



EOF5C70X

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

3

RO Manual de utilizare | **Cuptor**

20



INSTALACJA / INSTALAREA



Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Można uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw: www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	9
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	10
8. FUNKCJE ZEGARA.....	11
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	11
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	13
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	15
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	17
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	18
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	19

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanych – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

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

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

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.

- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i stoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementach oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one

przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja

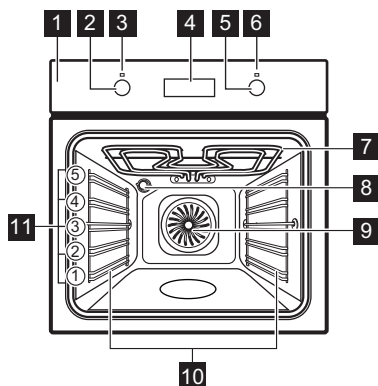
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Ekran

- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Lampa
- 9 Wentylator
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria


- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA


4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

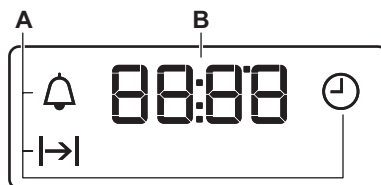
1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętło wysuwa się.
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.

3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.
Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie .

4.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.

4.3 Ekran



- A. Funkcje zegara
B. Timer


5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawianie godziny




Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "12:00".

1. +, — – nacisnąć, aby ustawić czas.
2.  - nacisnąć, aby to potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

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

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia










Oświetlenie piekarnika
Do włączania oświetlenia.



Termoobieg wilgotny

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

	Górna/dolna grzałka / Kataliza Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. / Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia katalizacyjnego. Więcej informacji na temat czyszczenia katalizacyjnego można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
	Grzałka dolna Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.
	Grill Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Szybkie grillowanie Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.
	Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

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

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

6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę .
3. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Wentylator chłodzący

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




7.2 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.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara


	Aktualna godzina Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.
	Czas trwania Ustawianie czasu pracy urządzenia
	Minutnik Ustawianie odliczania Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina



1.  - nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  - miga.
2. \pm - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sek miganie ustanie, a na wyświetlaczu widoczna będzie ustawiona godzina.
 - miga po przyłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy timer nie jest ustawiony. \pm , $-$ - nacisnąć, aby ustawić godzinę.

8.3 Ustawienie: Czas trwania


1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

2.  — nacisnąć kilkakrotnie. \rightarrow - miga.
3. \pm , $-$ – nacisnąć, aby ustawić: Czas trwania.
Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się wskazanie \rightarrow | \rightarrow | - miga . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.
4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
5. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

8.4 Ustawienie: Minutnik

1.  — nacisnąć kilkakrotnie.  - miga.
2. \pm , $-$ – nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie 5 sek funkcja ta uruchomi się automatycznie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
4. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

8.5 Anulowanie Funkcje zegara

1.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
2. Nacisnąć i przytrzymać $-$. Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

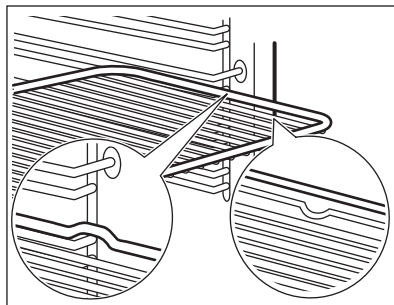
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

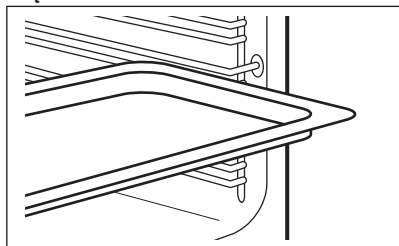
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Głęboka blacha



Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

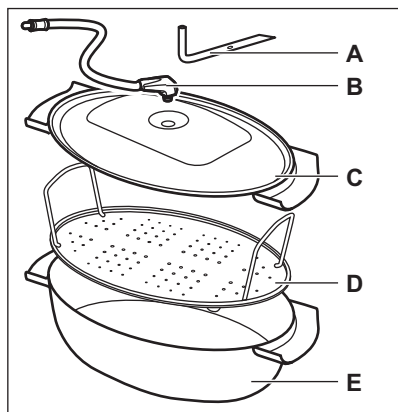
9.2 Garnek parowy do gotowania na parze



Garnek parowy nie jest dostarczany wraz z urządzeniem. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

Zestaw do gotowania na parze składa się z:

- A. Sondy – do bezpośredniego gotowania na parze,
- B. Rurki sondy – do gotowania na parze,
- C. Pokrywy
- D. Rusztu stalowego
- E. Szklanej miski.



