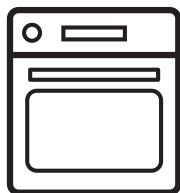




Electrolux



electrolux.com/register



EOE7F31V

EOE7F31X

LOE7F31S

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

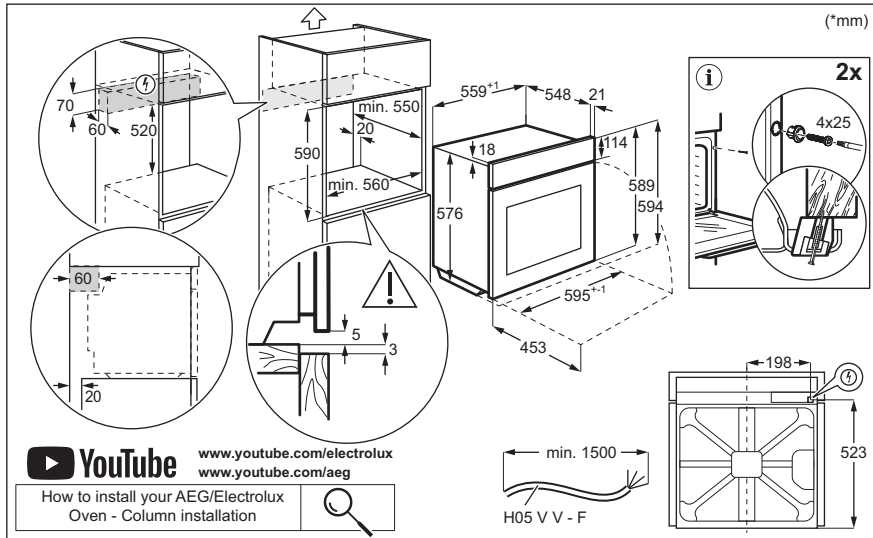
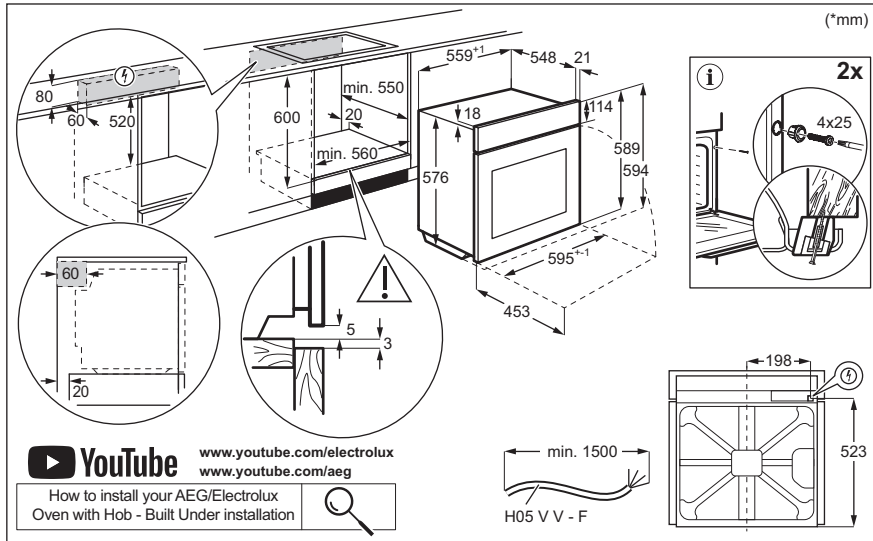
3

RO Manual de utilizare | **Cuptor**

27



INSTALACJA / INSTALAREA



Witamy w 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.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
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.....	21
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.

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.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

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

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.

- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzeń bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- 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 jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z 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.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 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.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

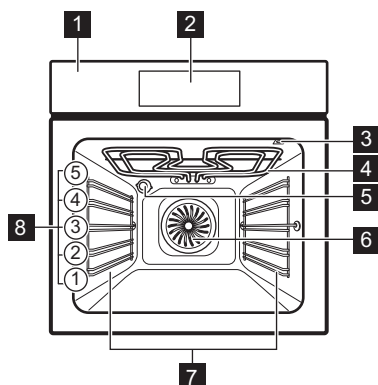
⚠ OSTRZEŻENIE!

