

EOC6P77V  
EOC6P77X  
KOCDP77X



<b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>SL</b> Navodila za uporabo	488
<b>ES</b> Manual de instrucciones	48	<b>SR</b> Упутство за употребу	530
<b>ET</b> Kasutusjuhend	91		
<b>FR</b> Notice d'utilisation	134		
<b>HR</b> Upute za uporabu	179		
<b>HU</b> Használati útmutató	222		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	266		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	311		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	355		
<b>PT</b> Manual de instruções	400		
<b>RO</b> Manual de utilizare	445		

# МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My Electrolux Kitchen**.



## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 3</b>	<b>2.8 Обслужване..... 10</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... 4	<b>2.9 Изхвърляне..... 10</b>
1.2 Обща безопасност..... 4	<b>3. ИНСТАЛИРАНЕ..... 10</b>
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 6</b>	3.1 Вграждане..... 11
2.1 Инсталация..... 6	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане..... 12
2.2 Електрическо свързване..... 7	<b>4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 13</b>
2.3 Използване..... 8	4.1 Общ преглед..... 13
2.4 Грижа и почистване..... 9	4.2 Аксесоари..... 13
2.5 Пиролитично почистване..... 9	
2.6 Готвене на пара..... 10	
2.7 Вътрешно осветление..... 10	

<b>5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....</b>	<b>14</b>	<b>11.2</b> Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	<b>33</b>
5.1 Прибиращи се ключове.....	14	<b>11.3</b> Таблици за готвене за изпитващи институции.....	33
5.2 Контролен панел.....	14	<b>12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>35</b>
<b>6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>15</b>	<b>12.1</b> Бележки относно почистването.....	35
6.1 Първоначално почистване.....	15	<b>12.2</b> Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	36
6.2 Начално предварително затопляне.....	15	<b>12.3</b> Начин на използване: Пиролитично почистване.....	36
<b>7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>16</b>	<b>12.4</b> Напомняне за почистване.....	38
7.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	16	<b>12.5</b> Как се почиства: Водосъдържател.....	38
7.2 Функции за затопляне.....	17	<b>12.6</b> Как да премахнете и инсталирате: Врата.....	39
7.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	18	<b>12.7</b> Как да подмените: Лампа.....	41
7.4 Водосъдържател.....	18	<b>13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>42</b>
7.5 Как да настроите: Помощ при готвене.....	19	<b>13.1</b> Как да постъпите, ако.....	42
7.6 Помощ при готвене.....	20	<b>13.2</b> Данни за сервизно обслужване.....	44
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>26</b>	<b>14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>44</b>
8.1 Функции на часовника.....	26	<b>14.1</b> Информация за продукта и Информационен лист за продукта*..	44
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	26	<b>14.2</b> Енергоспестяваща.....	45
<b>9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>27</b>	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>46</b>
9.1 Поставяне на аксесоари.....	27	15.1 Меню.....	46
9.2 Термосонда.....	28	<b>16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....</b>	<b>47</b>
<b>10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>30</b>		
10.1 Заклучване.....	30		
10.2 Автоматично изключване.....	30		
10.3 Охлаждащ вентилатор.....	31		
<b>11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>31</b>		
11.1 Печене с влажност.....	31		

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на фурната.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

### **Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:**

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Обща мощност (Вт)	Сечение на кабела (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелът за заземяване (зелено-жълт кабел) трябва да бъде 2 см по-дълъг от кабелите за фазата и нулата (син и кафяв кабел).

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена,



могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Пиролитично почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
  - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
  - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
  - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
  - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
  - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.

# ИНСТАЛИРАНЕ

---

- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

## 2.6 Готвене на пара



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
  - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
  - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

## 2.7 Въртешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.8 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.9 Изхвърляне



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ

---



### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

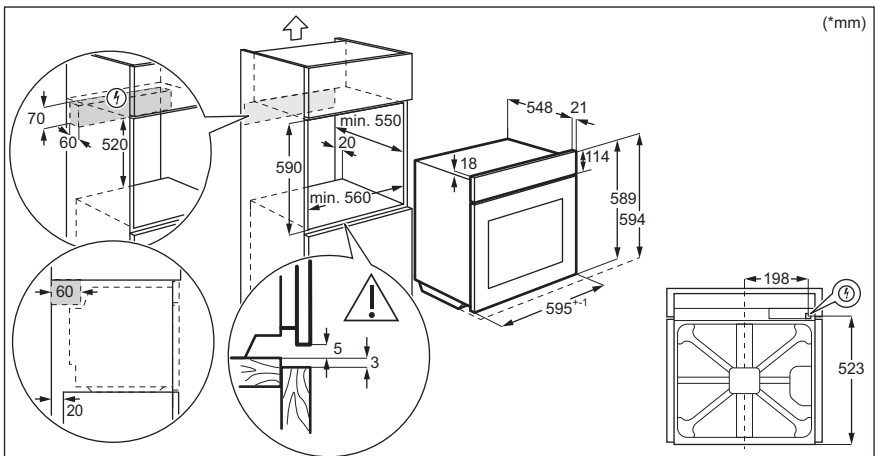
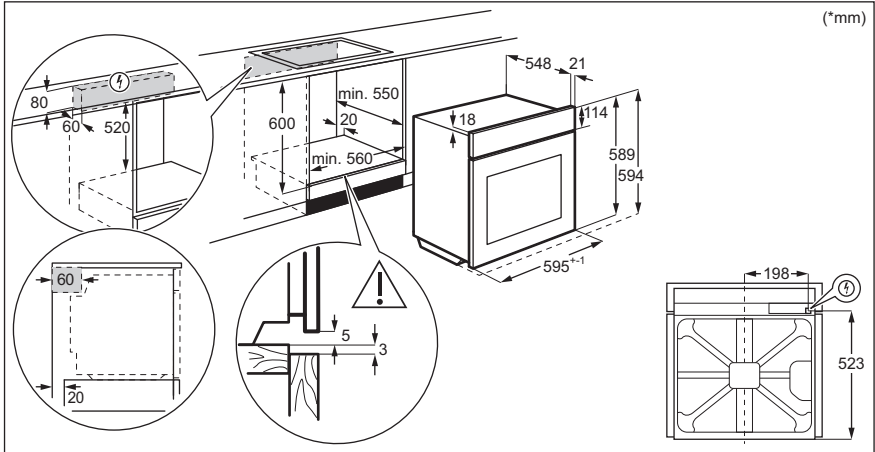
## 3.1 Вграждане



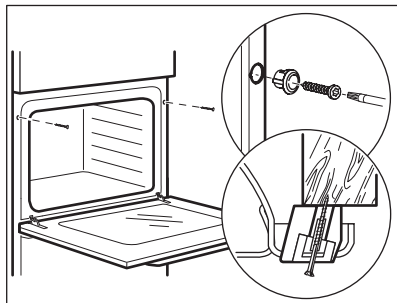
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

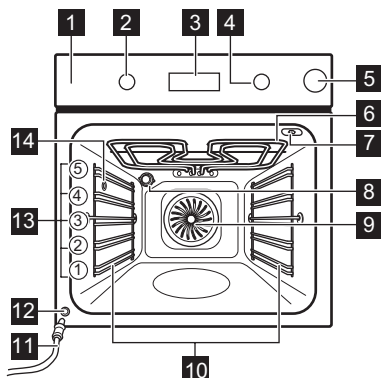


## 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Водосъдържател
- 6** Нагряващ елемент
- 7** Гнездо за включване на термосондата
- 8** Лампа
- 9** Вентилатор
- 10** Водачи за скара, отстраняеми
- 11** Тръба за оттичане
- 12** Вентил за източване на водата
- 13** Позиция на скара
- 14** Вход за пара

### 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**  
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**  
За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи**  
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.



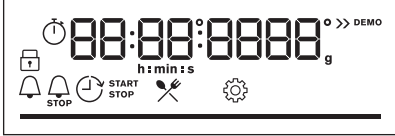
## 5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 5.2 Контролен панел


Сензорни полета на панела за управление					Натиснете	Завъртете ключа
				OK		
Таймер	Бързо нагряване	Осветление	Термосонда	Потвърдете настройката		
Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.						
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.						





	Когато ключът за функциите за нагряване е в изключена позиция, екранът става в режим на готовност.
	Когато готвите, екранът показва зададените температура, час от деня и други налични опции.
	Екран със зададени функции на бутоните.

<b>Индикатори на екрана</b>
-----------------------------

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
Индикатори на таймера:				





<p><b>Лента да напредъка</b> - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато фурната достигне зададената температура.</p>	
--	---

<b>Индикатори на резервоара за вода</b>		
		
Термосонда Индикатор		

## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Вж. глава "Безопасност".</p>
--	--

### 6.1 Първоначално почистване


<b>Преди първоначалната употреба почистете празната фурна и задайте час:</b>			
			 <b>00:00</b> Настройте таймера. Натиснете: <b>OK</b>


### 6.2 Начално предварително затопляне

<b>Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.</b>	
<p><b>Стъпка 1</b></p>	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

**Стъпка 2**      Задайте максималната температура за функцията:   
Оставете фурната да работи за 1 час.

**Стъпка 3**      Задайте максималната температура за функцията:   
Оставете фурната да работи за 15 мин.

 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА





### ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да настроите: Функции нагряване

#### Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2
	
Изберете функция за затопляне.	Задайте температурата. Натиснете: OK

#### Готвене на пара







Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
				







Готвене на пара				
Натиснете капка на водосъдържателя, за да го отворите.	Напълнете водосъдържателя с 900 мл вода.	Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.	Изберете функцията за затопляне на пара.	Задайте температурата.

## 7.2 Функции за затопляне

### Стандартни функции за нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Горещ въздух/ вентилир</p>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 <p>Традиционно печене</p>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <p>Ниска влажност</p>	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.
 <p>Функция пица</p>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 <p>Долен нагревател</p>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 <p>Дълбоко замразени храни</p>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).




Функция за затопляне	Приложение
 <p>Печене с влажност</p>	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.</p>
 <p>Грил</p>	<p>За запичане на тънки храни или препичане на хляб.</p>
 <p>Турбо грил</p>	<p>За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>
 <p>Меню</p>	<p>За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.</p>

## 7.3 Бележки относно: Печене с влажност

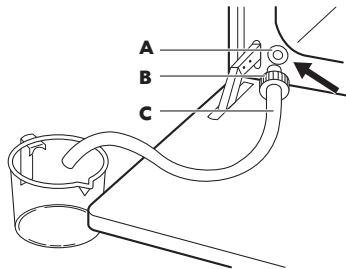
Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

## 7.4 Водосъдържател

Индикатори на резервоара за вода	
	Резервоарът е пълен.
	Резервоарът е наполовина пълен.
	Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.
<p>Ако налеете твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната. Отстранете водата с гъба.</p>	

Изпразване на водния резервоар	
<b>Стъпка 1</b>	Изключете фурната, оставете я с отворена вратичка и изчакайте, докато изстине.
<b>Стъпка 2</b>	Свържете тръбата за източване (C) към изходящия клапан (A) посредством конектора (B).
<b>Стъпка 3</b>	Оставете края на тръбата под нивото на A и натиснете B непрекъснато, за да съберете останалата вода.
<b>Стъпка 4</b>	Разкачете C и B и подсушете фурната с мека гъба.







## 7.5 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.







За някои ястия може да готвите и със следното:	Степента, при която ястието е пригответно:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термосонда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Алангле</li> <li>Средно изпечено</li> <li>Добре изпечено</li> </ul>






Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете <b>OK</b> .	Изберете ястието. Натиснете: <b>OK</b>	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

## 7.6 Помощ при готвене

















Легенда	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, фурната се изключва.
	Добавете вода в резервоара.
	Загрейте предварително фурна преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.
























Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
<b>Говеждо</b> 				
P1	Говеждо печено, алангле	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 40 мин
P2	Говеждо печено, средно изпечено			~ 50 мин
P3	Говеждо печено, добре изпечено			~ 60 мин
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	   3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 15 мин

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P5	<b>Печено/Задушено говеждо</b> (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	 2; печена на ястието на <b>скара</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин
P6	<b>Печено говеждо, алангле</b> (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P7	<b>Печено говеждо, средно изпечено</b> (бавно готвене)			~ 85 мин
P8	<b>Печено говеждо, добре изпечено</b> (бавно готвене)			~ 130 мин
P9	<b>Филе, алангле</b> (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P10	<b>Филе, средно изпечено</b> (бавно готвене)			~ 90 мин
P11	<b>Филе, изпечено</b> (бавно готвене)			~ 120 мин
<b>Телешко</b> 				
P12	<b>Печено телешко</b> (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	 2; печена на ястието на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
<b>Свинско</b>  				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 – 2 кг	   1; печене на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 165 мин
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1,5 – 2 кг	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин
<b>Агнешко</b> 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 130 мин
<b>Птиче месо</b> 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	  2; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	~ 60 мин




















	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин
P20	Пилешки фенер	180 - 200 г парче	   2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	~ 100 мин
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.	~ 110 мин
<b>Друго</b> 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин
P26	Филе от риба	-	   3; каресол на скара Използвайте любимите си подправки.	35 мин
<b>Сладки печива / десерти</b>   				

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P27	Чийзкейк	-	2;  28 см форма за торта на скара	90 мин
P28	Ябълков кейк	-	3; тава за печене	45 мин
P29	Ябълков тарт	-	2; форма за пай на скара	40 мин
P30	Ябълков пай	-	1;  22 см форма за пай на скара	60 мин
P31	Брауни	2 кг	3; дълбок тиган	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	3; форма за мъфини на скара	25 мин
P33	Кейк с хлебна форма	-	2; форма за хляб на скара	50 мин
<b>Зеленчуци/Гарнитури</b>				
P34	Печени картофи	1 кг	2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.	50 мин
P35	Картофи с коричка	1 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.	35 мин
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	3; тава за печене	25 мин







# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	25 мин
Огретени, хляб и пица   				
P39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1,5 кг	  2; касерол на скара	55 мин
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1,5 кг	  1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.	60 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	   2; тава за печене с поставена хартия за печене	35 мин
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене	25 мин
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	   2; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	50 мин
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ръжени/тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	  2; тава за печене поставена хартия за печене / скара	60 мин

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Функции на часовника

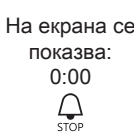





Функция „Часовник“	Приложение
	Таймер. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
	Време за готвене. Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагриване спира.
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.
	Брояч. Максимумът е 23 ч и 59 мин Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

### 8.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете Настройки, Час от денонощието.	Настройте часовника.	Натиснете: ОК.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1	На екрана се показва: 0:00 	Стъпка 2	Стъпка 3
			
Натиснете: 		Настройте Таймер	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява веднага.			

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	 <p>На екрана се показва: 0:00 STOP</p>	Стъпка 3	Стъпка 4
 <p>Изберете функция за затопляне и настройте температурата.</p>	 <p>Натиснете няколко пъти: .</p>			 <p>Задайте времето за готвене.</p>
<p>Таймерът  започва да отброява веднага.</p>				

Как да настроите: Отложен старт							
Стъпка 1	Стъпка 2	 <p>На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ</p>	Стъпка 3	Стъпка 4	 <p>На екрана се показва: --:--  СТОП</p>	Стъпка 5	Стъпка 6
 <p>Изберете функцията за затопляне.</p>	 <p>Натиснете няколко пъти: .</p>			 <p>Настройте време за начало.</p>		 <p>Натиснете: ОК.</p>	
<p>Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.</p>							

## 9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

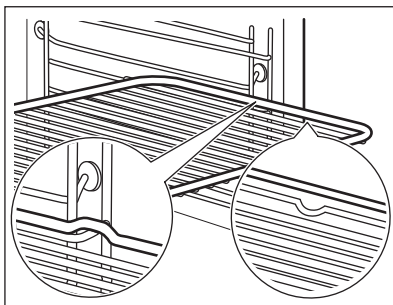
### 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

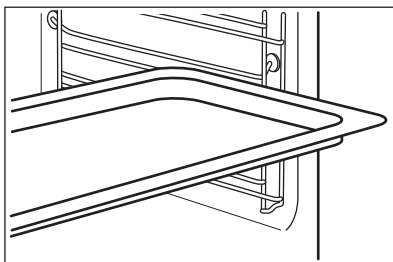
## Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



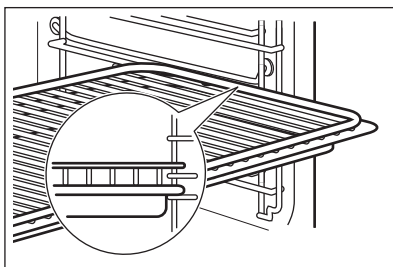
## Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



## 9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната.



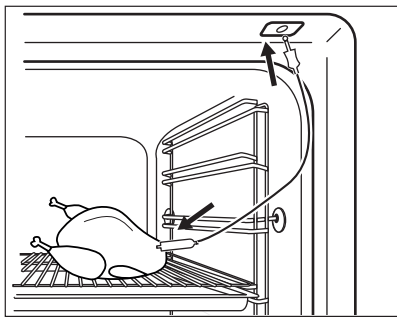
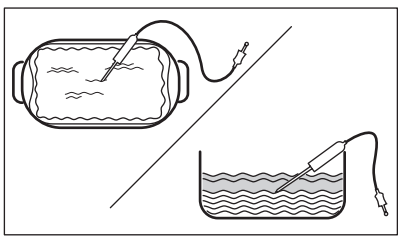

Температурата в сърцевината.

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


## За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	--------------------------------	---

## Начин на използване: Термосонда







<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.	
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.	
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.	
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.	
		
<b>Стъпка 4</b>	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
<b>Стъпка 5</b>	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	

# ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 6	OK - натиснете, за да потвърдите. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 7	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 10.1 Заклучване

<b>Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.</b>		
Включете я, когато фурната работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато фурната е изключена - фурната не може да бъде включена, контролният панел е заключен.		
 	 OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.	 OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.
 3 x  - премигва, когато заключването е включено.		

### 10.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Отложен старт.






## 10.3 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.






## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### 11.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30



## 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

 тава за пица	 Съд за печене	 Купички за печене	 Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър








## 11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.








### Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	180	70 - 90	-

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (МИН.)	
Ябълков пай, 2 тава Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин.)	
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/ рафт	4	макс.	2 - 3 ми- нути от едната страна; 2 - 3 мину- ти от другата страна	Загрейте фурна- та предварител- но за 3 минути.
Бургер от го- веждо, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцежда- не	4	макс.	20 - 30	Поставете скара- та на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обър- нете ястието на половината вре- ме за готвене. Загрейте фурни- та предварител- но за 3 минути.


## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

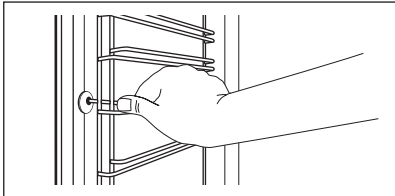
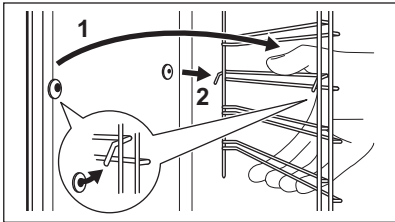
 <b>Препарати за почиства- не</b>	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек пре- парат за почистване.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <b>Всекидневна употреба</b>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p>
	<p>Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.</p>

 <b>Акcesoари</b>	<p>Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.</p>
	<p>Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

## 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата


Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<b>Стъпка 1</b>	<p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>	
<b>Стъпка 2</b>	<p>Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.</p>	
<b>Стъпка 3</b>	<p>Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.</p>	
<b>Стъпка 4</b>	<p>Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.</p>	

## 12.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.




	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Има риск от изгаряния.</p>
--	--

	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</b> Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.</p>
--	---

## Преди Пиролитично почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.
---	------------------------------	--


## Пиролитично почистване

<b>Стъпка 1</b>	Влезте в менюто: Почистване  .	
	<b>Опция</b>	<b>Времетраене</b>
	C1 - Леко почистване	1 h
	C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
	C3 - Цялостно почистване	2 h 30 min
<b>Стъпка 2</b>	OK – натиснете, за да изберете програмата за почистване.	
<b>Стъпка 3</b>	OK – натиснете, за да започнете почистването.	
<b>Стъпка 4</b>	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.	
<p> По време на почистването лампичката на фурната е изключена.</p> <p>Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .</p>		


## Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.
---	--------------------------------------	--

## 12.4 Напомняне за почистване

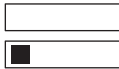



Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.	
 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.	За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

## 12.5 Как се почиства: Водосъдържател

<b>Стъпка 1</b>	Изключете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Поставете дълбок съд под входа за пара.
<b>Стъпка 3</b>	Налейте вода във водосъдържателя: 850 мл. Добавете лимонена киселина: 5 чаени лъжички. Изчакайте 60 мин.
<b>Стъпка 4</b>	Включете фурната и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата на 230°C. Изключете фурната след 25 мин. и изчакайте докато изстине.
<b>Стъпка 5</b>	Включете фурната и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата между 130 и 230°C. Изключете фурната след 10 мин. и изчакайте докато изстине.
<p> За да предотвратите натрупването на остатъци от варовик, изпразвайте резервоара за вода след всяко готвене с пара.</p>	

Когато почистването приключи:			
Изключете фурната.	Изпразнете резервоара за вода. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Изпразване на резервоара за вода“.	Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.	Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат.

Таблицата по-долу показва обхвата на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и качеството на водата. Когато нивото на твърдост на водата надвишава 4, напълнете чекмеджето за вода с бутилирана вода.

Твърдост на водата		Тестова лента	Отлагане на калций (mg/l)	Класификация на водата	Почиствайте резервоара за вода на всеки
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 цикъла - 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено твърда	50 цикъла - 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	твърда	40 цикъла - 1,5 месеца
4	22 - 28		повече от 151	много твърда	30 цикъла - 1 месец

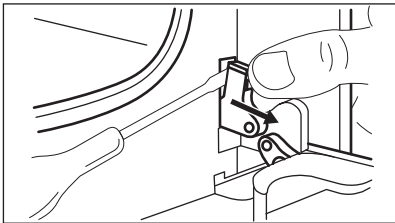
## 12.6 Как да премахнете и инсталирате: Врата

Вратата на фурната има три стъклени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.

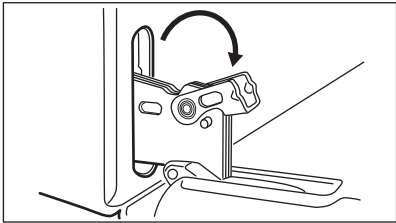
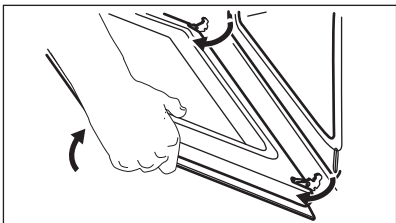

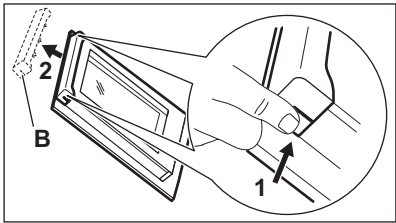
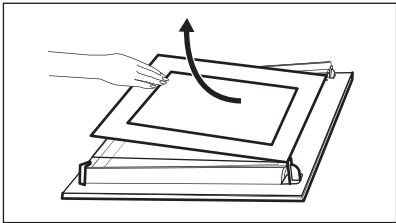


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

<b>Стъпка 1</b>	Отворете изцяло вратата и открийте пантата от дясната ѝ страна.	
<b>Стъпка 2</b>	Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.	
<b>Стъпка 3</b>	Открийте пантата от лявата част на вратата.	
<b>Стъпка 4</b>	Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.	

