пиролиза ради, врата ће бити закључана. Када додирнете сензорско поље, на дисплеју се појављује порука.



Рерну можете да искључите кад је функција контролне браве укључена. Кад искључите рерну, искључује се Контролна брава.

10.4 Коришћење менија за подешавања

Мени за подешавања вам омогућава да укључите или искључите функције у главном менију. На дисплеју се приказује SET и број подешавања.

Опис	Вредност која се може подесити
1 Индикатор преостале топлоте	УКЉУЧИ/ ИСКЉУЧИ
2 Подсетник за чишћење	УКЉУЧИ/ ИСКЉУЧИ

Опис	Вредност која се може подесити
3 Звук тастера ¹⁾	КЛИК/БИП/ИС-КЉУЧЕНО
4 Звук у случају грешке	УКЉУЧИ/ИСКЉУЧИ
5 Демо режим	Активациони код: 2468
6 Сервисни мени	-
7 Враћање на фабричка подешавања	ДА / НЕ

¹⁾ Није могуће деактивирати тон сензорског поља УКЉУЧИ/ИСКЉУЧИ.

1. Притисните и држите дугме ☐ 3 секунди.

На дисплеју се приказује SET1 при чему број „1“ трепери.

2. Притисните ☐ или ☐ да бисте подесили поставке.
3. Притисните ОК.
4. Притисните ☐ или ☐ да бисте променили вредност изабраног подешавања.
5. Притисните ОК.

Да бисте изашли из менија за подешавања, притисните ☐ или притисните и задржите ☐.

10.5 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ч)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата“.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Трајање, Време одлагања, Време завршетка, Споро печење.

10.6 Осветљеност дисплеја

Постоје два режима осветљености дисплеја:

- Ноћна осветљеност - када је уређај деактивиран, осветљеност дисплеја је мања између 22:00 и 06:00 часова.
- Дневна осветљеност:
 - када је уређај активиран;
 - ако у режиму ноћне осветљености додирнете било које сензорско поље (осим поља УКЉ./ИСКЉ.), дисплеј прелази у режим дневне осветљености у наредних 10 секунди;
 - ако је уређај деактивиран и при том вршите подешавање тајмера. Након окончања функције тајмера, дисплеј се поново враћа у режим ноћне осветљености.

10.7 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”.

Симболи који се користе у табелама:



Врста хране



Функција загревања



Температура



Прибор



Положај решетке



Време кувања (мин)

11.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пилу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

11.3 Влажно печење уз вентил.

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

	°C		
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55	3
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанје	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70	3
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60	3
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит тарту (округли плех за тарту)	160 - 170	70 - 80	3
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печење на једном нивоу

			°C		
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Класично печење	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил	Решеткаста полица	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Класично печење	Решеткаста полица	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил	Плех за печење	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Класично печење	Плех за печење	140	25 - 35	2
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Печење уз равни вентил	Плех за печење	150	20 - 30	3
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Класично печење	Плех за печење	170	20 - 30	3
Тост 1)	Грил	Решеткаста полица	макс.	1 - 2	5
Тост 1)	Брзо гриловање	Решеткаста полица	макс.	1 - 3	4

1) Предгрејте празан уређај.

Печење на више нивоа

			°C		
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил	Плех за печење	140	25 - 45	2 и 4
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Печење уз равни вентил	Плех за печење	150	25 - 35	2 и 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил	Решеткаста полица 2)	160	45 - 55	2 и 4
Пита с јабукама	Печење уз равни вентил	Решеткаста полица 2)	160	55 - 65	2 и 4

1) Предгрејте празан уређај.

2) 1 модла за колач на свакој решеткастој полици.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

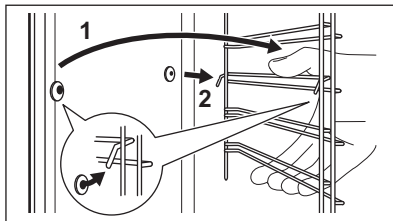
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

12.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

12.3 Како да користите: Пиролиза

Очистите печницу користећи Пиролизу.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.
3. Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата пећнице топлом водом и меком крпом.
4. Укључите апарат.
5. Притисните  више пута док се на дисплеју не прикаже "Руго" и број програма за чишћење.
6. Притисните ОК.
7. Притисните  или  да бисте подесили трајање поступка чишћења:

Опција	Опис
1	1 h за благо чишћење
2	1 h 30 min за стандардно чишћење
3	3 h за темељно чишћење

Функцију Крај можете да користите да бисте одложили почетак чишћења.

8. Притисните ОК.

Када чишћење почне, врата перне се закључавају и лампица се искључује.  и линије индикатора топлоте се појављују, док се врата не откључају. Врата се откључавају кад је температура у пећници у складу са безбедносним условима и чишћење се завршава.

9. Када се чишћење заврши, искључите уређај и сачекајте да се охлади.

10. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом. Уклоните остатке са дна пећнице.

Процедура пиролитичког чишћења не може да почне:

- Ако нисте извадили утикач температурног сензора из утичнице. На неким моделима, на дисплеју се приказује „C2“ када дође до ове грешке.
- Ако нисте сасвим затворили врата перне. На неким моделима, на дисплеју се приказује „C3“ када дође до ове грешке.

12.4 Подсетник за чишћење

Уређај вас подсећа да га очистите помоћу: Пиролиза.

 – трепери на дисплеју 10 сек након сваке активације и деактивације уређаја.

Можете да деактивирате подсетник. Погледајте одељак „Коришћење менија за подешавање“ у поглављу „Додатне функције“.