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 Ekran
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Lampa
- 6 Wentylator

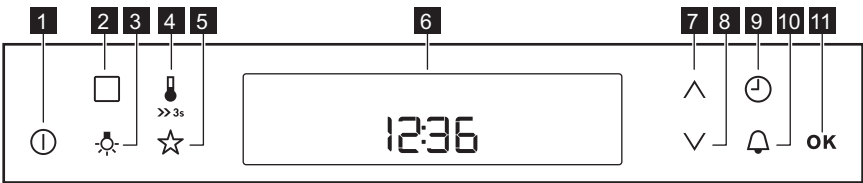
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Poziomy umieszczania potraw

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 pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta 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

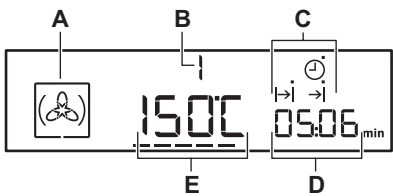
4.1 Widok panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czuj- nika	Funkcja	Opis
1		Wł. / WYŁ. Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		Opcje Aby ustawić funkcję pieczenia 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 termosony.



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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

Funkcja piekar-	Zastosowanie
-----------------	--------------



Termoobiegi

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

Funkcja piekarnika Zastosowanie



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 pieczeń.



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.



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.

Funkcja piekarnika Zastosowanie



Szybkie grillowanie

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.

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”, Termoobieg 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 . 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 funkcje 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 poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie  i 12:00. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć OK.
3. Nacisnąć  lub  ustawić minuty.
4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, nacisnąć , aż zacznie migać .

7.3 Jak ustawić: Czas trwania

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
 2. Naciskać , aż  zacznie migać.
 3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
 4. Nacisnąć OK lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
 5. Nacisnąć  lub , 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  i
7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
 8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Jak ustawić: Koniec

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
 2. Naciskać , aż  zacznie migać.
 3. Nacisnąć  lub , 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  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 , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.
6. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

7. Nacisnąć  lub , 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  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  z kropką i . Kropka na wyświetlaczu zegara/ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

7.6 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie  i „00”.
 2. Nacisnąć , aby przełączyć opcje. Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
 3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Minutnik, a następnie , 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. Nacisnąć 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 Sposób użycia: programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
 2. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).
3. Dotknąć $\wedge$ lub $\vee$, 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 $\rightarrow|$ zacznie migać.
 6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć urządzenie.

8.3 Sposób użycia: programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Dotknąć $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru. Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas $\rightarrow|$, 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 $\wedge$ lub $\vee$. Dotknąć OK.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać $\rightarrow|$.
7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

8.4 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 $\wedge$ lub $\vee$, 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

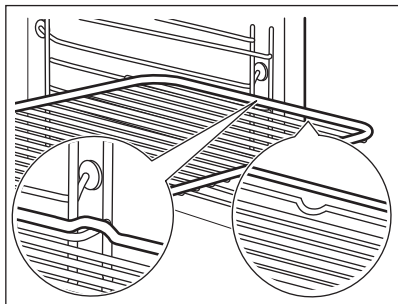
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

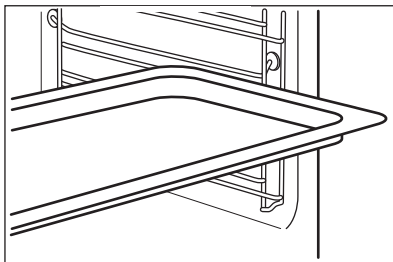
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

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!

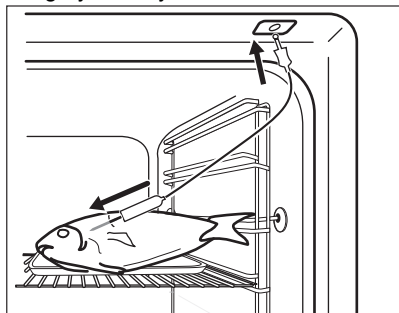
Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem lub właściwych zamienników.



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

1. Włączyć urządzenie.

- Umieść końcówkę termosondy (z  na uchwycie) w środku mięsa.
- Włóż wtyczkę termosondy do gniazda u góry komory.



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.

- Dotknij  lub  aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
- 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.

- 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.

- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij pola sondy.
- 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 ☆. Zabrzmi 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.

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

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się **SAFE**.

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 ② i ∨ przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Blokada zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokady panelu, należy powtórzyć krok 3.



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 Dźwięk przycisku ¹⁾	KLIK / SYGNAŁ DŹWIĘKOWY / WYŁ.
3 Sygnał awarii	WŁ. / WYŁ.
4 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
5 Menu serwisowe	-
6 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 $\wedge$ lub $\vee$, aby zmienić wartość ustawienia.

5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć

⌚ lub nacisnąć i przytrzymać □.

