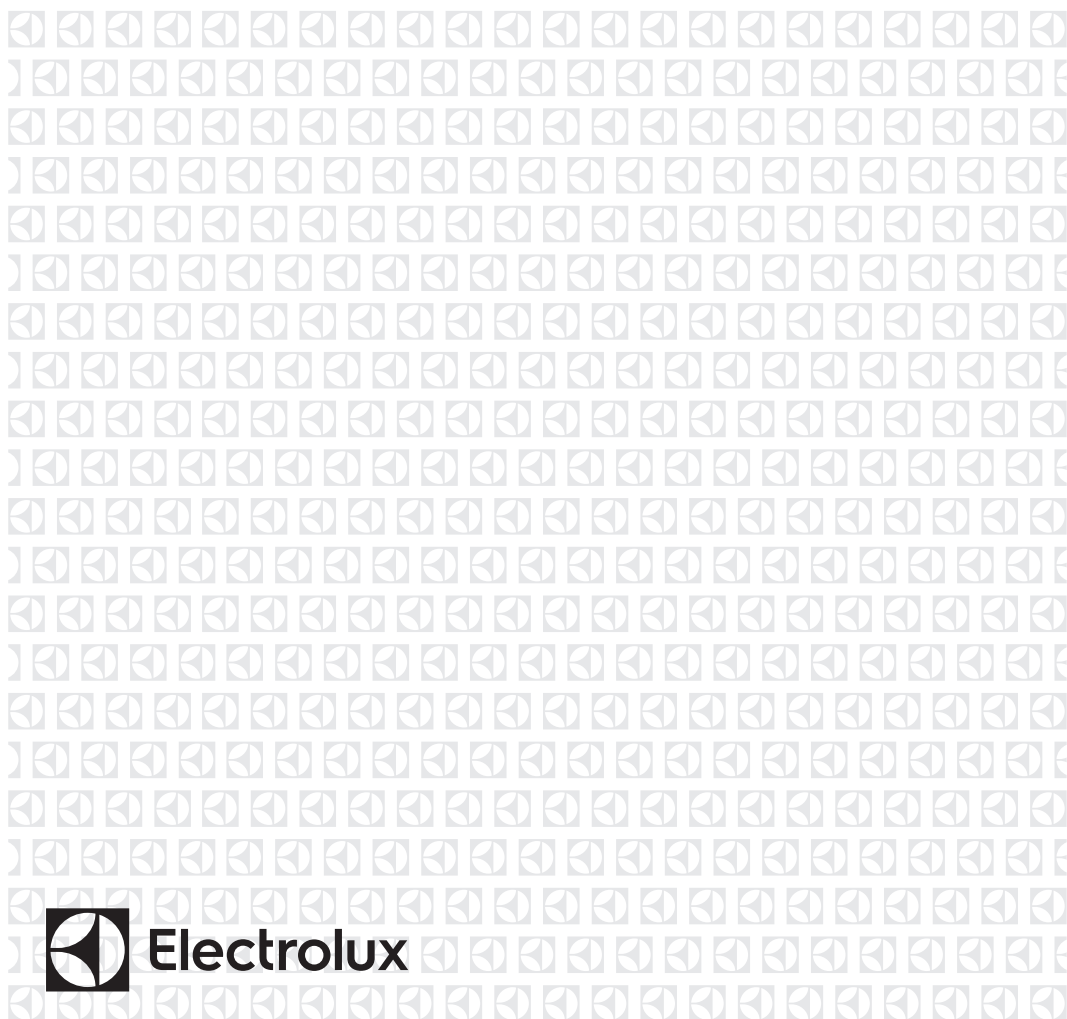




PL Piekarnik
RO Cuptor

Instrukcja obsługi
Manual de utilizare

2
35



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	8
6. FUNKCJE ZEGARA.....	11
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	12
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	13
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	14
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	26
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	30
12. INSTALACJA.....	31
13. DANE TECHNICZNE.....	33
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	33

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- 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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie 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.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

- Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



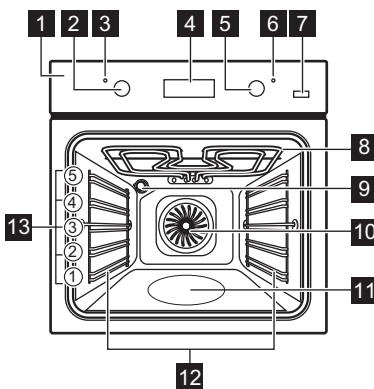
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zamknięcie drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko regulacji temperatury
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Przycisk Parowe Plus
- 8 Grzałka
- 9 Oświetlenie
- 10 Wentylacja
- 11 Wgłębienie komory
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

- Ruszt

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

- **Blacha do pieczenia**

- Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.






Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.



W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.

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

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

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Chowane pokręta sterowania



Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętkę sterującą. Pokrętło wysunie się.





5.2 Włączanie i wyłączanie piekarnika




1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.

2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i temperatury do położenia wyłączenia.
Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.