Nie należy:

- stawiać gorącego garnka parowego na zimnej/mokrej powierzchni.
- wlewać zimnej cieczy do gorącego garnka parowego
- używać garnka parowego na gorącej powierzchni grzewczej.
- czyścić garnka parowego środkami ściernymi, myjkami i proszkami.

9.3 Gotowanie na parze w garnku parowym

1. Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym i przykryć go pokrywką.
2. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie.
3. Umieścić garnek parowy na drugim poziomie od dołu.
4. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.
5. W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

9.4 Gotowanie bezpośrednio na parze

Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym. Dodać trochę wody. Nie używać pokrywy. Podczas pieczenia dużych porcji mięsa należy umieścić dyszę w potrawie.

OSTRZEŻENIE!

Gdy urządzenie pracuje, dysza może się bardzo nagrzewać. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji parowania, należy wyjąć dyszę z urządzenia.

1. Umieścić dyszę w rurce dyszy. Podłączyć drugi koniec do otworu wlotowego pary. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.
2. Umieścić garnek parowy na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnij się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki.
3. W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

Symbole użyte w tabelach:



Rodzaj potrawy



Funkcja pieczenia



Temperatura



Akcesoria



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)






10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





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

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

10.3 Termoobieg wilgotny






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







				
Słodkie bułki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45

		°C		
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlęt wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35

					
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty 1)	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

Codzienne użytkowanie

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

każdym użyciu osuszyć wewnątrz urządzenia wyłączając ściereczką z mikrofibry.

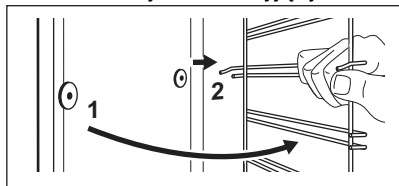
Akcesoria

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

11.2 Wymywanie wsporników/paneli katalitycznych

Wyjąć wsporniki/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część wsporników i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania przewodnic blach.
- Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.




- Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na przewodnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

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

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Wybrać funkcję i ustawić temperaturę:  250°C

Czas trwania: 1 godz

- Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
- Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

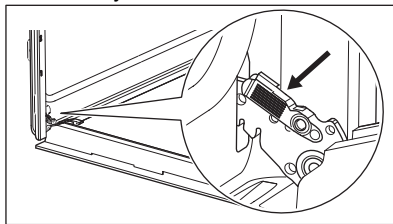
11.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

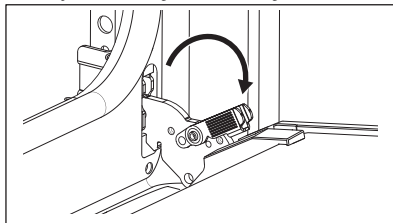
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

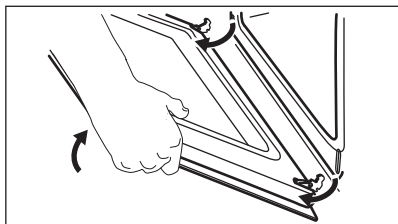
- Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



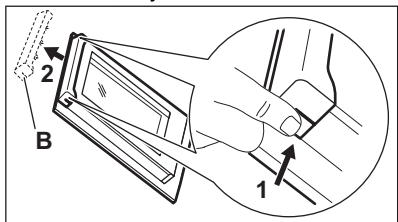
- Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



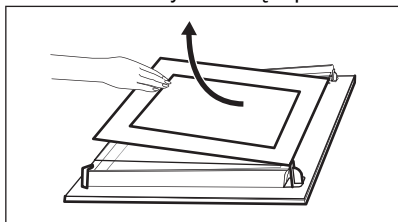
- Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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



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



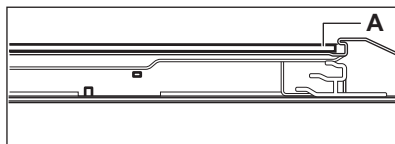
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

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

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnij się, że wewnętrzna szyba **A** jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



11.5 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

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

⚠ UWAGA!

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

Tyłne oświetlenie

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

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Patrz „Konserwacja i czyszczenie”, Wymiana żarówki.

12.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF5C70X 949496947
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	29.3 kg

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

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

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

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewni oszczędność energii podczas pieczenia.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

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



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

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	20
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	22
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	25
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	25
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	25
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	26
7. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	27
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	27
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	28
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	29
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	32
12. DEPANAREA.....	34
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	35
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	36

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

1.2 Informații generale despre siguranță

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

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

- Înainte de a instala aparatul, verifică dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.