10.5 Automatyczne wyłączanie

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

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

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

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

10.8 Termostat bezpieczeństwa

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

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 opieką 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
°C	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		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30

		°C		
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Krusze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50

					
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Bułka maślana	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty 1)	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

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

Codzienne użytkowanie

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

każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

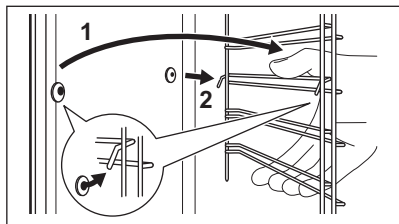
Akcesoria

- 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.

Kotki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.3 Osłona wentylatora katalitycznego

Osłona wentylatora jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania ona tłuszcz gromadzący się na ściankach podczas pracy urządzenia. Aby poprawić skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać puste urządzenie.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
 2. Wymij wszystkie akcesoria.
 3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
 4. Ustawić funkcję:
 5. Ustawić temperaturę: 250°C.
- Czas trwania:** 1 godz
6. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić wnętrze urządzenia wilgotną, miękką szmatką.

12.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

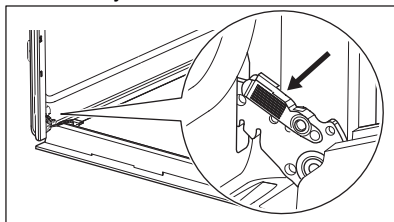
W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzną szybę można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



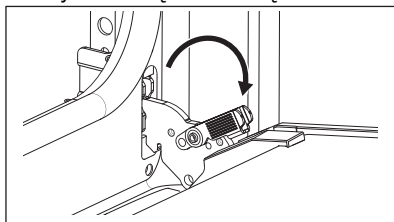
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

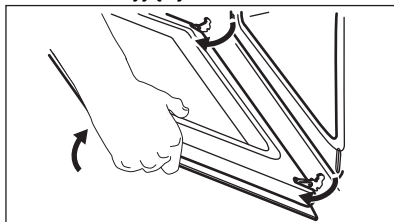
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



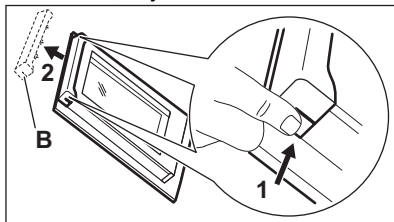
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



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

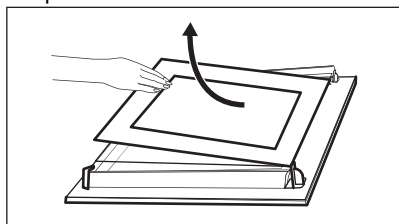


4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć

od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

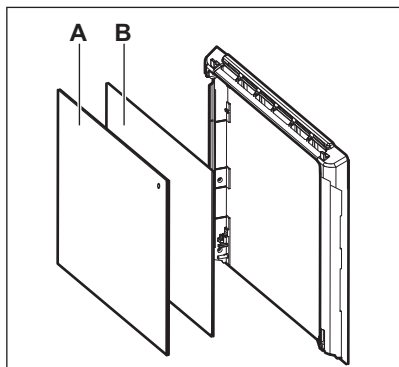


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

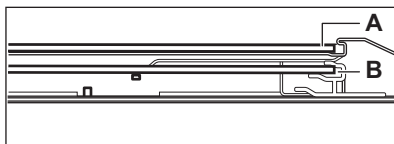
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

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

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



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



12.5 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.

⚠ UWAGA!

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

Tylne 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.

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 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”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie $\odot$ 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 Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	- Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

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	EOE7F31V	949497316
	EOE7F31X	949497315
	LOE7F31S	949497317
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOE7F31V	30.8 kg
	EOE7F31X	30.8 kg
	LOE7F31S	30.8 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
--	-------

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 reszkowe

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

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

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 reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego 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.

Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	27
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	29
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	32
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	32
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	34
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	34
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	36
8. PROGRAME AUTOMATE.....	37
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	38
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	40
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	42
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	44
13. DEPANARE.....	47
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	48
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	50

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se

- expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:

- nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
- nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare

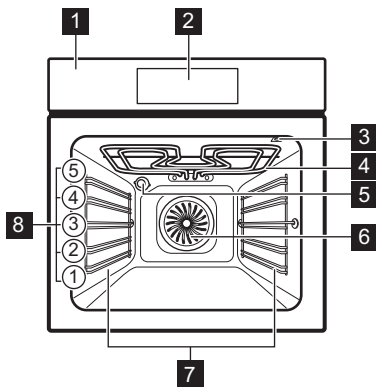
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Taiati cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Priză pentru senzorul de gătire
- 4 Element de încălzire
- 5 Bec
- 6 Ventilator