5.3 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
<p>0</p> <p>Położenie wyłączenia</p>	<p>Piekarnik jest wyłączony.</p>
<p></p> <p>Oświetlenie piekarnika</p>	<p>Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.</p>
<p></p> <p>Termoobieg / Termoobieg PLUS / Czyszczenie wodą</p>	<p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Więcej informacji na temat funkcji Czyszczenie wodą znajduje się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
<p></p> <p>Termoobieg wilgotn. Plus</p>	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.</p>
<p></p> <p>Grzałka dolna</p>	<p>Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
<p></p> <p>Rozmrażanie</p>	<p>Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.</p>
<p></p> <p>Szybki grill</p>	<p>Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia na jednym poziomie większych kawałków mięsa lub drobiu z kością. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.

5.4 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

Funkcja zwiększa wilgotność podczas pieczenia.



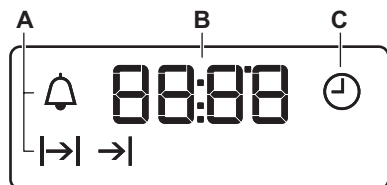
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

- Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona.
- Po zakończeniu funkcji ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika.

5.5 Wyświetlacz







Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Napełnić wnękę komory wodą z kranu. Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.



UWAGA!

Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
3. Wybrać funkcję:  .
4. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary . Przycisk dodatkowej pary działa tylko z tą funkcją. Włączy się wskaźnik.
5. Obrócić pokrętko regulacji, aby wybrać temperaturę.
6. Aby wyłączyć piekarnik, nacisnąć przycisk dodatkowej pary , obrócić pokrętko do położenia wyłączenia. Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.
7. Usunąć wodę z wnęki komory.



OSTRZEŻENIE!

Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że piekarnik ostygł.






- A. Wskaźniki funkcji
- B. Wskazanie czasu
- C. Wskaźnik funkcji

5.6 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
	PAROWE PLUS	Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.


6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Tabela funkcji zegara



Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
 KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.
 CZAS OPÓŹNIENIA	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

6.2 Ustawianie godziny. Zmiana czasu





Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

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


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

Aby zmienić aktualny czas, nacisnąć , aż zacznie migać .




6.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **—**, aby ustawić funkcję CZAS.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .
4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

6.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
 2. Nacisnąć , aż \rightarrow zacznie migać.
 3. Nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić czas.
- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie \rightarrow .
4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać \rightarrow i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
 5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.



6.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Nacisnąć , aż \rightarrow zacznie migać.
3. Nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez


czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

6.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
 2. Nacisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić żądany czas.
- Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 4. Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

6.7 Anulowanie funkcji zegara

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

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

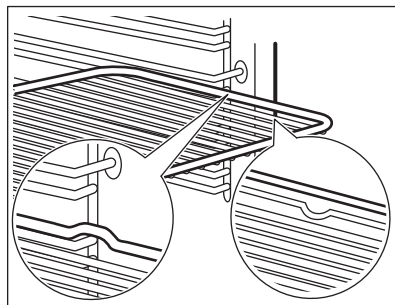


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Wkładanie akcesoriów

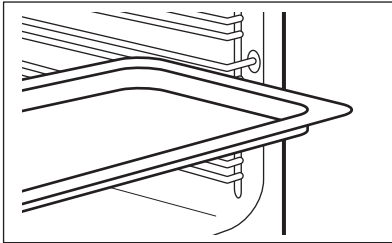
Ruszt:

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



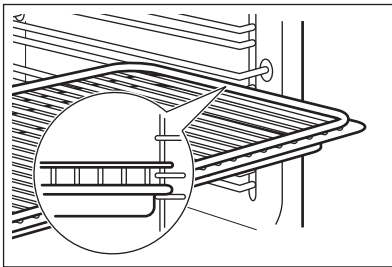
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/
głęboką blachą:

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



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

7.2 Prowadnice teleskopowe

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

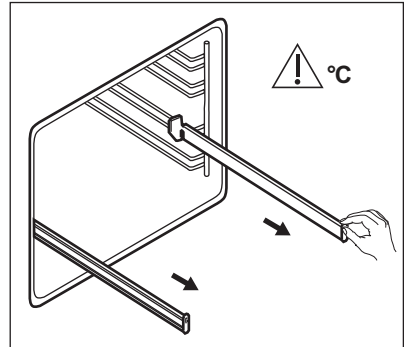
Prowadnice teleskopowe ułatwiają
wkładanie i wyjmowanie blach.



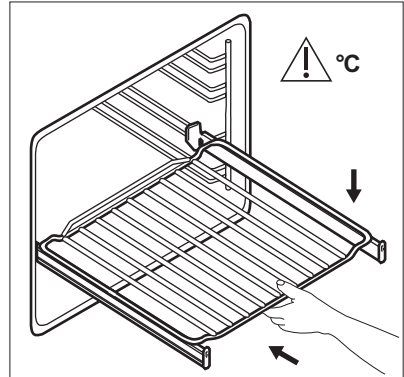
UWAGA!

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



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

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby

utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może

nadal działa do czasu schłodzenia piekarnika.