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

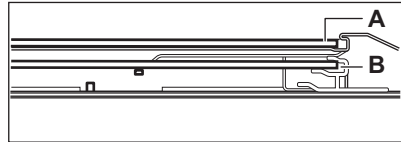
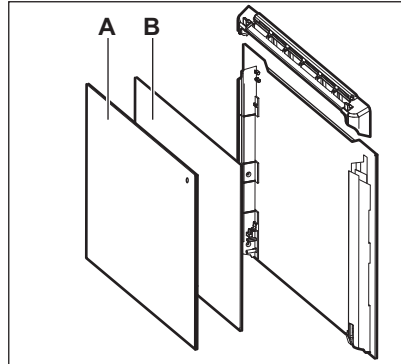
<b>Стъпка 5</b>	Затворете вратата на фурната на половина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.	
<b>Стъпка 6</b>	Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
<b>Стъпка 7</b>	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
<b>Стъпка 8</b>	Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.	
<b>Стъпка 9</b>	Хванете стъклените панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.	
<b>Стъпка 10</b>	Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
<b>Стъпка 11</b>	След почистване монтирайте стъклените панели и вратата на фурната.	



Уверете се, че сте поставили стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / маркировка на страната на стъкления панел, всеки от стъклените панели изглежда различно за улеснение на разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че сте монтирали средния вътрешен стъклен панел правилно в гнездата.



## 12.7 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

### Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

<b>Стъпка 3</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
<b>Стъпка 4</b>	Поставете стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервис.



Фурната не се включва или не загарява	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Вратата на фурната е затворена.
Фурната не се затопля.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Заклучването е изключено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Кодове за грешка	
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	Вратата на фурната е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратата на фурната е затворена.
Err F102	Заключалката на вратата не е повредена.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате фурната. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.	

Почистване	
Проблем	Проверете дали...
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара за вода.
 – индикаторът не свети.	Няма вода в резервоара за вода. Ако водата започне да изтича във фурната и индикаторът е изключен, свържете се с оторизиран сервиз.
 – индикаторът свети.	В резервоара има достатъчно вода. Ако резервоарът е пълен, а индикаторът продължава да свети, свържете се с оторизиран сервиз.
Готвенето на пара не работи.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.
Готвенето на пара не работи.	Има вода в резервоара за вода.
Отнема повече от три минути, за да се изпразни водния резервоар или водата изтича от отвора на входа за пара.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете водния резервоар.

## 13.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта\*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип фурна	Вградена фурна

Маса	ЕОС6Р77V	33.7 кг
	ЕОС6Р77Х	33.4 кг
	КОСДР77Х	34.2 кг

\*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.  
За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.  
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

## 14.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене. Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

### Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

### Остатъчна топлина

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

### Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

### Печене с влажност



Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО


Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## 15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 15.1 Меню

	 - изберете, за да влезете в Меню.
---	---

#### Меню структура

Помощ при готвене 	Почистване 	Настройки 
---	--	---

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете OK.



#### Настройки

01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.	08	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.

Настройки					
09	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	010	Демо режим	Активиращ код: 2468
011	Софтуерна версия	Проверка	012	Зануляване на настройките	Да/Не

## 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

---

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## PENSAMOS EN USTED

---

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.




## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

---

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....</b>	<b>49</b>	<b>2.5 Limpieza Piroclítica.....</b>	<b>55</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	50	<b>2.6 Cocción al vapor.....</b>	<b>55</b>
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	50	<b>2.7 Iluminación interna.....</b>	<b>56</b>
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>51</b>	<b>2.8 Asistencia técnica.....</b>	<b>56</b>
2.1 Instalación.....	51	<b>2.9 Eliminación.....</b>	<b>56</b>
2.2 Conexión eléctrica.....	52	<b>3. INSTALACIÓN.....</b>	<b>56</b>
2.3 Uso.....	54	3.1 Empotrado.....	56
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	54	3.2 Fijación del horno al mueble.....	57



<b>4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>58</b>	<b>10.2</b> Desconexión automática.....	<b>74</b>
4.1 Resumen general.....	58	<b>10.3</b> Ventilador de enfriamiento.....	75
4.2 Accesorios.....	58	<b>11. CONSEJOS.....</b>	<b>75</b>
<b>5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORN.....</b>	<b>59</b>	11.1 Horneado húmedo + ventilador... 75	
5.1 Mandos escamoteables.....	59	11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	76
5.2 Panel de mandos.....	59	11.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	77
<b>6. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>60</b>	<b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>79</b>
6.1 Limpieza inicial.....	60	12.1 Notas sobre la limpieza.....	79
6.2 Pre calentamiento inicial.....	60	12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo ..	80
<b>7. USO DIARIO.....</b>	<b>61</b>	12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirólítica.....	80
7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	61	12.4 Aviso de limpieza.....	81
7.2 Funciones de cocción.....	61	12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua.....	81
7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	63	12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta.....	82
7.4 Depósito de agua.....	63	12.7 Cómo cambiar: Bombilla.....	84
7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida.....	64	<b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>85</b>
7.6 Cocción asistida.....	64	13.1 Qué hacer si.....	85
<b>8. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>70</b>	13.2 Datos de servicio.....	87
8.1 Funciones de reloj.....	70	<b>14. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>87</b>
8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj..	70	14.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	87
<b>9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>71</b>	14.2 Ahorro energético.....	88
9.1 Inserción de accesorios.....	71	<b>15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>89</b>
9.2 Sonda térmica.....	72	15.1 Menú.....	89
<b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>74</b>	<b>16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>90</b>
10.1 Bloqueo.....	74		

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### 2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Pirofítica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirofítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirofítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirofítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirofítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirofítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirofítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirofíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirofítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirofítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirofítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirofíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Cocción al vapor



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

## 2.7 Iluminación interna

**ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.8 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.9 Eliminación

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

# 3. INSTALACIÓN

---

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Empotrado

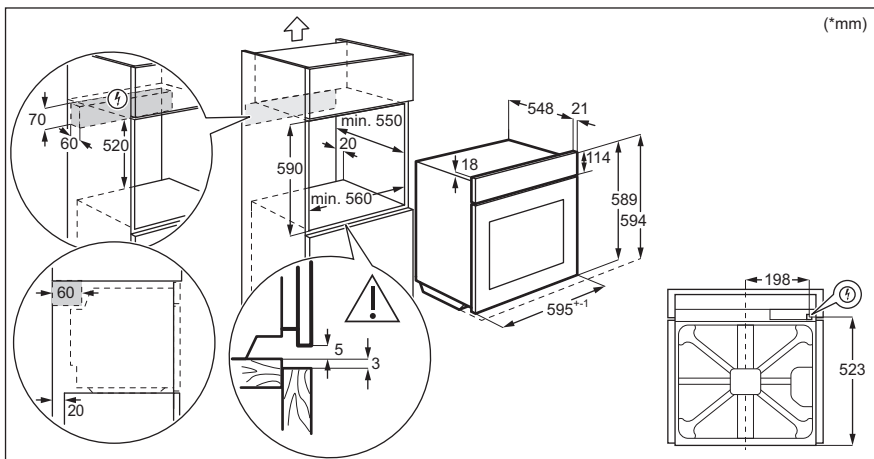
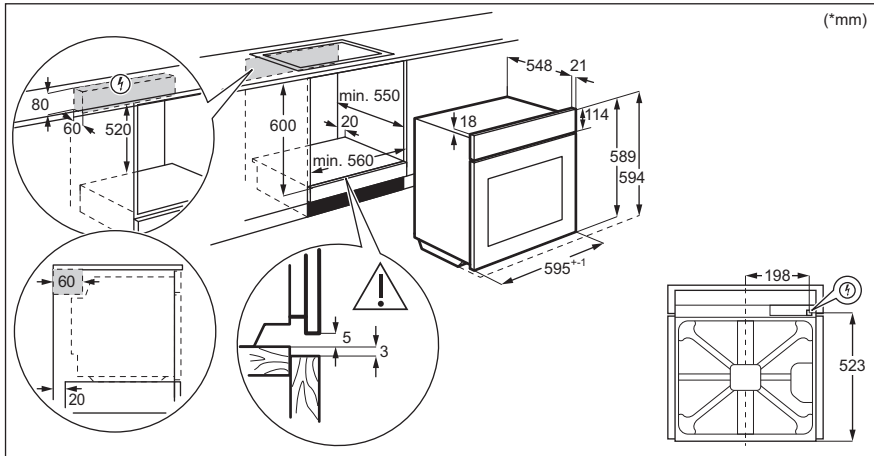
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aegelectrolux](http://www.youtube.com/aegelectrolux)

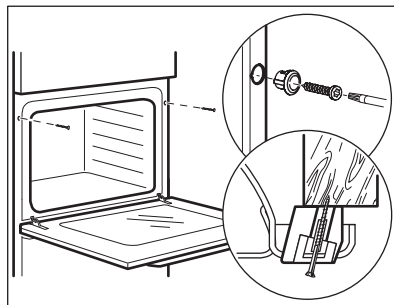
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation







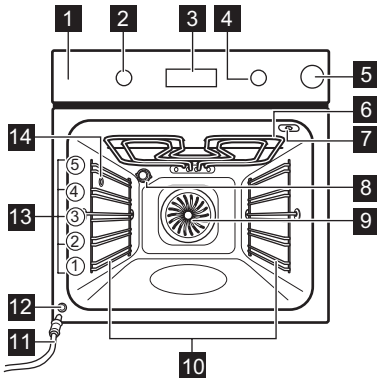
## 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

### 4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Compartimento de agua
- 6** Resistencia
- 7** Toma de la sonda térmica
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Soporte de parrilla extraíble
- 11** Tubo de desagüe
- 12** Válvula de desagüe
- 13** Posiciones de las parrillas
- 14** Entrada del vapor

### 4.2 Accesorios







- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**  
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

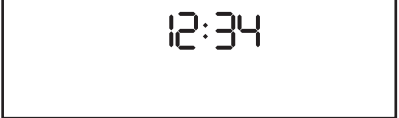


## 5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO






### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Panel de mandos


Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
				OK		
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Sonda térmica	Confirmar ajuste		
Seleccione una función de cocción para encender el horno.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.						




	Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.
	Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla				
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido

# ANTES DEL PRIMER USO


Indicadores de temporizador:				
------------------------------	---	---	---	---

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.	
--	---





Indicadores del depósito de agua		
		

Sonda térmica indicador.	
--------------------------	---



## 6. ANTES DEL PRIMER USO

 <b>ADVERTENCIA!</b> Consulte los capítulos sobre seguridad.
---

### 6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:			
			 <b>00:00</b> Ajuste la hora. Pulse OK.

### 6.2 Pre calentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 15 minutos.

**Precalente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.**

① El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 7. USO DIARIO



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.