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

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

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

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:

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

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

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

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

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

2.7 Eliminare

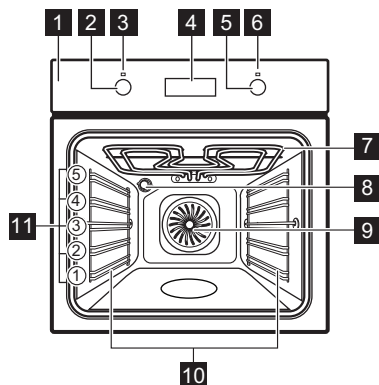
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere

- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții raft

3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsăți butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit [0].

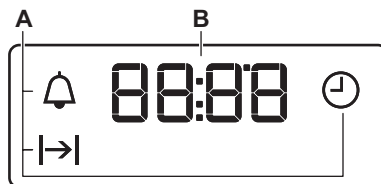
4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

— Pentru a seta timpul.

⌚ Pentru a seta o funcție ceas.

+ Pentru a seta timpul.

4.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Timer




5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.


5.1 Setarea orei



După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: „12:00”.

1.  ,  - apăsați pentru a seta timpul.
2.  - apăsați pentru a confirma sau timpul setat va fi salvat automat după 5 secunde.

5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

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

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

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

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de gătire



Iluminare

Pentru a aprinde lumina.



Aer cald umed

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



Încalzire sus și jos / Cataliză

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. / Pentru a porni curățarea catalitică. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre Curățarea catalitică.



Încalzire jos

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



Aer cald cu ventilatie

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setări o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



Grill

Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Grill rapid

Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.



Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.

6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică

și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

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

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul

„Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

6.3 Setarea funcției de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
3. Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Ventilator de răcire

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




7.2 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.



8. FUNCȚIILE CEASULUI


8.1 Tabelul cu Funcțiile ceasului

	Ora curentă Pentru a seta, modifica sau verifica ora curentă.
	Durata Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
	Cronometru Pentru a seta o numărătoare inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

8.2 Setarea: Ora curentă





1.  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  se aprinde intermitent.



2.  ,  - apăsați pentru a seta timpul. După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru timp încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

 - se aprinde intermitent când introduceți cuptorul în priză, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

 ,  - apăsați pentru a seta timpul.

8.3 Setarea: Durata

1. Setati o funcție de gătire și temperatura.
2.  - apăsați în mod repetat.  se aprinde intermitent.
3.  ,  - apăsați pentru a seta: Durata.

Afișajul indică  |  - se aprinde intermitent la sfârșitul timpului setat. Se aude semnalul și cuptorul se oprește.

4. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

5. Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

8.4 Setarea: Cronometru

1. 🕒 - apăsați în mod repetat. 🔔 se aprinde intermitent.
2. +, - - apăsați pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 5 sec. La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.
3. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

4. Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

8.5 Anulare: Funcțiile ceasului

1. 🕒 - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.
2. Apăsați lung —. Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

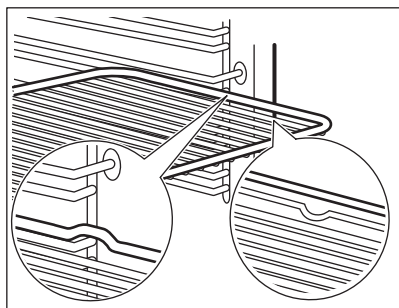
⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

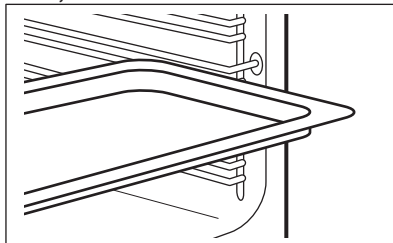
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului.

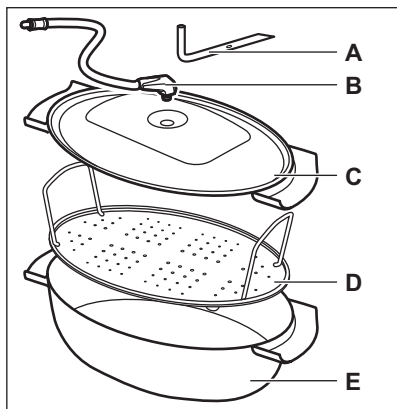
9.2 Vas cu abur pentru gătit la abur

i

Vasul cu abur nu este furnizat împreună cu aparatul. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Vas cu abur constă din:

- A. Injector - pentru gătit direct la abur,
- B. Tub injector - pentru gătit la abur,
- C. Capac,
- D. Grătar din oțel,
- E. Bol de sticlă.