8.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą

spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

9. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

9.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

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

9.2 Termoobieg PLUS

Ciasta / wypieki / chleb

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Korzystać z blachy do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Pieczenie ciast

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

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

Pieczenie mięsa i ryb

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

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

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

Czasy pieczenia

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

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

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciastka, babeczki, croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bułki	100	200	20 - 25
Chleb	100	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem pieczone w foremce do ciasta.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Mrożone dania gotowe

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanty	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Ponowne przygotowanie potraw

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

Produkt	Czas (min)
Bułki	10 - 20
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25

Produkt	Czas (min)
Warzywa	15 - 25

Pieczenie mięs

Używać szklanych naczyń do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wieprzowa	180	65 - 80

9.3 Tabela pieczenia

Ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Jabłecznik (szarlotka) ¹⁾	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	170	2	160	2	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks / Ciasto owocowe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Małe ciasteczka – jeden poziom	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Ekery – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Butki ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 butek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Łopatka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg / Dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetów

9.4 Grill

Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.
Ustawić maksymalną temperaturę.

Produkt	Ilość		Czas (min)	
	Sztuki	Ilość (kg)	1. strona	2. strona
Steki	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyki	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbaski	8	-	12 - 15	10 - 12

Produkt	Ilość		Czas (min)	
	Sztuki	Ilość (kg)	1. strona	2. strona
Kotlety wieprzowe	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak (połówki)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Piers z kurczaka	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.5 Turbo grill

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

Wołowina

Rozgrzać wstępnie piekarnik.

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filec, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filec, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filec, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10

Wieprzowina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karczek, szynka 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety, żeberka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (podgotowana), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęcina, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęcina, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Karczek jagnięcy, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Drób

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Porcje drobiu, po 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówki, po 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pułarda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Geś, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.6 Termoobieg wilgotn. Plus

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać czasu pieczenia podanego w poniższej tabeli.



Podczas pieczenia drzwi urządzenia można otwierać tylko w razie konieczności.

Produkt Rodzaj potrawy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Zapiekanka ziemniaczana	190 - 210	55 - 80	2
Dania słodkie	180 - 200	45 - 60	2
Kołacz lub brioszki	160 - 170	50 - 70	1
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	2
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 170	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	20 - 40	2

9.7 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1.0	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1.0	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Masło	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1.4	60	60	-

9.8 Suszenie – Termoobieg

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.9 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Małe ciasto	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Małe ciasto	Termoobieg / Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Małe ciasto	Termoobieg / Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Szarlotka	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	180	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Szarlotka	Termoobieg / Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Biszkopt beztłuszczowy	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	170	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg / Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg / Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Umieścić po przekątnej. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg / Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg / Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty 4 - 6 sztuk	Grill	Ruszt	4	maks.	2 - 3 minuty pierwsza strona; 2 - 3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

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

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić

powłoki katalitycznej środkiem do czyszczeni piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach jego drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania, należy rozgrzewać piekarnik przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym jego użyciu.

10.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

10.3 Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.

i W przypadku funkcji Termoobieg PLUS zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

10.4 Czyszczenie uszczelki drzwi

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

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

10.5 Wyjmowanie przewodnic blach/wkładów katalitycznych

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach/wkłady katalityczne.

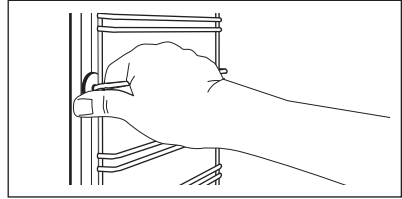


UWAGA!

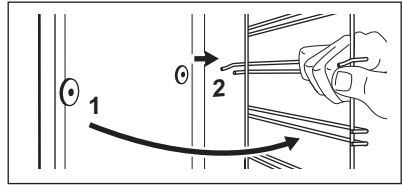
Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika i mogą wypaść podczas wyjmowania przewodnic blach.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.

Przytrzymać tylne przewodnice blach i wkład katalityczny na miejscu drugą ręką.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

10.6 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:




- Wyjąć wszystkie akcesoria .
- Wyczyścić akcesoria piekarnika przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję .
2. Ustawić temperaturę na 250°C i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wyłączyć piekarnik.
4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

10.7 Czyszczenie wodą

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

1. Nalać 200 ml wody do wnęki komory w dolnej części piekarnika.
2. Włączyć funkcję   i nacisnąć .
3. Ustawić temperaturę 90°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 30 minut.
5. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.
6. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić go miękką szmatką.



OSTRZEŻENIE!

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

10.8 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wyjąć do wyczyszczenia.



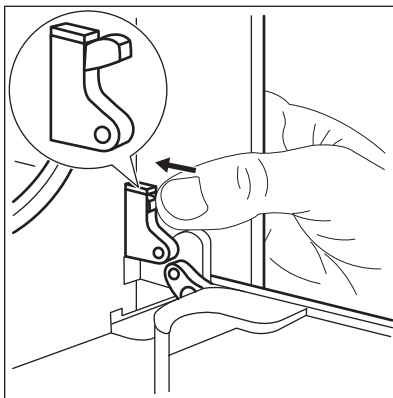
Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.



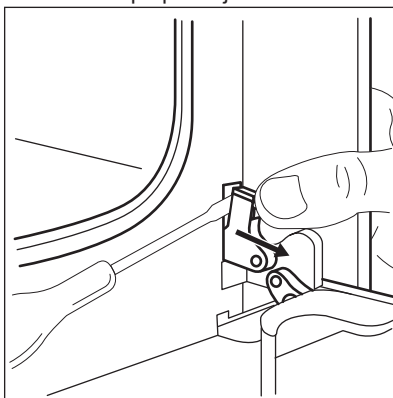
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez wewnętrznej szyby.