### 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción


Empezar a cocinar	
Paso 1	Paso 2
<p>Seleccione una función de cocción.</p>	<p>Ajuste la temperatura. Pulse OK.</p>

Cocción al vapor				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
<p>Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.</p>	<p>Llene el compartimento con 900 ml de agua.</p>	<p>Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.</p>	<p>Seleccione la función de cocción al vapor.</p>	<p>Ajuste la temperatura.</p>

### 7.2 Funciones de cocción

## Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Aire caliente</b></p>	<p>Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.</p>
 <p><b>Cocción convencional</b></p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p><b>Humedad baja</b></p>	<p>Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.</p>
 <p><b>Función Pizza</b></p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p><b>Calor inferior</b></p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p><b>Congelados</b></p>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <p><b>Horneado húmedo + ventilador</b></p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p><b>Grill turbo</b></p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>




Función de cocción	Aplicación
 <b>Menú</b>	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

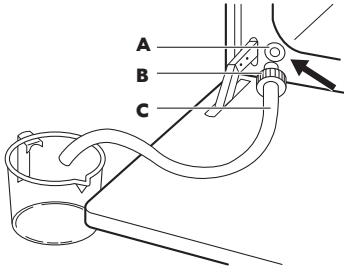
### 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s. Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

### 7.4 Depósito de agua







Indicador del depósito de agua	
	El depósito está lleno.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.
<p>Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja.</p>	

Vaciado del depósito de agua		
<b>Paso 1</b>	Apague el horno, déjela con la puerta abierta y espere a que el horno esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Conecte el tubo de desagüe (C) a la válvula de salida (A) a través del conector (B).	
<b>Paso 3</b>	Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de A y pulse B repetidamente para recoger el agua restante.	
<b>Paso 4</b>	Desacople la C y la B y seque el horno con una esponja suave.	





## 7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda térmica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poco hecho</li> <li>Al punto</li> <li>Muy hecho</li> </ul>

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse <b>OK</b> .	Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b> .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.
















## 7.6 Cocción asistida












Leyenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura.
	Añada agua al depósito.
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.
























Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.
























	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
<b>Vacuno</b> 🍖				
P1	<b>Rosbif, poco hecho</b>	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	🔪📏 2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 40 min
P2	<b>Rosbif, al punto</b>			~ 50 min
P3	<b>Rosbif, muy hecho</b>			~ 60 min
P4	<b>Bistec, en su punto</b>	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	🔪📏📏 3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 15 min
P5	<b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	~ 120 min
P6	<b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	🔪📏 2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P7	<b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)			~ 85 min
P8	<b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)			~ 130 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P9	<b>Filete poco hecho</b> (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	  <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P10	<b>Filete, en su punto</b> (cocción lenta)			~ 90 min
P11	<b>Filete hecho</b> (cocción lenta)			~ 120 min
Ternera 				
P12	<b>Asado de ternera</b> (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	  <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b> Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo 				
P13	<b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>	1,5 - 2 kg	   <b>1 fuente de asado encendida parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 165 min
P14	<b>Cerdo desmigado</b> (cocción lenta)	1,5 - 2 kg	  <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	~ 215 min
P15	<b>Lomo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	  <b>2; fuente de asado en laparrilla</b> Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	<b>Costillas</b>	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 <b>3 bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 minutos
Cordero 				





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	 2; fuente de asado en la <b>bandeja</b> Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 130 min
<b>Aves</b> 				
P18	Pollo entero	1 - 1,5 kg; fresco	 2 cazuela sobre <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	~ 60 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	  2 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	~ 25 min
P21	Muslos de pollo, frescos	-	 3 <b>bandeja de hornear</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	~ 30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	~ 100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	 2; <b>bandeja honda</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	~ 110 min
<b>Otros</b> 				
P24	Pastel de carne	1 kg	 2; <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	~ 60 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
<b>Pescado</b> 				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	  <b>2 bandeja de hornear</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de pescado	-	   <b>3 cazuela sobre parrilla</b> Use sus especias favoritas.	35 min
<b>Horneado/postres dulces</b>   				
P27	Tarta de queso	-	 <b>2;</b>  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>	90 minutos
P28	Tarta de manzana	-	 <b>3; bandeja</b>	45 minutos
P29	Tarta de manzana	-	 <b>2;</b> forma de pastel en la <b>parrilla</b>	40 minutos
P30	Pastel de manzana	-	 <b>1</b>  pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>	60 minutos
P31	Brownies	2 kg	 <b>3 bandeja honda</b>	30 minutos
P32	Magdalenas de chocolate	-	 <b>3 bandeja para magdalenas encendida parrilla</b>	25 minutos
P33	Pastel de hogaza	-	 <b>2;</b> molde de pan en la <b>parrilla</b>	50 minutos
<b>Verduras / Guarniciones</b>   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 <b>2; bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 minutos
P35	Aros	1 kg	 <b>3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear</b> Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 minutos
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; bandeja	25 minutos
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; bandeja	25 minutos
Gratinados, pan y pizza   				
P39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg	  2 cazuela sobre parrilla	55 minutos
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1,5 kg	  1 cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	60 minutos
P41	Pizza fresca y fina	-	   2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	35 min
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear	25 minutos
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla	45 minutos
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	   2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	50 minutos
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla	60 minutos







## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.







### 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			










# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS


## Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4	
					
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 			Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

## Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PA-RAR	Paso 5	Paso 6		
									
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 			Ajuste la hora de inicio.		Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

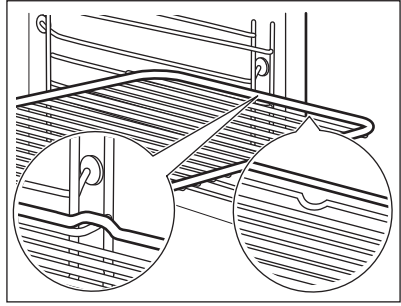
### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

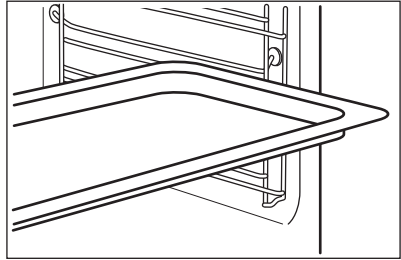
## **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



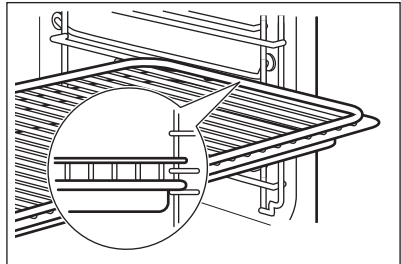
## **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## **Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

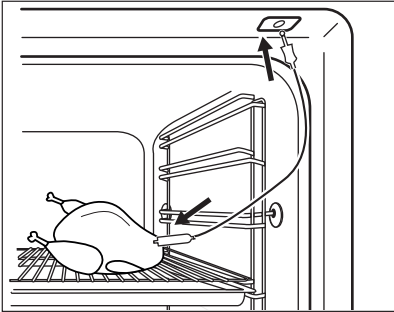
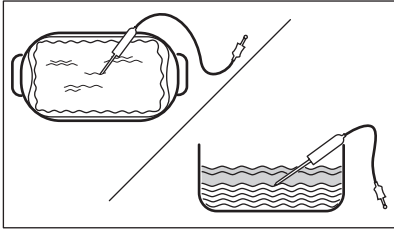



# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS


## Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---

## Instrucciones de uso: Sonda térmica







<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
<b>Paso 3</b>	Introduzca: Sonda térmica.
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
<b>Paso 4</b>	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
<b>Paso 5</b>	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
<b>Paso 6</b>	OK - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

# FUNCIONES ADICIONALES

<b>Paso 7</b>	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.  <b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.
---------------	--



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Bloqueo

<b>Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.</b>		
Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado. Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.		
 	 OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.	 OK - mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

### 10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.






### 10.3 Ventilador de enfriamiento






Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 11. CONSEJOS

### 11.1 Horneado húmedo + ventilador

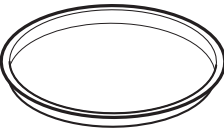



Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

## 11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.








			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>

Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------








### 11.3 Tablas de cocción para organismos de control








#### Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-

# CONSEJOS

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.

				 (°C)	 (min)	
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.




## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

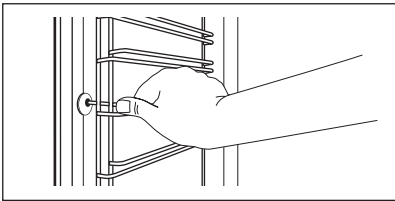
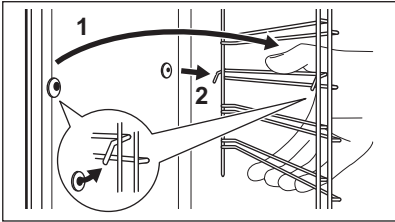
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

 <b>Agentes limpiadores</b>	<p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <b>Uso diario</b>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p>
 <b>Accesorios</b>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

## 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
<b>Paso 4</b>	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.	

## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.




### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.



### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

### Limpieza pirolítica


<b>Paso 1</b>	Acceda al menú: Limpieza  .	
	<b>Opción</b>	<b>Duración</b>
	C1 - Limpieza ligera	1 h



Limpieza pirolítica	
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min
<b>Paso 2</b>	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
<b>Paso 3</b>	OK - pulse para comenzar la limpieza.
<b>Paso 4</b>	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
<p> Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.</p> <p>Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .</p>	

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.


## 12.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

## 12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua





<b>Paso 1</b>	Apague el horno.
<b>Paso 2</b>	Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
<b>Paso 3</b>	Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 4</b>	Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.
<b>Paso 5</b>	Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío.
 Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.	


Cuando termina la limpieza:			
Apague el horno.	Vacíe el depósito de agua Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua".	Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cal restantes con un paño suave.	Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

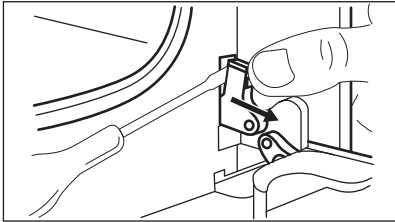
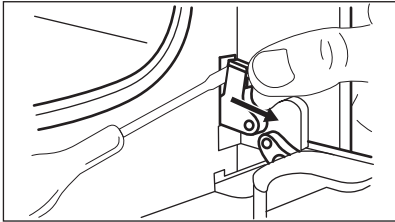
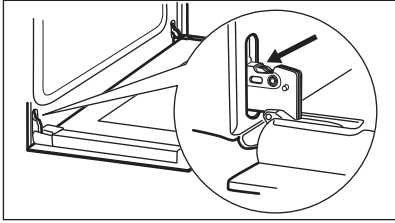
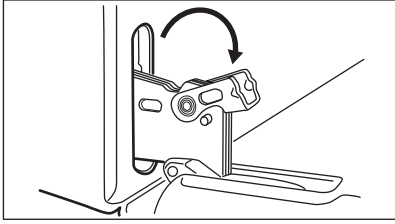
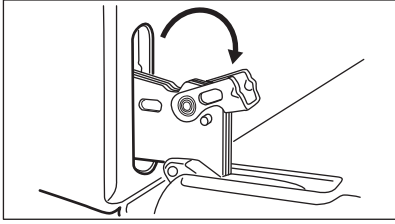
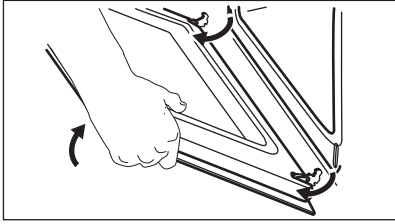
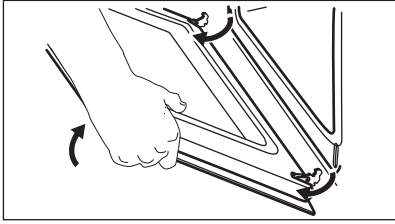
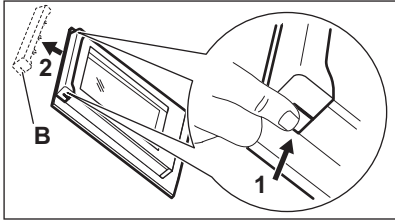
En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