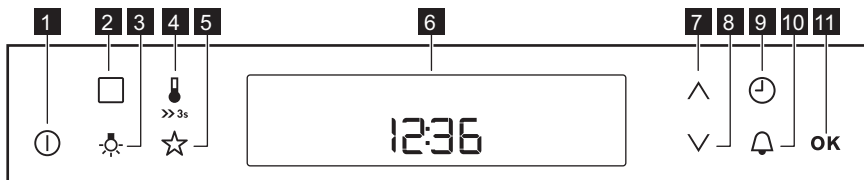
- 7 Suport pentru raft, detașabil
- 8 Poziții raft

3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **Senzor de gătire**
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă

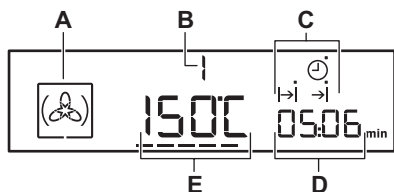


Utilizați câmpurile tactile pentru a opera aparatul.

Câmp senzor	Funcție	Descriere
1	ⓘ	Pornit/Oprit Pentru a porni și a opri aparatul.
2	□	Opțiuni Pentru a seta o funcție de gătit sau un program automat.
3	💡	Iluminare cuptor Pentru a porni și a opri becul cuptorului.

Câmp senzor	Funcție	Descriere
4		Temperatură / Încălzire rapidă Pentru a seta sau verifica temperatura. Pentru a seta sau verifica temperatura la Senzor de gătire. Apăsăți lung timp de trei secunde pentru a porni și opri funcția: Încălzire rapidă.
5		Programul meu Favorit Pentru a vă stoca programul preferat. Utilizați acest senzor pentru a accesa direct programul favorit, chiar și când aparatul este oprit.
6	-	Afișaj Afișează setările curente ale aparatului.
7		Sus Pentru a vă deplasa în sus în meniu.
8		Jos Pentru a vă deplasa în jos în meniu.
9		Ceasul Pentru a seta funcțiile cu ceas.
10		Cronometru Pentru a seta Cronometru.
11	OK	Ok Pentru confirmarea selecției sau setării.

4.2 Afișaj



- A. Simbolul funcției de gătire
- B. Numărul funcției/programului de gătire
- C. Indicatoare pentru funcțiile ceasului (consultați tabelul „Funcțiile ceasului”)
- D. Afișajul Ceas / Căldură reziduală
- E. Afișaj temperatură / setare timp

Alți indicatori pentru afișaj:

	Program automat Puteți alege un program automat.
	Programul Favorit al meu Programul favorit este activ.
---	Indicator de Încălzire / Căldură reziduală Afișează valoarea temperaturii din cuptor.
	Încălzire rapidă Funcția este activă.
	Temperatură Puteți examina sau modifica temperatura.
	Senzor pentru temperatura din mijloc Senzorul pentru temperatura din mijloc se află în priză acestui senzor.



Cronometru
Funcția cronometru este activă.

kg / g

Un program automat cu introducerea greutății este activ.

h / min

O funcție cu ceas este activă.

4.3 Indicatorul de încălzire

Dacă porniți funcția de gătire, apare ----. Barele arată creșterea sau descreșterea temperaturii din cuptor.

Când cuptorul se află la temperatura setată, segmentele se sting de pe afișaj.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.

3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
5. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
6. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de gătire

Funcțiile cup- torului	Utilizare
	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a dehidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
	Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.
	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.

Funcțiile cup- torului

Utilizare


Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.


Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.


Decongelare

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.


Mentține cald

Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.

Funcțiile cup- torului	Utilizare
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.

6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

6.3 Modul de setare: Funcții de gătit

1. Porniți cuptorul cu ①.
Afișajul indică temperatura setată, simbolul și numărul pentru funcția de gătit.
2. Apăsăți  sau  pentru a seta funcția de gătit.

3. Apăsăți OK sau cuptorul pornește automat după 5 secunde.

Dacă porniți cuptorul și nu setați nicio funcție de gătit sau niciun program, cuptorul se oprește automat după 20 de secunde.

6.4 Modul de setare: Temperatură

Apăsăți  sau  pentru a modifica temperatura în trepte: 5 °C.

Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal și indicatorul Încălzire dispare.

6.5 Modul de verificare: Temperatură

Puteți verifica temperatura curentă din cuptor atunci când funcția sau programul sunt active.

1. Apăsăți .
Afișajul indică temperatura din cuptor.
2. Apăsăți OK sau afișajul indică din nou temperatura setată, în mod automat după 5 secunde.

6.6 Modul de setare: Încălzire rapidă

Nu introduceți alimente în cuptor în timp ce este activă funcția Încălzire rapidă.