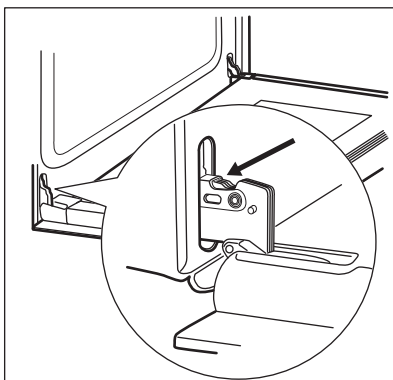
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



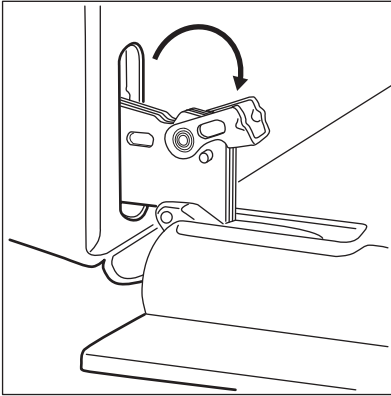
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokręta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po prawej stronie.



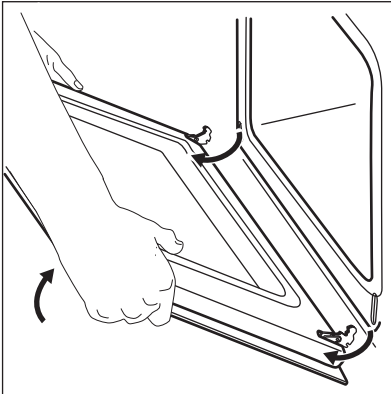
4. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



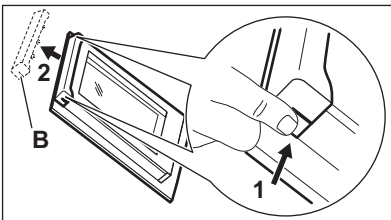
5. Unieść i obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



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

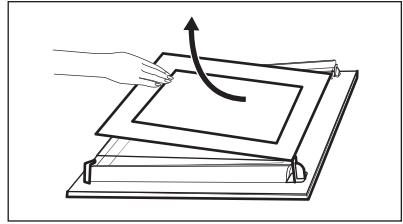


7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
8. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



9. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

10. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

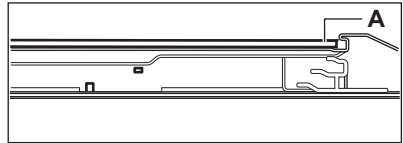


11. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



10.9 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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



UWAGA!

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

Tylne oświetlenie

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

11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie włączono funkcji Termoobieg PLUS.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie włączono prawidłowo funkcji Termoobieg PLUS za pomocą przycisku dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale wskaźnik przycisku dodatkowej pary jest włączony.	Funkcja Termoobieg PLUS działa.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobieg PLUS.
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.

11.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

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

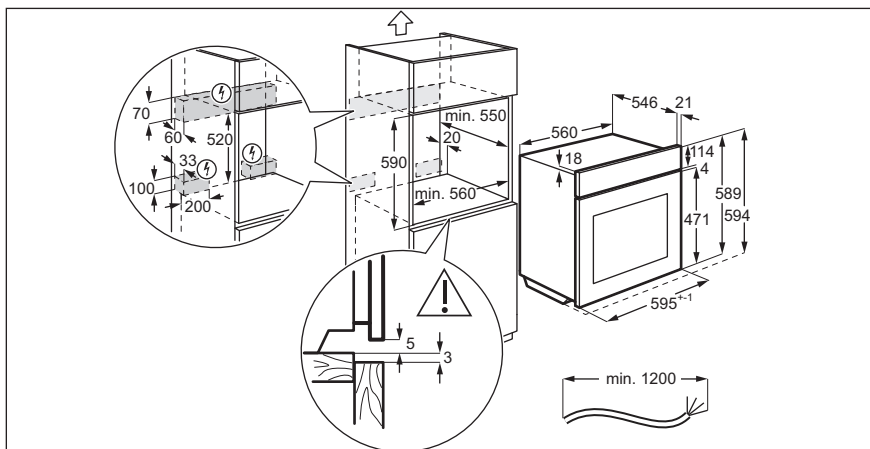
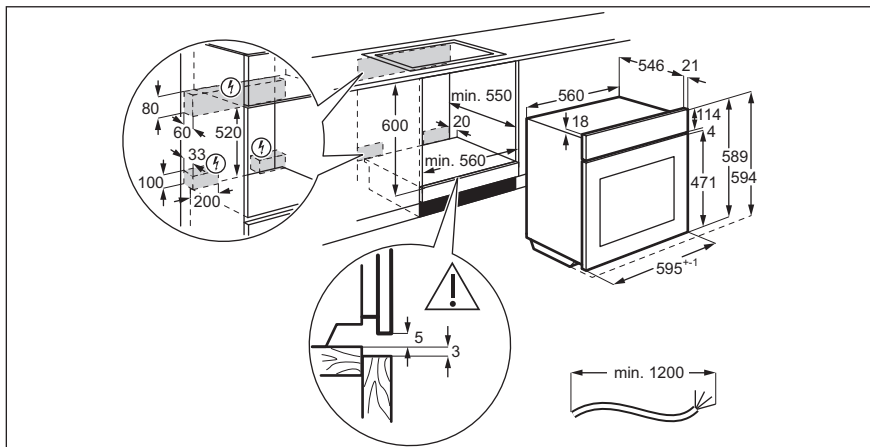
12. INSTALACJA