Nu realizați următoarele:

- puneți vasul fierbinte cu abur pe suprafețe reci/ude.
- turnați lichide reci în vasul cu abur atunci când este fierbinte.
- folosiți vasul cu abur pe o suprafață fierbinte de gătit.
- curățați vasul cu abur cu substanțe abrazive, bureți și pudre.

9.3 Gătirea cu abur în vasul cu abur

1. Puneți mâncarea pe grătarul din oțel și acoperiți-l cu capacul.
2. Introduceți tubul injector în orificiul din capac.

3. Puneți vasul cu abur pe a doua poziție a raftului de la bază.
4. Conectați tubul injector la alimentarea cu abur. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
5. Setați aparatul pentru funcția de gătire cu abur.

9.4 Gătire directă cu abur

Puneți alimentele pe grătarul din oțel din vasul cu abur. Adăugați puțină apă. Nu utilizați capacul. Atunci când gătiți porții mari de carne, puneți injectorul în vas.

AVERTISMENT!

Injectorul poate fi fierbinte atunci când aparatul funcționează. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor. Scoateți injectorul din aparat atunci când nu utilizați funcția abur.

1. Puneți injectorul în tubul injector. Conectați celălalt capăt la orificiul de alimentare cu abur. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
2. Puneți vasul cu abur pe prima sau a doua poziție a raftului de la bază. Verificați dacă tubul injector nu este blocat. Țineți injectorul departe de elementul de încălzire.
3. Setați aparatul pentru funcția de gătire cu abur.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit

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







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

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

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

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

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
	Temperatură
	Accesorii
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate





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





- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm

- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

10.3 Aer cald umed






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

		°C		
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40

		°C		
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45



Pâine prăjită ¹⁾



Grill



Raft sârmă



4



maxim



1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

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

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

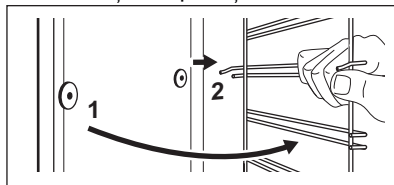
Accesorii

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

11.2 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța aparatul.

1. Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.


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

11.3 Curățare catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei.

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

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

4. Setați funcția și temperatura:  250 °C
Durată: 1 h
5. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
6. Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

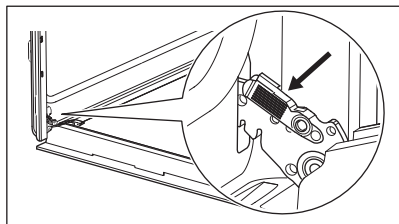
11.4 Scoaterea și montarea ușii

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

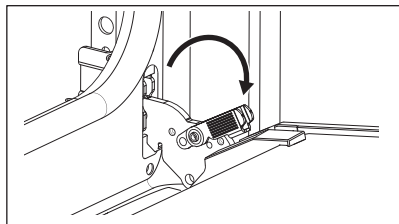
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

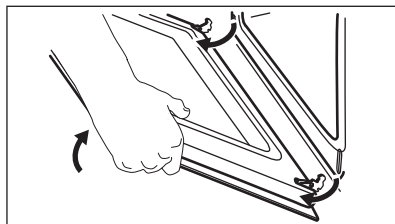
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



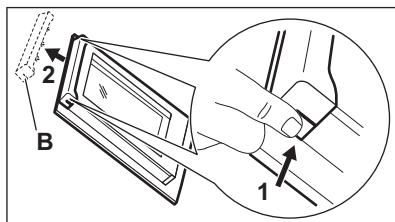
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



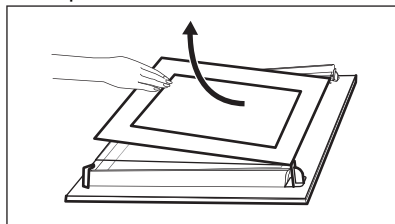
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



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



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

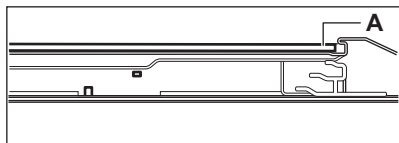


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor. Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern din sticlă **A** în locașuri.



11.5 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

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

⚠️ ATENȚIE!

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

Becul din spate

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

12. DEPANAREA

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Cauză și remediere
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă problema persistă, contactați un electrician autorizat.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setati timpul.

Problemă	Cauză și remediere
Becul nu funcționează.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Consultați „Îngrijire și curățare”, Înlocuirea becului.

12.2 Date pentru service

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

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

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOF5C70X 949496947
Index de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	29.3 kg

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

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

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

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

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

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

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

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

Gătirea cu ventilator

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

Căldura reziduală

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

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


Menținerea caldă a alimentelor


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

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați 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.







electrolux.com

867386681-A-232024



CE