Încălzire rapidă este disponibilă doar pentru anumite funcții de încălzire. Dacă Ton defect este pornit din meniul setări, este emis un semnal sonor dacă funcția Încălzire rapidă nu este disponibilă pentru funcția aleasă. Consultați capitolul „Funcții suplimentare”, Utilizarea meniului setări.

Funcția Încălzire rapidă reduce timpul necesar pentru încălzire.

Pentru a porni Încălzire rapidă, apăsați lung

 timp de cel puțin 3 secunde.

Dacă funcția Încălzire rapidă este pornită, afișajul indică bare care clipeșc.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Tabelul cu Funcțiile ceasului

	Pentru a afișa sau modifica timpul. Puteți schimba ora ceasului doar dacă aparatul este pornit.
	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
	Pentru a seta oprirea aparatului.
	Pentru a combina funcțiile Durată și Timp de terminare.
	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta Cronometru oricând, chiar și atunci când aparatul este oprit.
00:00 Cronometru direct	Pentru a seta numărătoarea directă care indică durata de funcționare a aparatului. Se aprinde imediat când aparatul începe să încălzească. Cronometru direct nu este pornit dacă Durată și Timp de terminare sunt setate. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

7.2 Modul de setare: Ora curentă

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică **h** și **12:00**. „12” se aprinde intermitent.

1. Apăsați  sau  pentru a seta orele.
 2. Apăsați **OK**.
 3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele.
 4. Apăsați **OK**.
- Afișajul indică noul interval de timp. Pentru a modifica timpul, apăsați în mod repetat  până când  începe să clipească.

7.3 Modul de setare: Durată

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.

3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele pentru Durată.
 4. Apăsați **OK** sau Durată pornește automat după 5 secunde.
 5. Apăsați  sau  pentru a seta orele pentru Durată.
 6. Apăsați **OK** sau Durată pornește automat după 5 secunde.
- La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Afișajul indică  clipind și setarea de timp. Cuptorul se stinge.
7. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
 8. Opriți cuptorul.

7.4 Modul de setare: Timp de terminare

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
 2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
 3. Apăsați  sau  pentru a seta Timp de terminare și apăsați **OK**. Mai întâi setati minutele și după aceea orele.
- La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Afișajul indică  clipind și setarea de timp. Cuptorul se oprește automat.
4. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
 5. Opriți cuptorul.

7.5 Modul de setare: Temporizare

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
 2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
 3. Apăsați  sau  pentru a seta minutele la Durată.
 4. Apăsați **OK**.
 5. Apăsați  sau  pentru a seta orele pentru Durată.
 6. Apăsați **OK**.
- Afișajul indică  clipind.

7. Apăsați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a seta Timp de terminare și apăsați OK. Mai întâi setați minutele și după aceea orele. Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru setarea Durată și se oprește la setarea Timp de terminare. La încheierea duratei setate este emis semnalul sonor timp de 2 minute. Afișajul indică $\rightarrow$ clipind și setarea de timp. Cuptorul se oprește automat.
8. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.
9. Opriți cuptorul.



Când funcția Temporizare este pornită, afișajul indică un simbol al funcției de încălzire, $\rightarrow$ cu un punct și $\rightarrow$. Punctul indică ce funcție a ceasului este activă pe afișajul Ceas / căldură reziduală.

7.6 Modul de setare: Cronometru

1. Apăsați

Afișajul indică clipind și „00”.

2. Apăsați pentru a comuta între opțiuni. Mai întâi setați secunde, apoi minutele și orele.
3. Apăsați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a seta Cronometru și pentru confirmare.
4. Apăsați OK sau Cronometru pornește automat după 5 secunde. Când timpul setat se încheie, este emis un semnal sonor timp de 2 minute și afișajul arată 00:00 și clipind.
5. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.

7.7 Modul de setare: Cronometru direct

1. Pentru resetarea Cronometru direct apăsați: $\vee$ și $\wedge$ clipind în același timp.
2. Atunci când afișajul indică „00:00” Cronometru direct reîncepe numărătoarea.

8. PROGRAME AUTOMATE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

8.1 Lista programelor automate

Program	
1	FRIPTURĂ DE VITĂ
2	FRIPTURĂ DE PORC
3	PUI ÎNTREG
4	PIZZA
5	BRIOȘE
6	QUICHE LORRAINE
7	PÂINE ALBĂ
8	CARTOFI GRATINAȚI

Program

9 LASAGNE

8.2 Modul de utilizare: programe automate

1. Activați aparatul.
2. Atingeți . Afișajul indică numărul programului automat (1 – 9).
3. Atingeți $\wedge$ sau $\vee$ pentru a alege programul automat.
4. Atingeți OK sau așteptați cinci secunde până când aparatul începe să funcționeze automat.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de două minute. Simbolul $\rightarrow$ se aprinde intermitent.
6. Pentru a opri semnalul sonor atingeți un câmp cu senzor.
7. Dezactivați aparatul.