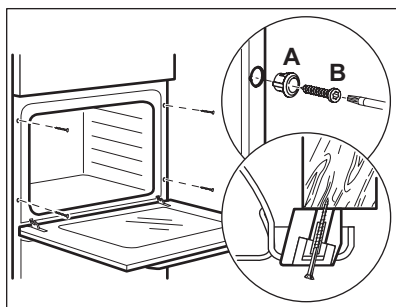
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia



12.2 Mocowanie urządzenia do szafki



12.3 Instalacja elektryczna

- i** Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75

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

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

13. DANE TECHNICZNE

13.1 Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 / 60 Hz

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOA5454TOX
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	29.6 kg

1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut

pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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


Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


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

Termoobieg wilgotn. Plus

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	36
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	37
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	40
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	40
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	41
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	43
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	45
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	46
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	46
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	58
11. DEPANARE.....	61
12. INSTALAREA.....	63
13. DATE TEHNICE.....	65
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	65

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com/webselfservice



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

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 fără cunoștințe sau experiență 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 între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascutite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- 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.
- 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.

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 furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

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, în special atunci când 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 conform cu Directivele C.E.E.

2.3 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- 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. Este posibilă emisia de 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.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent 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 siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- 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 de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, 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 (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Becul interior



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrosnack. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



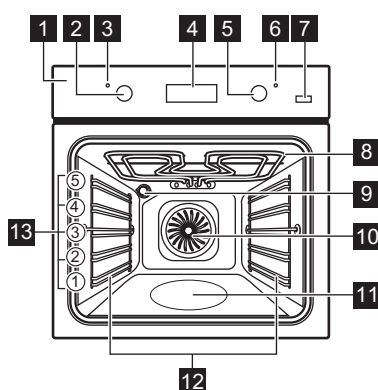
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton pentru funcții de gătire
- 3 Bec / simbol alimentare
- 4 Afișaj
- 5 Buton de selectare pentru temperatură
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Buton Abur plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate
- 12 Suport pentru raft, detașabil
- 13 Poziții rafturi

3.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



Pentru a seta Timpul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

4.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Preîncălzirea

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.



Pentru funcția: Aer cald PLUS consultați „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.

1. Setează funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția și setați temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setează funcția și apăsați butonul Abur plus și setați temperatura maximă.

- Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
- Oprți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Butoane de selectare retractabile



Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul de comandă. Butonul de comandă iese în afară.


5.2 Pornirea și oprirea cuptorului

- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
- Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
- Oprți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

5.3 Functii de gatire





Funcția cup-torului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare Cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.




Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer Cald / Aer cald PLUS / Curățarea cu apă	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru mai multe informații despre Aqua Clean, consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.



Aer Cald /
Aer cald
PLUS /
Curățarea cu
apă

Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru mai multe informații despre Aqua Clean, consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer Cald (Umed)	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1.</p>
 Incalzire Jos	<p>Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.</p>
 Decongelare	<p>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.</p>
 Grill Rapid	<p>Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.</p>

Funcția cup-torului	Aplicație
 Gatire Intensiva	<p>Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru grătare și rumenire.</p>
 Pizza	<p>Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.</p>
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	<p>Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>

5.4 Setarea funcției: Aer cald PLUS

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea din timpul gătitului.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când funcția este activă.
- Deschideți cu grijă ușa cuptorului după ce s-a oprit funcția.






Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet. Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.



ATENȚIE!

Nu reumpleți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

2. Puneți alimentele în cuptor și închideți ușa cuptorului.
 3. Setează funcția: .
 4. Apăsăți butonul Abur plus .
Butonul Abur plus funcționează doar cu această funcție.
- Indicatorul se aprinde.
5. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o temperatură.
 6. Pentru a opri cuptorul, apăsați butonul Abur Plus , rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

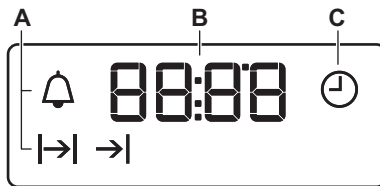
7. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.



AVERTISMENT!



Cuptorul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

5.5 Afișaj







- A. Indicatoarele funcției
- B. Afișaj pentru oră
- C. Indicator funcție


5.6 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	ABUR PLUS	Pentru a porni funcția Aer cald PLUS.

6. FUNCȚIILE CEASULUI


6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
 TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.

Funcția ceasului	Aplicație
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.



6.2 Setarea orei. Modificarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.



 se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.


Pentru a seta ora corectă apăsați **+** sau **-**.


După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

Pentru a modifica ora curentă, apăsați în mod repetat  până când  începe să clipească.

6.3 Setarea funcției DURATA



1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul pentru DURATA.

Afișajul indică .