Dureza del agua		Tira de prueba	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua	Limpie el depósito de agua cada
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blanda	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	intermedia	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		más de 151	muy dura	30 ciclos - 1 mes

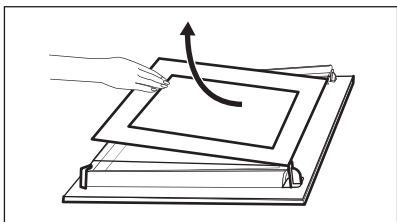
## 12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

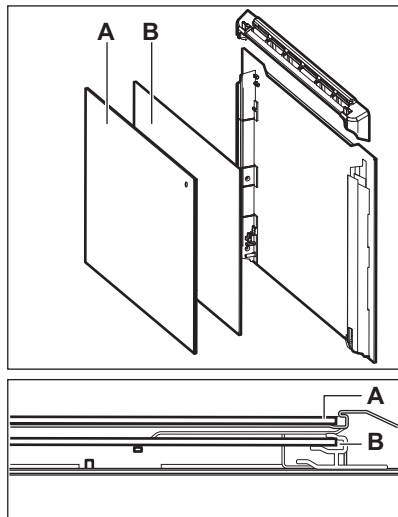
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

 <b>PRECAUCIÓN!</b> No utilice el aparato sin los paneles de cristal.
--

<p><b>Paso 1</b></p>	<p>Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.</p>	
<p><b>Paso 2</b></p>	<p>Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.</p>	
<p><b>Paso 3</b></p>	<p>Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.</p>	
<p><b>Paso 4</b></p>	<p>Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.</p>	
<p><b>Paso 5</b></p>	<p>Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para descajarla.</p>	
<p><b>Paso 6</b></p>	<p>Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.</p>	
<p><b>Paso 7</b></p>	<p>Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.</p>	
<p><b>Paso 8</b></p>	<p>Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p><b>Paso 9</b></p>	<p>Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.</p>	

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<p><b>Paso 10</b></p>	<p>Limpié los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p><b>Paso 11</b></p>	<p>Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.</p>	

<p>Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.</p> <p>Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.</p> <p>Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.</p>	
--	---

## 12.7 Cómo cambiar: Bombilla

	<p><b>ADVERTENCIA!</b> Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.</p>
--	---

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

<p><b>Antes de reemplazar la bombilla:</b></p>		
<p><b>Paso 1</b></p>	<p><b>Paso 2</b></p>	<p><b>Paso 3</b></p>
<p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p>	<p>Desconecte el horno de la red.</p>	<p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p>

## Bombilla trasera

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...



En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El horno no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	Compruebe que...
Hay agua en el interior del horno.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el horno y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.

## 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 L
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

## 14.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### **Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### **Calor residual**

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### **Horneado húmedo + ventilador**



Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.




Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.









## 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 15.1 Menú

	 - seleccione para acceder al Menú.
---	--



Menú estructura		
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 <b>O1 - O12</b>	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	O6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
O7	Luz	Encendido/ Apagado	O8	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
O9	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	O10	Modo demostración	Código de activación. 2468
O11	Versión del software	Comprobar	O12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

## 16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

---

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## MÖTLEME TEILE

Täname, et otsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠️ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ℹ️ Üldine teave ja vihjed

🌿 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

<b>1. OHUTUSINFO</b> .....	<b>92</b>	<b>2.7 Sisevalgustus</b> .....	<b>98</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	92	<b>2.8 Hooldus</b> .....	98
1.2 Üldine ohutus.....	93	<b>2.9 Kõrvaldamine</b> .....	98
<b>2. OHUTUSJUHISED</b> .....	<b>94</b>	<b>3. PAIGALDAMINE</b> .....	<b>99</b>
2.1 Paigaldamine.....	94	3.1 Sisseehitamine.....	99
2.2 Elektriühendus.....	95	3.2 Seadme kinnitamine kööginõõblisse.....	100
2.3 Kasutamine.....	96	<b>4. TOOTE KIRJELDUS</b> .....	<b>101</b>
2.4 Puhastus ja hooldus.....	97	4.1 Üldine ülevaade.....	101
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	97	4.2 Lisatarvikud.....	101
2.6 Auruküpsetus.....	98		

<b>5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 102</b>	<b>10.3</b> Jahutusventilaator..... 118
5.1 Sisselükatavad nupud..... 102	<b>11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... 118</b>
5.2 Juhtpaneel..... 102	11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga..... 118
<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 103</b>	11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud..... 120
6.1 Esmane puhastamine..... 103	11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele..... 120
6.2 Algne eelkuumutamine..... 103	<b>12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... 122</b>
<b>7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... 104</b>	12.1 Juhised puhastamiseks..... 122
7.1	12.2 Kuidas eemaldada: restitoided .... 123
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid 104	12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine..... 123
7.2 Küpsetusrežiimid..... 105	12.4 Puhastamise meeldetuletus..... 124
7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga..... 106	12.5 Kuidas puhastada: veepaak..... 124
7.4 veepaak..... 106	12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks..... 125
7.5 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine..... 107	12.7 Kuidas asendada: lamp..... 127
7.6 Juhendatud küpsetamine..... 108	<b>13. VEAOTSING..... 128</b>
<b>8. KELLA FUNKTSIOONID..... 113</b>	13.1 Mida teha, kui..... 128
8.1 Kella funktsioonid..... 113	13.2 Hooldusandmed..... 130
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid..... 113	<b>14. ENERGIATÕHUSUS..... 130</b>
<b>9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... 115</b>	14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*..... 130
9.1 Tarvikute sisestamine..... 115	14.2 Energia kokkuhoid..... 131
9.2 Toidusensor..... 115	<b>15. MENÜÜ STRUKTUUR..... 132</b>
<b>10. LISAFUNKTSIOONID..... 117</b>	15.1 Menüü..... 132
10.1 Lukk..... 117	<b>16. JÄÄTMEKÄITLUS..... 133</b>
10.2 Automaatne väljalülitus..... 117	

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

---

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet

kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

# OHUTUSJUHISED

---

- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külge seinast küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendeid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage ahjust kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

---

### 2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaososa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaososa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskrivid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

# OHUTUSJUHISED

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.





## HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus



## HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



## HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
  - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal  
Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
  - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.

- esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
  - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.
- Ülal kirjeldatud aarud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

## 2.6 Auruküpsetus



### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
  - Ärge avage seadme ust auruküpsetuse ajal.
  - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

## 2.7 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.8 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.9 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukseulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

### 3. PAIGALDAMINE



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

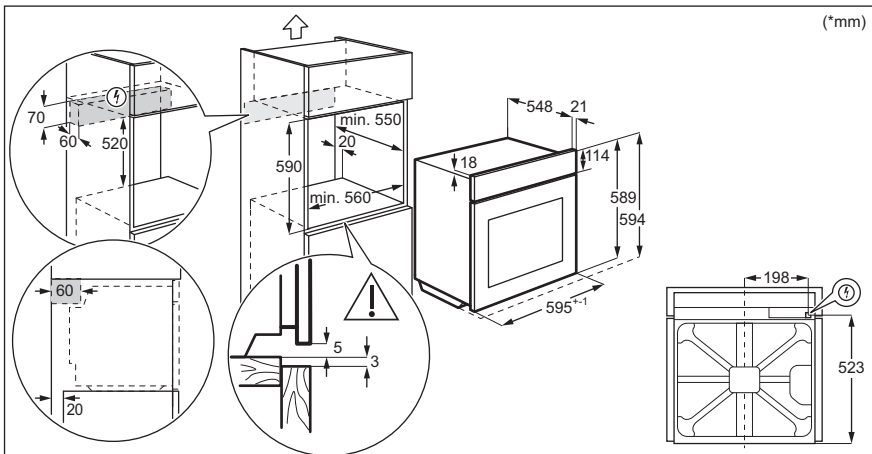
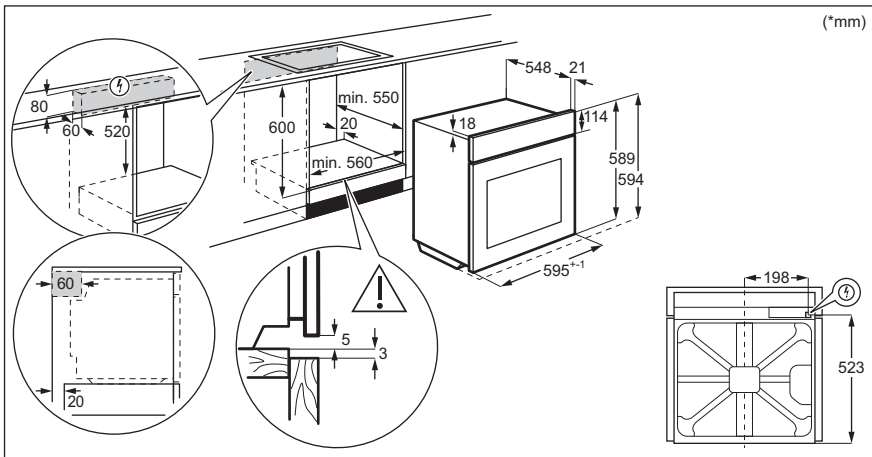
#### 3.1 Sisseehitamine



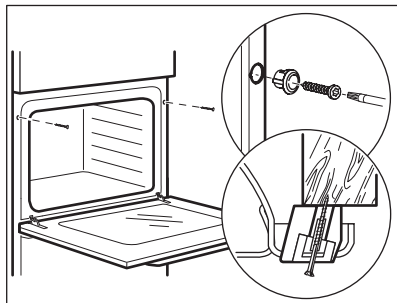
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

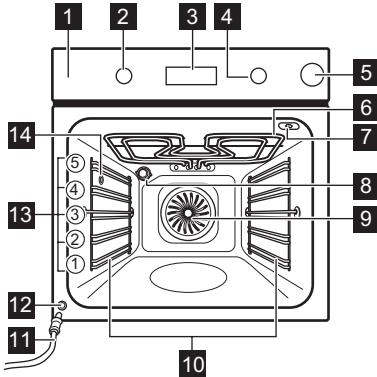


## 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Veesahtel
- 6** Kuumutuselement
- 7** Toidutermomeetri pesa
- 8** Lamp
- 9** Ventilaator
- 10** Riiulitugi, eemaldatav
- 11** Äravoolutoru
- 12** Vee väljalaskeklapp
- 13** Riiuli asendid
- 14** Auru sisselaskeava

### 4.2 Lisatarvikud







- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidusensor**  
Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.




## 5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.










### 5.2 Juhtpaneel

Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
				OK		
Taimer	Kiirkuumus	Sisevalgustus	Toiduter-momeeter	Kinnitage seaded		
Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendis, et ahi välja lülitada.						

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.
	Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

<b>Ekraani indikaatorid</b>
-----------------------------

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumutus
Taimeri indikaatorid:				

**Edenemisriba** – temperatuuri või aja jaoks. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.



## Veepaagi indikaatorid

		
---	---	---

Toidusensor indikaator



## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:

			 <b>0:00</b> Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.
---	---	---	--


### 6.2 Algne eelkuumutamine


Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
----------------	---

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

**Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.**

**2. samm** Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul 1 h töötada.




**3. samm** Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul 15 min töötada.







 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

 **HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid









Alustage küpsetamist	
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>
 	 °C
Valige küpsetusrežiim.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.