8.3 Modul de utilizare: programe automate cu introducerea greutateii

Dacă setați greutatea cărnii, aparatul calculează durata de frigere.

1. Activați aparatul.
2. Atingeți ☐.
3. Atingeți $\wedge$ sau $\vee$ pentru a seta programul de greutate.

Afișajul indică: durata de gătire, simbolul pentru durată $| \rightarrow |$, o greutate implicită, o unitate de măsură (kg, g).

4. Atingeți OK sau setările se salvează automat după cinci secunde.
5. Activați aparatul.
6. Puteți modifica valoarea implicită pentru greutate cu $\wedge$ sau $\vee$. Atingeți OK.
7. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de două minute. $| \rightarrow |$ se aprinde intermitent.
8. Pentru a opri semnalul sonor atingeți un câmp cu senzor.
9. Dezactivați aparatul.

8.4 Modul de setare: programe automate cu Senzor de gătire

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor este implicită și fixată în programele cu

senzor de temperatură de mijloc. Programul se termină atunci când aparatul ajunge la temperatura setată pentru zona de mijloc.

1. Activați aparatul.
2. Atingeți ☐.
3. Instalați senzorul de temperatură în zona de mijloc. Consultați „Senzorul de temperatură în zona de mijloc”.
4. Atingeți $\wedge$ sau $\vee$ pentru a seta programul pentru senzorul de temperatură în zona de mijloc.

Afișajul indică durata de gătire, $| \rightarrow |$ și $\curvearrowright$.

5. Atingeți OK sau setările se salvează automat după cinci secunde.
6. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de două minute. $| \rightarrow |$ se aprinde intermitent.
7. Atingeți un câmp cu senzor sau deschideți ușa pentru a opri semnalul sonor.
8. Dezactivați aparatul.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

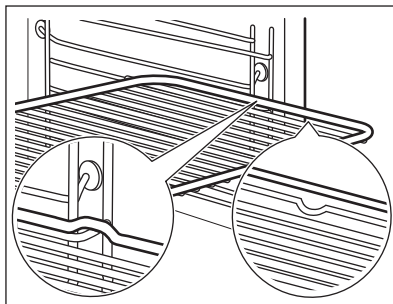
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

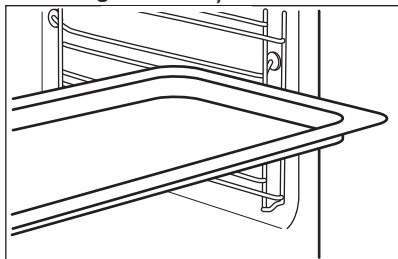
Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos. Asigurați-

vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

9.2 Senzor pentru temperatura din mijloc

Trebuie setate două temperaturi: temperatura cuptorului și temperatura zonei de mijloc.

Senzorul pentru temperatura de mijloc măsoară temperatura zonei de mijloc a cărnii. Atunci când carnea ajunge la temperatura setată, aparatul este dezactivat.

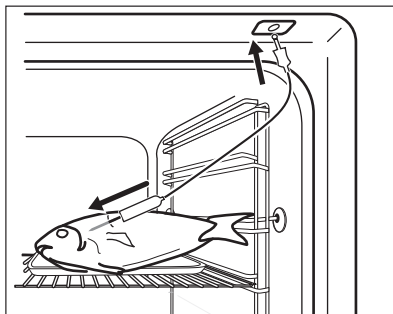
⚠ ATENȚIE!

Folosiți doar senzorul pentru temperatura zonei de mijloc furnizat sau piese de schimb corecte.



Senzorul pentru temperatura zonei de mijloc trebuie să rămână în carne și în priză în timpul gătirii.

1. Activați aparatul.
2. Introduceți punctul senzorului pentru temperatura zonei de mijloc (cu  pe mâner) în centrul cărnii.
3. Introduceți conectorul senzorului pentru temperatura zonei de mijloc în priza din partea frontală a cuptorului.



Afișajul indică  clipind și temperatura zonei de mijloc setată implicit. Temperatura este de 60 °C pentru prima operație și ultima valoare setată pentru fiecare operație ulterioară.



Când introduceți senzorul pentru temperatura zonei de mijloc în priză, anulați setările pentru funcțiile ceasului.

4. Atingeți  sau  pentru a seta temperatura zonei de mijloc.
5. Atingeți OK sau setările se salvează automat după cinci secunde.