4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.


6.4 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.





2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.

3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul.





Afișajul indică .

4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

6.5 Setarea TEMPORIZĂRII



1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsați .
5. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsați  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

6.6 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
2. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.
Cronometrul pornește automat după 5 secunde.
3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

6.7 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
2. Apăsați lung .
După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



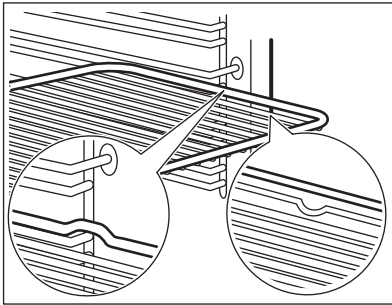
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Introducerea accesoriilor

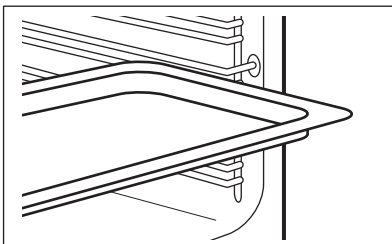
Raftul de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



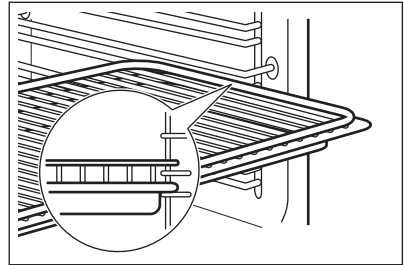
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și tavă de gătit /cratița adâncă împreună:

Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



Mica proeminență de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

7.2 Ghidajele telescopice



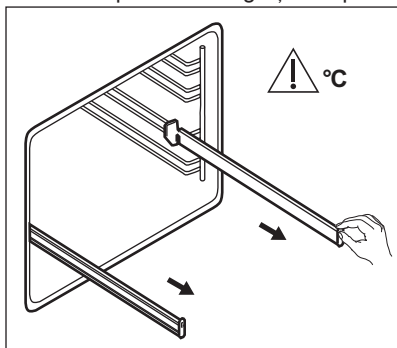
Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

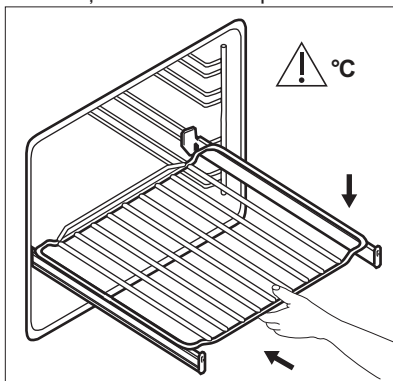


ATENȚIE!
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului.



Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

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

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

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

9.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și

o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

9.2 Aer cald PLUS

Prăjituri / produse de patiserie / pâini

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Utilizați tava de copt.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)
Fursecuri, pateuri, croasante	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chifle	100	200	20 - 25
Pâine	100	180	35 - 40
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară preparate într-o formă pentru prăjituri.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Alimente preparate și congelate

Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatura (°C)	Durață (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissant	150	170 - 180	15 - 25
Lasagna	200	180 - 200	35 - 50

Regenerarea alimentelor

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110 °C.

Aliment	Durață (min)
Chifle	10 - 20
Pâine	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Paste	15 - 25
Pizza	15 - 25
Orez	15 - 25

Aliment	Durață (min)
Legume	15 - 25

Frigerea

Folosiți vase din sticlă pentru coacere.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți 200 ml de apă.

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)
Friptură de vită	200	50 - 60
Pui	210	60 - 80
Friptura de porc	180	65 - 80

9.3 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durață (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) ¹⁾	170	2	160	2 (stânga și dreapta)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreapta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coacere

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dul-ci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Pâine albă ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau craiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coacere

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tura (°C)	Nivel raft	Tempera-tura (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită en-glezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită en-glezească, gătită me-diu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită en-glezească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

9.4 Grill

Setați temperatura maximă.

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	Cantitate (kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Fripturi de vită	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați	8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui (tăiat în 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
File de pește	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.5 Gatire Intensiva

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

Vită

Preîncălziți cuptorul.

Pentru a calcula durata de preparare a fripturii, înmulțiți durata din tabelul de mai jos cu centimetrii de grosime ai fileului.

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10

Porc

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpă, ceafă, bucăți de șuncă 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Cotlet, costiță de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Ciolan de porc (fiert), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vitel

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Ciolan de vitel 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Miel

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpă de miel, friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Spinare de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Pasăre

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Porții de pasăre, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.6 Aer Cald (Umed)

i Pentru cele mai bune rezultate, respectați duratele de coacere din tabelul de mai jos.

i Pe durata gătirii, deschideți ușa aparatul doar atunci când este necesar.