Auruküpsetus				
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
			 	 °C
Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.	Täitke veesah- tel 900 veega.	Lükake veesah- tel oma kohale.	Seadke auru- kuumutuse funktsioon.	Seadke tempera- tuur.



## 7.2 Küpsetusrežiimid

### Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Pöördõhk</p>	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 <p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p>Madal niiskus</p>	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.
 <p>Pitsa funktsioon</p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p>Alumine kuumutus</p>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <p>Külmutatud toiduained</p>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <p>Grill</p>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga




Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

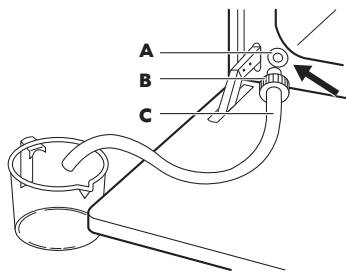
Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

## 7.4 veepaak

Veepaagi indikaator	
	Paak on täis.
	Paak on pooltäis.
	Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale. Eemaldage vesi käsna.

Veepaagi tühjendamine	
<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja, jätke selle uks lahti ja oodake, kuni ahi on maha jahtunud.
<b>2. samm</b>	Ühendage tühjendustoru (C) konnektori (B) kaudu väljalaskeklapiga (A).
<b>3. samm</b>	Hoidke toru otsa A-tasemest madalamal ja vajutage B-d korduvalt järelejäänud vee kogumiseks.
<b>4. samm</b>	Eemaldage C ja B ning kuivatage ahi pehme käsna.







## 7.5 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.





Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	Toidu küpsetamiskraad:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Toidusensor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Väheküps</li> <li>Keskmine</li> <li>Täisküps</li> </ul>








Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

## 7.6 Juhendatud küpsetamine



















Selgitus	
	Toidusensor saadaval. Pange Toidusensor toidu kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub ahi välja.
	Lisage paaki vett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riuli tasand.


























Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
<b>Veiseliha</b> 				
P1	Rostbiif, väheküps	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	 <b>2; küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 40 min
P2	Rostbiif, poolküps			~ 50 min
P3	Rostbiif, täisküps			~ 60 min
P4	Steik, poolküps	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	 <b>3;</b> toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1,5 – 2 kg	 <b>2;</b> toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min



















	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P6	<b>Rostbiif, vähe-küps</b> (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Si-sestage see ahju.	~ 75 min
P7	<b>Rostbiif, pool-küps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 85 min
P8	<b>Rostbiif, täis-küps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 130 min
P9	<b>Filee, vähe-küps LTC*</b> (aeglane küp-setamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Si-sestage see ahju.	~ 75 min
P10	<b>Filee, pool-küps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	<b>Filee, täis-küps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
<b>Vasikaliha</b> 				
P12	<b>Röstitud vasi-kaliha</b> (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksu-sed tükid	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage ve-delikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
<b>Sealiha</b> 				
P13	<b>Röstitud sea-kael või abatükk</b>	1,5 – 2 kg	 <b>1; toidu röstimine traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödu-des.	~ 165 min
P14	<b>Rebitud sealiha</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1,5 – 2 kg	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE





	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P15	<b>Seljatükk, värske</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	<b>Searibid</b>	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 3; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
<b>Lammas</b> 				
P17	<b>Tallekoot, luudega</b>	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
<b>Linnuliha</b> 				
P18	<b>Kana, terve</b>	1 – 1,5 kg; värske	  2; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	<b>Pool kana</b>	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	<b>Kanarind</b>	180 – 200 g tükid	  1  2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.	~ 25 min
P21	<b>Kanakoivad, värsked</b>	-	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	~ 30 min
P22	<b>Part, terve</b>	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	~ 100 min

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; sügav pann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
<b>Muu</b> 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
<b>Fish</b> 				
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	  2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	35 min
<b>Magusad küpsetised/magustoidud</b>   				
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil	90 min
P28	Õunakook	-	 3; küpsetusplaat	45 min
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm traatrestil	40 min
P30	Õunapirukas	-	 1;  22 cm koogivorm traatrestil	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 3; ahjupann	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 3; muffinialus traatrestil	25 min
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil	50 min
<b>Köögiviljatoidud/lisandid</b>   				

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE





	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 – 1,5 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.	30 min
P37	Kroketid, külmutatud	0,5 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0,75 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
<b>Gratäänid, leib ja pitsa</b>   				
P39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 – 1,5 kg	  2; vormiroog traatrestil	55 min
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 – 1,5 kg	  1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.	60 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	   2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	35 min
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga	25 min
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min






	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P44	Baguette/ ciabatta/sai	0,8 kg	  2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	50 min
P45	Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapanil	1 kg	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / traatrest	60 min

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid






Kella funktsioon	Kasutamine
	Minutilugeja. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal.
	Küpsetusaeg. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
	Viivitusaeg. Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
	Uptimer. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.


### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.







# KELLA FUNKTSIOONID


## Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage: 		Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.










 Taimer alustab kohe pöördloendust.


## Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt: 		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

## Kuidas seadistada: Viivitusae

1. samm	2. samm	Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  START	3. samm	4. samm	Näidikul kuvatakse: --:--  STOPP	5. samm	6. samm
							
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt: 		Seadke algusaeg.	Vajutage: OK.		Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

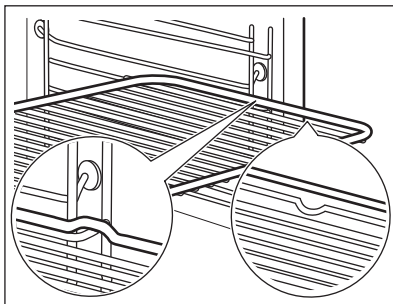
## 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

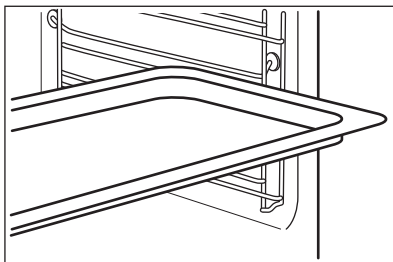
#### Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



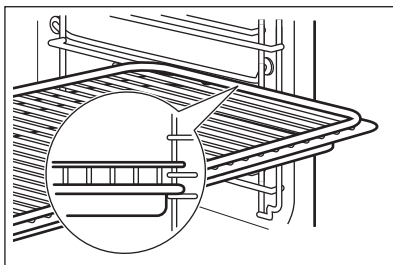
#### Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresist riiuliraami juhtsoonte vahele.



#### Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



### 9.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C  
Ahju temperatuur.

  
Toidu sisetemperatuur.

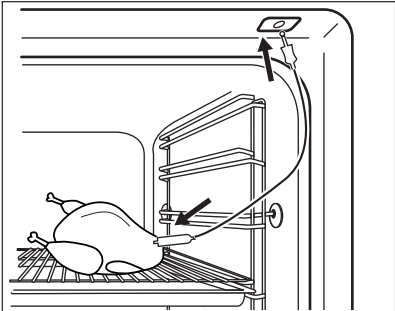
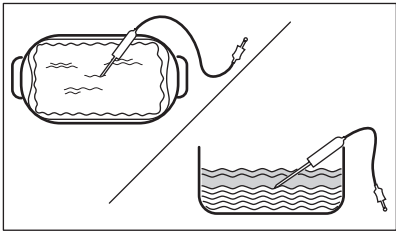
Parimateks küpsetustulemusteks:



Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.







## Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskosa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage. Toidusensor ots täpselt vormiroo keskosa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.
	

4. samm	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. samm	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>HOIATUS!</b> Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.</div>



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Lukk



<b>See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.</b>		
Lülitage see sisse, kui ahi töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud. Lülitage see sisse, kui ahi on väljas – ahju ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.		
 	 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.	 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.
 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.		

### 10.2 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viivitusae.






## 10.3 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.






# 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

## 11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjures	170	2	40 - 50

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Kõogiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased kõogiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud








Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

			
<b>Pitsapann</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

## 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele








### Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.








				 (°C)	 (min)	
Väikesed kookid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed kookid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed kookid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-



# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 (°C)	 (min)	
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Liiva- küpsi- sed	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liiva- küpsi- sed	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liiva- küpsi- sed	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röst- leib/-sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2–3 minu- tit ühelt poolt; 2–3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.

# PUHASTUS JA HOOLDUS

				 (°C)	 (min)	
Veiseli-hamburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks



**Puhastusvahendid**

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sise- ja välispinnad pehme lapiga.



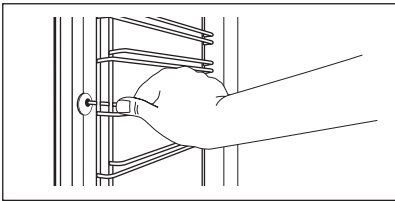
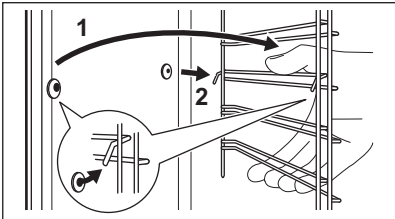
**Tarvikud**

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuvast pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
<b>2. samm</b>	Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.	
<b>3. samm</b>	Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgešina küljest lahti ja eemaldage.	
<b>4. samm</b>	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.	

## 12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



### ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.



### Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
---	--------------------------	--

### Pürolüüspuhastamine


<b>1. samm</b>	Sisenege menüüsse: Puhastamine $\text{mm}$ / .	
<b>Funktsioon</b>	<b>Kestus</b>	
C1 - Kerge puhastamine	1 h	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

Pürolüüspuhastamine	
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min
<b>2. samm</b>	OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.
<b>3. samm</b>	OK – vajutage, et alustada puhastamist.
<b>4. samm</b>	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendis- se.
 Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.	
Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil:  .	


Kui puhastamine lõpeb:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 12.4 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:	
 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamisseansi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

## 12.5 Kuidas puhastada: veepaak

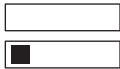



<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja.
<b>2. samm</b>	Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
<b>3. samm</b>	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 850 ml. Lisage sidrunhape: 5 teelusikait. Oodake 60 min.

<b>4. samm</b>	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur tasemele 230 °C. Lülitage ahi 25 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
<b>5. samm</b>	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur vahemikus 130 kuni 230 °C. Lülitage ahi 10 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 Vältimaks kattakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.	

### Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja.	Tühjendage veepaak. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", alajaotis "Veepaagi tühjendamine".	Loputage veepaak ja eemaldage kattakivijäägid pehme lapi abil.	Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.
---------------------	--	--	---

Alltoodud tabelist leiate vee kareduse astmed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kvaliteedi näitajaga. Kui vee karedusaste on üle 4, täitke veesahtel pudeliveega.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon	Puhastage veepaaki, kui on läbitud/möödunud
Tase	dH				
1	0 - 7		0 - 50	pehme	75 tsükli – 2,5 kuud
2	8 - 14		51 - 100	möödukalt kare	50 tsükli – 2 kuud
3	15 - 21		101 - 150	kare	40 tsükli – 1,5 kuud
4	22 - 28		üle 151	väga kare	30 tsükli – 1 kuu

## 12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

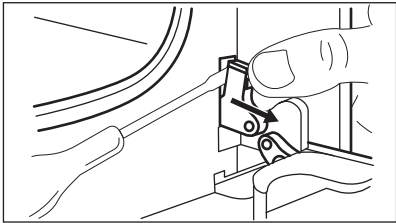
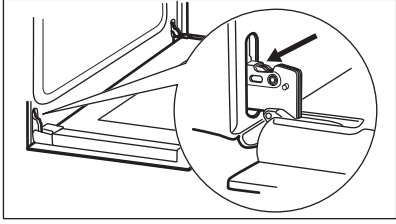
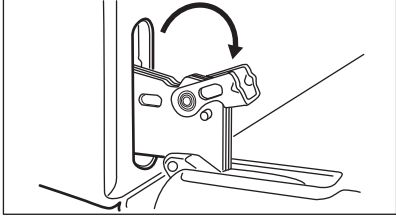
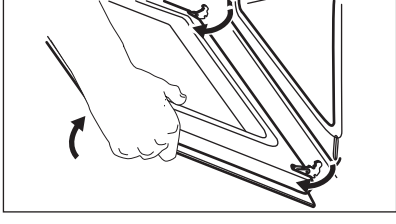
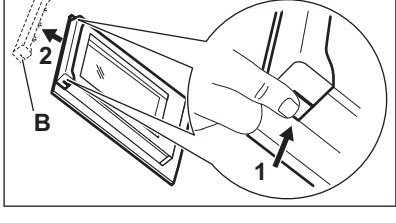
Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

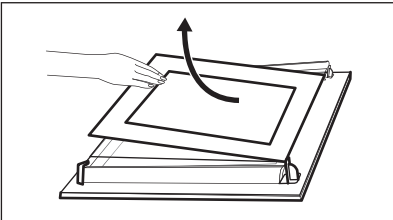


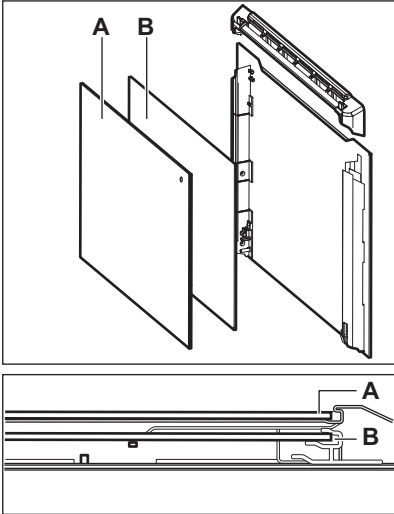
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<p><b>1. samm</b></p>	<p>Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.</p>	
<p><b>2. samm</b></p>	<p>Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.</p>	
<p><b>3. samm</b></p>	<p>Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.</p>	
<p><b>4. samm</b></p>	<p>Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.</p>	
<p><b>5. samm</b></p>	<p>Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.</p>	
<p><b>6. samm</b></p>	<p>Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.</p>	
<p><b>7. samm</b></p>	<p>Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnagga.</p>	
<p><b>8. samm</b></p>	<p>Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.</p>	
<p><b>9. samm</b></p>	<p>Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need üksahaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.</p>	

<p><b>10. samm</b></p>	<p>Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.</p>	
<p><b>11. samm</b></p>	<p>Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.</p>	

<p>Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipaneel kergemaks. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.</p>	
--	---

## 12.7 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. samm	Puhastage klaaskate.
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. samm	Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
Probleem	Kontrollige, kas:
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Ahjuuks on lukustatud.
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lukk on väljas.

Komponendid	
Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.



Komponendid	
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.

Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Ahjuuks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Ahjuuks on lukustatud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
<p>Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.</p>	

Puhastamine	
Probleem	Kontrollige, kas:
Ahjuõõnsuses on vett.	Veepaagis ei ole liiga palju vett.
 – indikaator on väljas.	Veepaagis on piisavalt vett. Kui vesi hakkab ahju valguma, kuid indikaator pole põlema süttinud, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
 – indikaator on sees.	Paagis on piisavalt vett. Kui paak on täis ja indikaator on endiselt sees, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Auruküpsetus ei tööta.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet.
Auruküpsetus ei tööta.	Veepaagis on vett.
Veepaagi tühjendamine või vee valgumine auruküpsetusala sisselaskeavast võtab üle kolme minuti.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet. Puhastage veepaaki.

## 13.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

---

### 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrate arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi

Mass	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

## 14.2 Energia kokkuvõide



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuvõiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.



### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.




Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovil korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuvõidu.







## 15. MENÜÜ STRUKTUUR

### 15.1 Menüü

	 – valige, et sisestada Menüü.
---	---

#### Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine 	Puhastamine 	Seaded 
--	---	--



1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätteid.	Valige säte.	Kinnitage sätteid.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.

#### Seaded

O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas
O9	Puhastamise meeldetuletus	Sees/Väljas	O10	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
O11	Tarkvaraversioon	Kontrollida	O12	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

---

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## NOUS PENSONS À VOUS

---

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux  
Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>135</b>	<b>2.6 Cuisson à la vapeur.....</b>	<b>141</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	136	<b>2.7 Éclairage interne.....</b>	<b>142</b>
1.2 Sécurité générale.....	136	<b>2.8 Service.....</b>	<b>142</b>
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>137</b>	<b>2.9 Mise au rebut.....</b>	<b>142</b>
2.1 Installation.....	137	<b>3. INSTALLATION.....</b>	<b>142</b>
2.2 Branchement électrique.....	138	3.1 Encastrement.....	142
2.3 Utilisation.....	139	3.2 Fixation du four au meuble.....	143
2.4 Entretien et Nettoyage.....	140	<b>4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>144</b>
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	141	4.1 Vue d'ensemble.....	144

4.2 Accessoires.....	144	<b>11. CONSEILS.....</b>	<b>162</b>
<b>5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>145</b>	11.1 Circulation d'air humide.....	162
5.1 Manettes rétractables.....	145	11.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	164
5.2 Bandeau de commande.....	145	11.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	164
<b>6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....</b>	<b>146</b>	<b>12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>166</b>
6.1 Nettoyage initial.....	146	12.1 Remarques concernant l'entretien.....	166
6.2 Préchauffage initial.....	146	12.2 Comment retirer : Supports de grille .....	167
<b>7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>147</b>	12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	167
7.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	147	12.4 Nettoyage conseillé.....	169
7.2 Modes de cuisson.....	148	12.5 Comment nettoyer : Réservoir d'eau.....	169
7.3 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	149	12.6 Comment démonter et installer : Porte.....	170
7.4 Réservoir d'eau.....	149	12.7 Comment remplacer : Éclairage	172
7.5 Comment régler : Cuisson assistée.....	150	<b>13. DÉPANNAGE.....</b>	<b>173</b>
7.6 Cuisson assistée.....	151	13.1 Que faire si.....	173
<b>8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>156</b>	13.2 Données de maintenance.....	174
8.1 Fonctions de l'horloge.....	156	<b>14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>175</b>
8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	157	14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	175
<b>9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>158</b>	14.2 Économie d'énergie.....	176
9.1 Insertion des accessoires.....	158	<b>15. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>176</b>
9.2 Sonde de cuisson.....	159	15.1 Menu .....	176
<b>10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>161</b>	<b>16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>178</b>
10.1 Touches Verrouil.....	161		
10.2 Arrêt automatique.....	161		
10.3 Ventilateur de refroidissement... 162			

## 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.



- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



## **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



## **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Cuisson à la vapeur



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.7 Éclairage interne



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.8 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.9 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# 3. INSTALLATION

---



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Encastrement

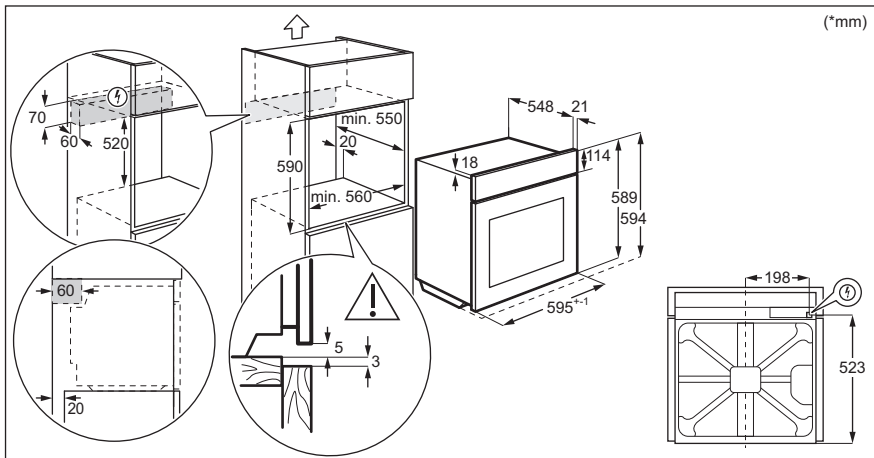
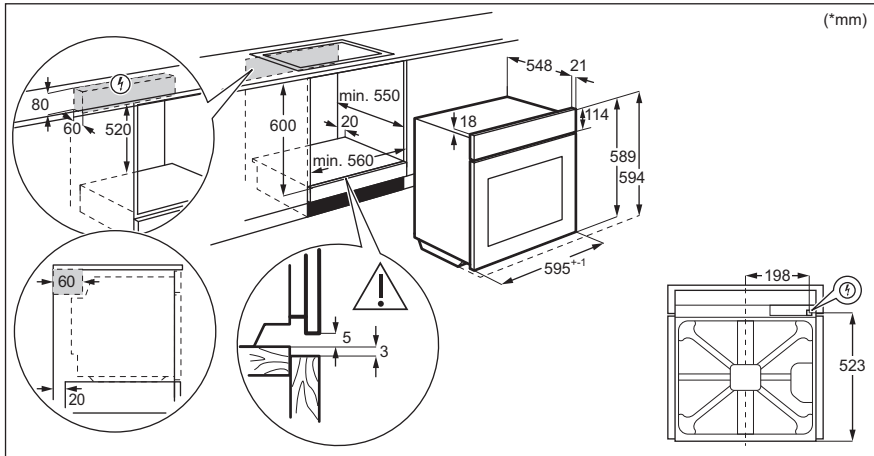


YouTube

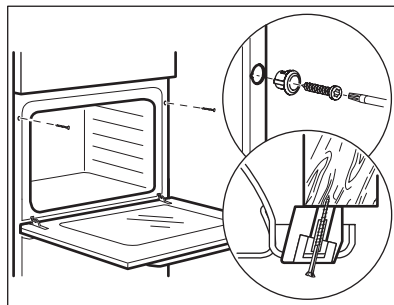
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





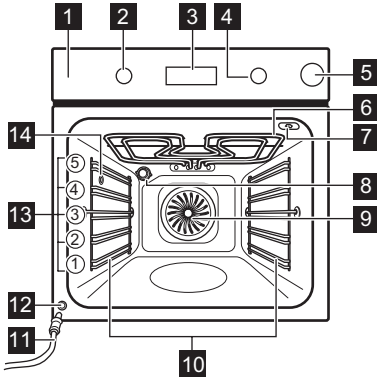
## 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Bac à eau
- 6** Résistance
- 7** Prise pour la sonde à viande
- 8** Éclairage
- 9** Chaleur tournante
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Tuyau de vidange
- 12** Vanne de vidange de l'eau
- 13** Niveaux de la grille
- 14** Tuyau d'arrivée de la vapeur

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**  
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**  
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.









## 5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 5.1 Manettes rétractables




Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 5.2 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
				OK		
Minuteur	Pré-chauffage rapide	Eclairage four	Sonde de cuisson	Confirmez la configuration		










Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.


Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.





	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique la température réglée, l'heure et d'autres options disponibles.
	Affichage avec les principales fonctions.

### Voyants de l'affichage


# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide
<b>Voyants du minu- teur :</b>		 STOP		





<b>Barre de progression</b> - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.	
--	---

<b>Voyants de la réserve d'eau</b>		
		
<b>Sonde de cuisson Voyant</b>		

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 <b>AVERTISSEMENT!</b> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
---


### 6.1 Nettoyage initial


<b>Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :</b>			
			 <b>0:00.</b> Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.