12.5 Скидање и инсталирање врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

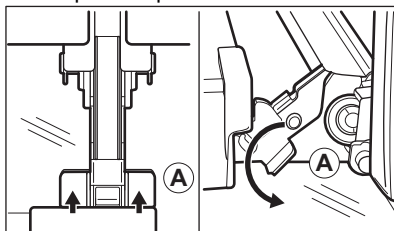
УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

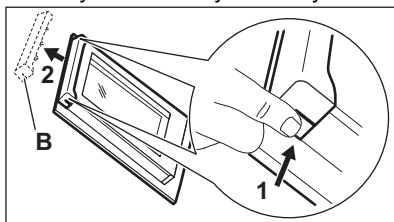
ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

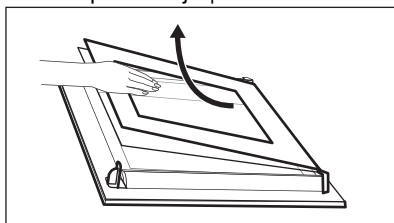
1. Отворите врата до краја.
2. Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.



3. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
4. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.
5. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
6. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



7. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
8. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



- Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова. Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

12.6 Замена лампе

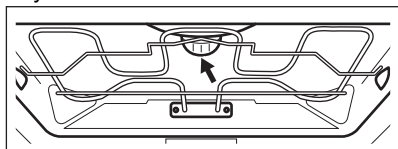
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Искључите уређај из струје.
- Ставите крпу на дно пећнице.

Горња сијалица

- Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.

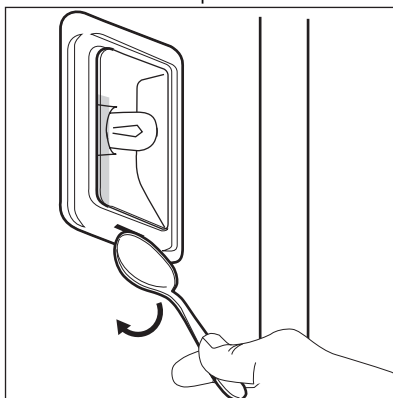


- Очистите стаклени поклопац.
- Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.

- Поставите стаклени поклопац.

Бочна сијалица

- Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
- Користите уски, тупи предмет (нпр. кафену кашичицу) да бисте уклонили стаклени поклопац.



- Очистите стаклени поклопац.
- Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
- Поставите стаклени поклопац
- Поставите леву подршку решетке.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да активирате рерну нити да је користите.	Рерна није прикључена у електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је рерна правилно укључена у струју (погледајте дијаграм за повезивање, ако је доступан).
Рерна се не загрева.	Рерна је деактивирана.	Активирајте рерну.

Проблем	Могући узрок	Решење
Рерна се не загрева.	Врата нису правилно затворена.	Лепо затворите врата.
Рерна се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Рерна се не загрева.	Нису обављена неопходна подешавања.	Проверите да ли су сва подешавања исправна.
Рерна се не загрева.	Аутоматско искључивање је активирано.	Погледајте одељак „Аутоматско искључивање“.
Рерна се не загрева.	Функција Блокаде за безбедност деце је активирана.	Погледајте одељак „Употреба функције Блокада за безбедност деце“.
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
Лампица не ради.	Лампица је неисправна.	Замените лампицу.
На дисплеју се не приказује време док је уређај искључен.	Дисплеј је деактивиран.	Истовремено додирните  и  да бисте поново активирали дисплеј.
Температурни сензор не ради.	Утикач температурног сензора није правилно постављен у утичницу.	Гурните утикач температурног сензора што је могуће више у утичницу.
Сувише дуго траје кување јела, или су она скувана сувише брзо.	Температура је прениска или превиша.	Уколико је неопходно, подесите температуру. Пратите савет из упутства за употребу.
Пара и кондензација се таложе на храни и у унутрашњости рерне.	Јело је остало у рерни превише дуго.	Не остављајте јело у рерни дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши.
На дисплеју се приказује „C2“.	Желите да покренете функцију Пиролиза или Одмрзавање, али нисте извадили утикач температурног сензора из утичнице.	Извучите утикач температурног сензора из утичнице.
На дисплеју се приказује „C3“.	Функција чишћења не ради. Нисте сасвим затворили врата или је закључавање врата неисправно.	Лепо затворите врата.
На дисплеју се приказује „F102“.	- Нисте до краја затворили врата рерне. - Механизам закључавања врата је неисправан.	- Лепо затворите врата. - Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. - Уколико се на дисплеју поново прикаже „F102“, контактирајте корисничку службу.

Проблем	Могући узрок	Решење
На дисплеју се приказује код грешке који није наведен у табели.	Дошло је до електричног кvara.	- Искључите рерну преко кућног осигурача или сигурносног прекидача у кутији са осигурачима и затим је поново укључите. - Уколико се на дисплеју поново прикаже код грешке, контактирајте корисничку службу.
Уређај није активиран и не загрева се. Вентилатор не ради. Дисплеј приказује " Demo ".	Активиран је демо режим.	Погледајте одељак „Коришћење менија за подешавање“ у поглављу „Додатне функције“.

13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким

карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означавању енергетске ефикасности и еко-дизајну

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	71 l
Тип рерне	Уградна рерна

Маса	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, перне, перне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности

0.8 W

Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге 20 мин

14.3 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

Деактивирање дисплеја

Можете да искључите дисплеј.

Истовремено притисните и задржите  и . Да бисте га укључили, поновите овај корак.

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.