Aliment Tip de mâncare	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Cartofi gratinati	190 - 210	55 - 80	2
Feluri dulci	180 - 200	45 - 60	2
Prajitura Ring sau brișă	160 - 170	50 - 70	1
Pâine împletită / coroniță	170 - 190	40 - 50	2
Prăjitură cu nucă (uscată)	160 - 170	20 - 40	3
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	20 - 40	2

9.7 Decongelare

Aliment	Cantitate (kg)	Țimp de de- congelare (min)	Țimp suplimen- tar de deconge- lare (min)	Comentarii
Pui	1.0	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Unt	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1.4	60	60	-

9.8 Uscare - Aer cald

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de

uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

Legume

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.9 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Prăjituri mici	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	170	20 - 30	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.
Prăjituri mici	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	3	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.
Prăjituri mici	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durață (min)	Comentarii
Plăcintă cu mere	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Plăcintă cu mere	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Pandișpan fără grăsime	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cup-torul timp de 10 minute.
Pandișpan fără grăsime	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cup-torul timp de 10 minute.
Pandișpan fără grăsime	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Așezată pe diagonală. Preîncălziți cup-torul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald / Gătire cu aer cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cup-torul timp de 3 minute.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Note cu privire la curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii.

Pentru a reduce condensul, porniți cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

10.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

10.3 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.



Pentru funcția: Aer cald PLUS vă recomandăm să realizați procedura de curățare la cel puțin 5 - 10 cicluri de gătit.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

10.4 Curățarea garniturii ușii

Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați cuptorul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un Centru de service autorizat.

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

10.5 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

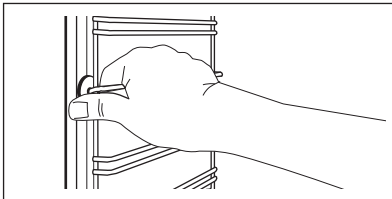
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.



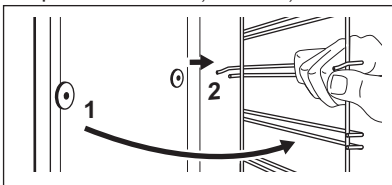
ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.



Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înaintea.

10.6 Curățare catalitică

Cavitatea cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

- scoateți toate accesoriile .
- curățați baza cuptorului cu apă caldă și detergent neutru.
- curățați sticla de la interior a ușii cu apă caldă și o lavetă moale.

1. Setați funcția .
2. Setați temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Opriți cuptorul.
4. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

10.7 Aqua Clean

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 200 ml de apă în adâncitura cavității de la baza cuptorului.
2. Setați funcția: și apăsați .
3. Setați temperatura la 90°C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 minute.
5. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
6. După răcirea cuptorului, curățați-l cu o lavetă moale.



AVERTISMENT!

Înainte de a atinge cuptorul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

10.8 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are două panouri din sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul din sticlă de la interior pentru a-l curăța.



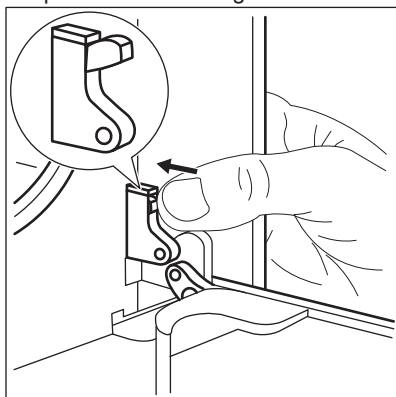
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern din sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



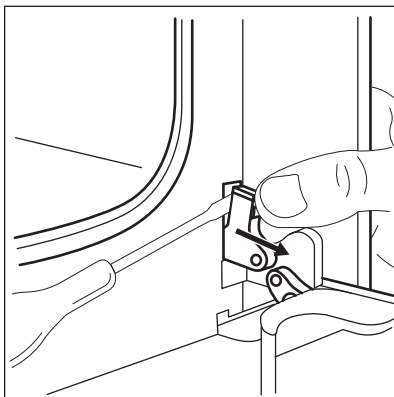
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panoul din sticlă de la interior.

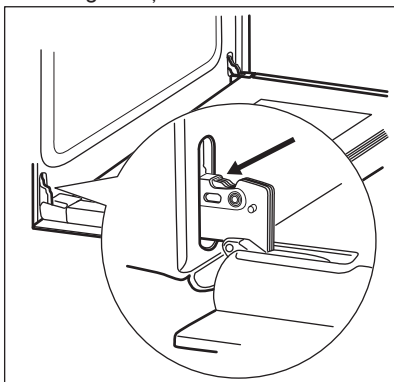
1. Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Împingeți componenta de strângere până când se retrage.



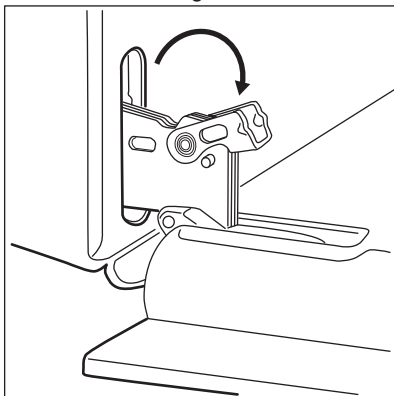
3. Țineți componenta împinsă cu o mână. Utilizați o șurubelniță cu cealaltă mână pentru a ridica și a roti pârghia balamalei din partea dreaptă.