Puteți seta temperatura zonei de mijloc numai când  se aprinde intermitent. Dacă  se află pe afișaj, dar nu clipește înainte de a seta temperatura zonei de mijloc, atingeți  și  sau  pentru a seta o nouă valoare.

6. Setati funcția și temperatura cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc și simbolul de încălzire . În timp ce aparatul calculează durata aproximativă, afișajul indică durata de numărare. După primul calcul, afișajul indică durata aproximativă a duratei de gătire. Aparatul continuă să calculeze durata pe durata gătirii. Afișajul se actualizează la intervale cu noua valoare a duratei.



Când gătiți cu senzorul pentru temperatura zonei de mijloc, puteți modifica temperatura indicată pe afișaj. După ce introduceți senzorul pentru temperatura zonei de mijloc în priză și setați o funcție și temperatura cuptorului, afișajul indică temperatura curentă a zonei de mijloc.

Atingeți  în mod repetat pentru a vedea alte trei temperaturi:

- temperatura setată a zonei de mijloc
- temperatura curentă a cuptorului
- temperatura curentă a zonei de mijloc.

Atunci când carnea ajunge la temperatura setată, este emis un semnal acustic timp de două minute și valoarea temperaturii zonei de mijloc și  clipește. Aparatul se dezactivează.

7. Atingeți un câmp cu senzor pentru a dezactiva semnalul acustic.
8. Scoateți senzorul pentru temperatura zonei de mijloc din priză și scoateți carnea din aparat.

AVERTISMENT!

Procedați cu atenție atunci când scoateți senzorul pentru temperatura zonei de mijloc. Este fierbinte. Există pericolul de arsuri.

10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Utilizarea funcției Programele favorite

Utilizați această funcție pentru a salva setările favorite de temperatură și timp pentru funcția sau programul cuptorului.

1. Setați temperatura și durata pentru o funcție sau un program.
 2. Țineți apăsat  pentru mai mult de trei secunde. Este emis un semnal sonor.
 3. Dezactivați aparatul.
- **Pentru a activa funcția** atingeți . Aparatul activează programul favorit.



Când funcția este activă, puteți schimba durata și temperatura.

- **Pentru a dezactiva funcția** atingeți . Aparatul dezactivează programul favorit.

10.2 Folosirea funcției Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a cuptorului.

1. Apăsăți lung  timp de 3 sec pentru a opri cuptorul.
2. Apăsăți lung și simultan  și  timp de 2 sec.

Este emis semnalul sonor.

Afișajul indică **SAFE**.

Pentru a opri funcția Blocare acces copii, repetați pasul 2.

10.3 Utilizarea Blocării

Puteți porni funcția numai atunci când cuptorul este activ.

Blocare previne schimbarea accidentală a funcțiilor cuptorului.

1. Pentru a porni funcția, porniți cuptorul.
2. Porniți o funcție sau setare a cuptorului.
3. Atingeți lung  și  simultan pentru cel puțin 2 secunde.

Este emis un semnal sonor.

Blocare se aprinde pe afișaj.

Pentru a opri funcția Blocare, repetați pasul 3.



Puteți să opriți cuptorul atunci când Blocare este activată. Atunci când opriți cuptorul, Blocare se stinge.

10.4 Utilizarea meniului de setări

Meniul setări vă permite să porniți sau să opriți funcțiile din meniul principal. Afișajul indică SET și numărul setării.

	Descriere	Valoare de setat
1	Indicator de căldură reziduală	Pornit/Oprit
2	Tonul de la taste ¹⁾	CLIC / BIP / OFF
3	Ton defect	Pornit/Oprit
4	Modul demo	Codul de activare: 2468
5	Meniu service	-
6	Restabilire setări	DA / NU

1) Nu este posibilă dezactivarea tonului câmpului cu senzor PORNIT/OPRIT.

1. Apăsați lung ☐ timp de 3 secunde. Afișajul indică SET1 și „1” aprinzându-se intermitent.

2. Apăsați ☐ sau ☐ pentru a alege setarea.

3. Apăsați OK.

4. Apăsați ☐ sau ☐ pentru a modifica valoarea setării.

5. Apăsați OK.

Pentru a ieși din meniul Setări, apăsați sau apăsați lung ☐.

10.5 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Durată, Temporizare, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

10.6 Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

- Luminozitate de noapte - când aparatul este dezactivat. Luminozitatea afișajului este mai scăzută între 10 PM și 6 AM.
- Luminozitate de zi:
 - când aparatul este activat.
 - dacă atingeți un câmp cu senzor în timpul perioadei de iluminare de noapte (cu excepția celui pentru PORNIRE / OPRIRE), afișajul revine la modul de luminozitate de zi pentru următoarele 10 secunde.
 - dacă aparatul este dezactivat și setați Cronometrul. La sfârșitul duratei setate pentru Cronometru, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

10.7 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10.8 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostată de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

Simboluri utilizate în tabele:



Tipul alimentelor



Funcția de încălzire



Temperatură



Accesorii



Poziție raft



Durată gătire (min)

11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

11.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25

		°C		
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90

				°C	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită 1)	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii.

Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

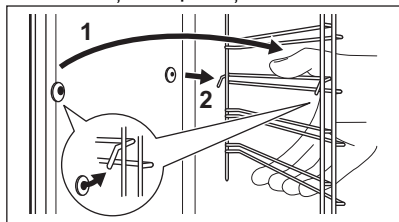
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.

2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

12.3 Capac catalitic pentru ventilator

Capacul ventilatorului este acoperit cu email catalitic. Acesta absoarbe grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului. Pentru a susține procedura de autocurățare, încălziți în mod regulat aparatul gol.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.

4. Setati funcția: ☐.

5. Setati temperatura: 250 °C.

Durată: 1 h

6. Când aparatul este rece, curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și umedă

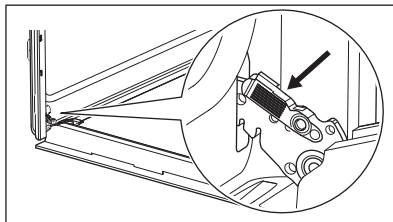
12.4 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

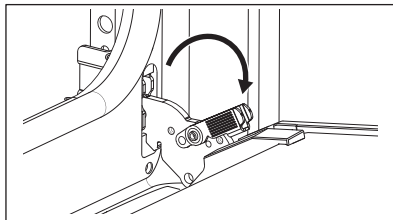
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

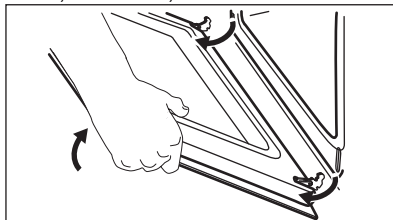
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



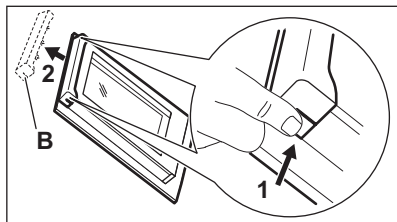
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



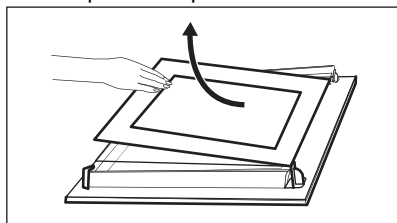
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii B pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

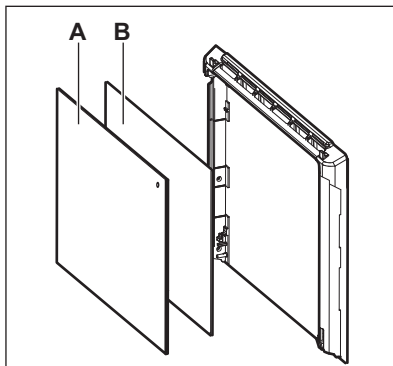


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

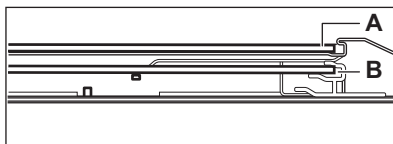
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect panoul de sticlă din mijloc în locul său.



12.5 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

⚠️ ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

13. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprire automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul nu indică ora atunci când este oprit.	Afișajul este dezactivat.	Atingeți simultan  și  pentru a activa din nou afișajul.
Senzorul alimentară nu funcționează.	Conectorul senzorului alimentară nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului alimentară cât mai adânc în priză.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmăriți sfaturile din manualul utilizatorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C2”.	Doriți să porniți funcția Decongela-re, dar nu ați scos conectorul senzorului alimentară din priză.	Scoateți conectorul senzorului alimentară din priză.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	- Oprii și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo" .	Modul demo este activat.	Consultați „Utilizarea meniului setări” din capitolul „Funcții suplimentare”.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOE7F31V 949497316 EOE7F31X 949497315 LOE7F31S 949497317
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil

Masă	EOE7F31V	30.8 kg
	EOE7F31X	30.8 kg
	LOE7F31S	30.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.

14.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby

0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

14.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosii căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

Dacă un program este activat cu Durată, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătirea cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

Dezactivarea afișajului

Poți stinge afișajul. Apasă lung și simultan  și . Pentru a-l reaprinde, repetă acest pas.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.