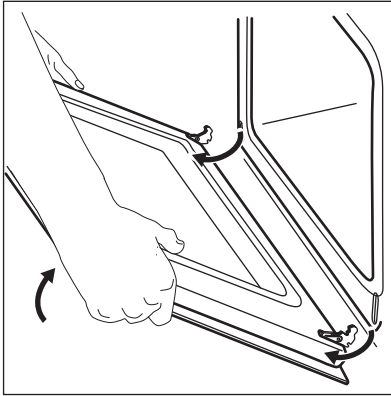
4. Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



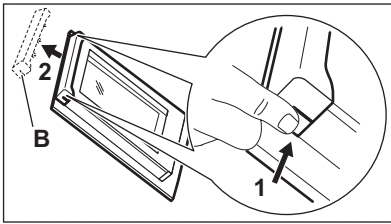
5. Ridicați și rotiți mânerul de la balamaua stângă.



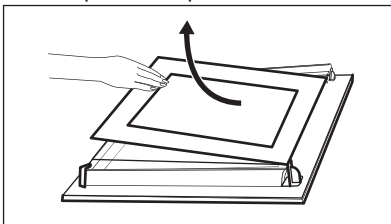
6. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



7. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.
8. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



9. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
10. Țineți panoul din sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



11. Curățați panoul din sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul din sticlă.

11. DEPANARE

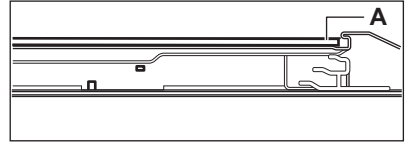


AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

După terminarea curățeniei, montați panoul din sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă de la interior.



10.9 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti cuptorul.
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.




ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

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

11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.	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.
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 pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activați funcția Aer cald PLUS.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activat corect funcția Aer cald PLUS de la butonul Abur Plus.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Aer cald PLUS este activă.	Apăsați butonul Abur Plus  pentru a opri funcția Aer cald PLUS.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

11.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

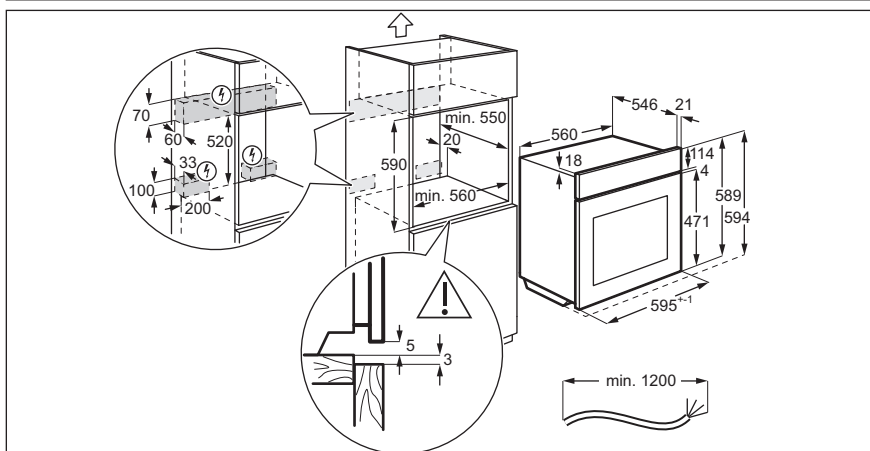
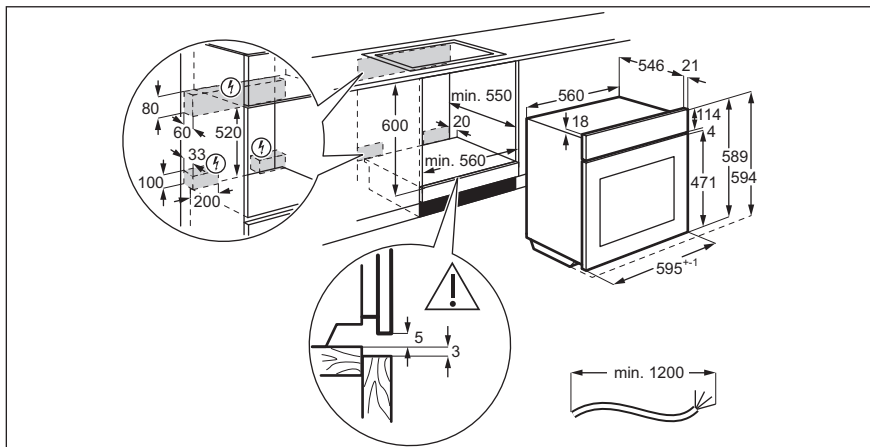
12. INSTALAREA



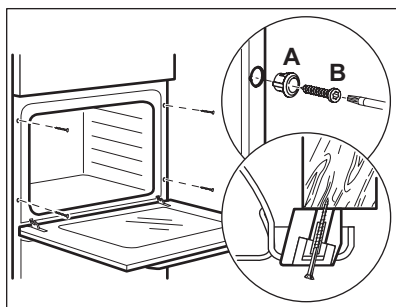
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Încadrarea în mobilier



12.2 Fixarea aparatului de mobilier



12.3 Conectarea la alimentarea electrică

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

12.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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 (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

13. DATE TEHNICE

13.1 Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50 / 60 Hz

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOA5454TOX
Indexul de eficiență energetică	95.3
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	29.6 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Sfaturi generale

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

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

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.


Gătitul cu becul stins


Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

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.

www.electrolux.com/shop



867341509-B-132018