### 6.2 Préchauffage initial

<b>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</b>	
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**

**Étape 2** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

**Étape 3** Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE





### AVERTISSEMENT!






Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Comment régler : Modes de cuisson

#### Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.

#### Cuisson à la vapeur







Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				





## Cuisson à la vapeur

Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.	Remplissez le bac à eau avec 900 ml d'eau.	Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.	Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.	Réglez la température.
--	--	---	---	------------------------

## 7.2 Modes de cuisson

### Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Humidité Faible</b>	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

Mode de cuisson	Application
 <b>Circulation d'air humide</b>	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.</p>
 <b>Gril</b>	<p>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.</p>
 <b>Turbo gril</b>	<p>Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.</p>
 <b>Menu</b>	<p>Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.</p>




## 7.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

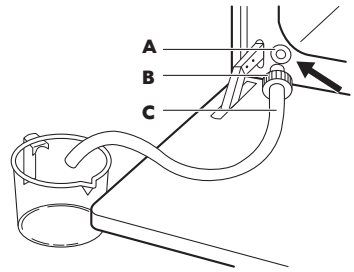
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 7.4 Réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau	
	Le réservoir est plein.
	Le réservoir est à moitié plein.
	Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.
<p>Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.</p>	







Vidange du réservoir d'eau	
<b>Étape 1</b>	Éteignez le four, laissez la porte ouverte et attendez que le four soit froid.
<b>Étape 2</b>	Raccordez le tuyau de vidange (C) à la vanne de vidange (A) via le connecteur (B).
<b>Étape 3</b>	Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau A et appuyez à plusieurs reprises sur la touche B pour récupérer l'eau résiduelle.
<b>Étape 4</b>	Détachez C et B et séchez le four avec une éponge douce.







## 7.5 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.








Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	Le niveau de cuisson du plat :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonde de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saignant</li> <li>• À point</li> <li>• Bien cuit</li> </ul>

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.









## 7.6 Cuisson assistée

Légende	
	Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat. Le four s'éteint lorsque la température définie de la Sonde de cuisson est atteinte.
	Ajoutez de l'eau dans le réservoir.
	Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.



















Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
<b>Bœuf</b> 				
<b>P1</b>	<b>Rôti de bœuf, saignant</b>	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Rôti de bœuf, à point</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Steak de bœuf, à point</b>	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  3 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Bœuf rôti/braisé</b> (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	~ 120 min























# UTILISATION QUOTIDIENNE














	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P6	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P7	<b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)			~ 85 min
P8	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)			~ 130 min
P9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	~ 75 min
P10	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)			~ 90 min
P11	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)			~ 120 min
<b>Veau</b> 				
P12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	~ 80 min
<b>Porc</b>  				
P13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1,5 - 2 kg	  1 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 165 min















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 215 min
P15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 55 min
P16	<b>Travers</b>	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 3 <b>plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
<b>Agneau</b> 				
P17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	~ 130 min
<b>Volaille</b> 				
P18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1,5 kg ; frais	  2 ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	~ 60 min
P19	<b>Demi poulet</b>	0,5 - 0,8 kg	  3 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 40 min
P20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	  1  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	~ 25 min
P21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	-	  3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	~ 30 min

# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	~ 100 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; <b>plat profond</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	~ 110 min
<b>Autres</b> 				
P24	Rôti haché	1 kg	  2 ; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	~ 60 min
<b>Poisson</b> 				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	~ 30 min
P26	Filet de poisson	-	  2 ;  3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.	35 min
<b>Gâteaux/desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>	90 min
P28	Gâteau aux pommes	-	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	45 min
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>	60 min




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P31	Brownies	2 kg	 3 ; plat profond	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>	25 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>	50 min
<b>Légumes/Garnitures</b> 				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	25 min
<b>Gratins, pain et pizza</b>   				
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg	 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	55 min


# FONCTIONS DE L'HORLOGE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P40	<b>Gratin de pommes de terre</b> (pommes de terre crues)	1 - 1,5 kg	  1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.	60 min
P41	<b>Pizza fraîche, fine</b>	-	   2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé	35 min
P42	<b>Pizza fraîche, épaisse</b>	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	<b>Quiche</b>	-	 2 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>	45 min
P44	<b>Baguette/ Ciabatta/Pain blanc</b>	0,8 kg	   2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	50 min
P45	<b>Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain</b>	1 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé / <b>grille métallique</b>	60 min




## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE







### 8.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.

Fonctions de l'horloge	Application
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.






## 8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge


Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
 Le minuteur commence son décompte immédiatement.			








# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES


## Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ- MAR- RER	Étape 3	Étape 4	L'affichage indique : --:--  AR- RÊTER	Étape 5	Étape 6
							
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

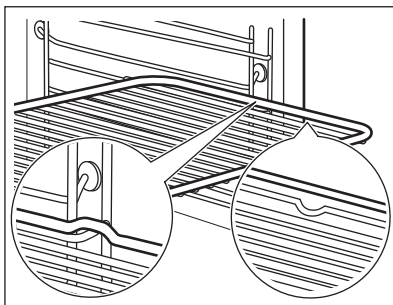
# 9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## 9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

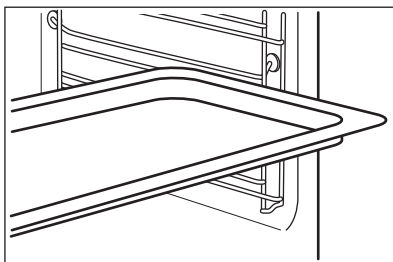
## Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



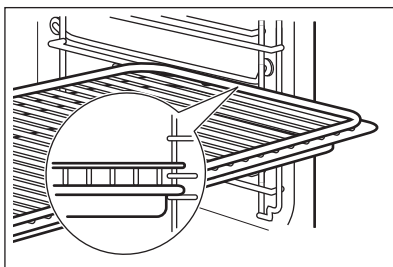
## Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :



La température du four.



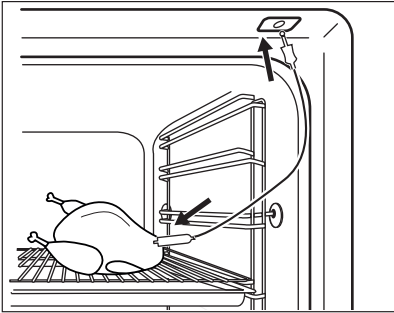
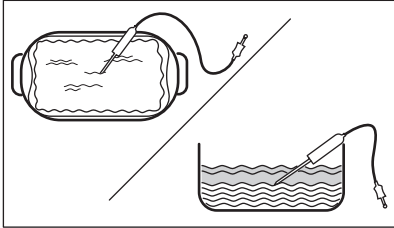

La température au cœur.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES


## Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.
--	--	---

## Comment utiliser : Sonde de cuisson







<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
	
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.



<b>Étape 6</b>	<p>OK - appuyez pour confirmer.</p> <p>Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.</p>
<b>Étape 7</b>	<p>Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p><b>AVERTISSEMENT!</b> Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</p> </div>



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Touches Verrouil.


<p><b>Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.</b></p>		
<p>Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.</p>		
 	<p> OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.</p>	<p> OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.</p>
<p> 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.</p>		

### 10.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

# CONSEILS

 (°C)	 (h)
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Départ différé.






## 10.3 Ventilateur de refroidissement






Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

# 11. CONSEILS

## 11.1 Circulation d'air humide


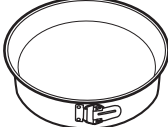

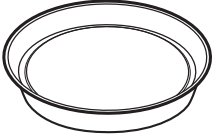
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la gril- le métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, (16 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, (12 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, (20 piè- ces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, po- chés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végéta- rienne	plaque à pizza sur la gril- le métallique	200	3	25 - 30
Légumes médi- terranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

## 11.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés








Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.








			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

## 11.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests








### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

				 (°C)	 (min)	
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.


## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

 <b>Agents nettoyants</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.



## Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



## Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
<b>Étape 4</b>	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



### ATTENTION!



Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	---------------------------	---

## Nettoyage par pyrolyse


<b>Étape 1</b>	Ouvrez le menu : Nettoyage $\text{m}/$ .	
	<b>Option</b>	<b>Durée</b>
	C1 - Nettoyage léger	1 h
	C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
	C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min
<b>Étape 2</b>	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.	
<b>Étape 3</b>	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.	
<b>Étape 4</b>	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.	
 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.		
Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique :  .		

## Une fois le nettoyage terminé :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---



## 12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

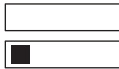



## 12.5 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four.
<b>Étape 2</b>	Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
<b>Étape 3</b>	Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
<b>Étape 4</b>	Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.
<b>Étape 5</b>	Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
 Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.	

Une fois le nettoyage terminé :			
Éteignez le four.	Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».	Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.	Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classifica- tion de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

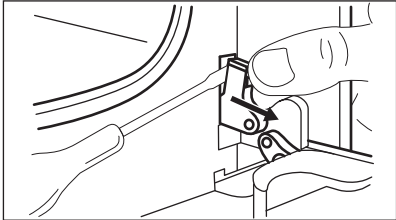
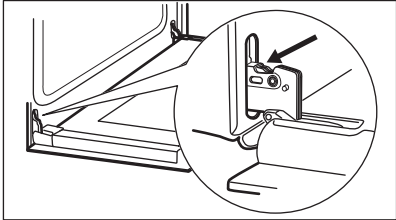
## 12.6 Comment démonter et installer : Porte

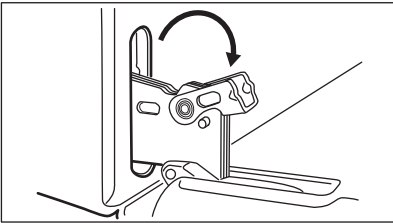
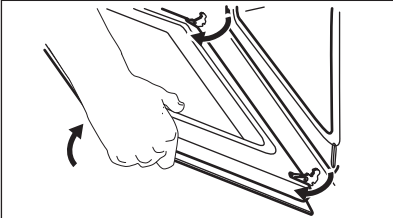

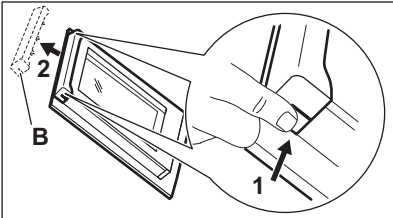
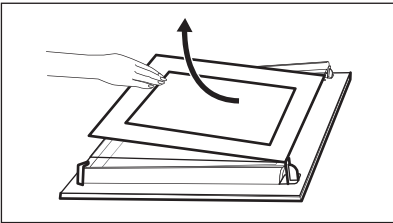
La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

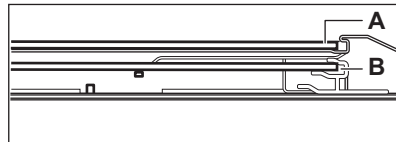
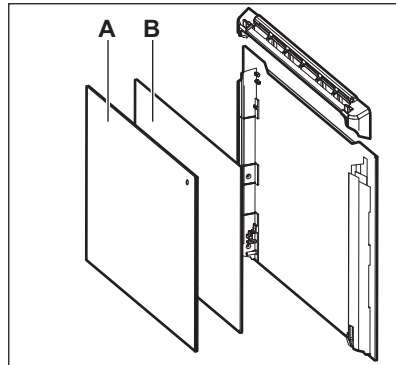
<b>Étape 1</b>	Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.	
<b>Étape 2</b>	Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.	
<b>Étape 3</b>	Identifiez la charnière à gauche de la porte.	
<b>Étape 4</b>	Soulevez et faites complètement tourner le levier sur la charnière gauche.	

<p><b>Étape 5</b></p>	<p>Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.</p>	
<p><b>Étape 6</b></p>	<p>Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.</p>	
<p><b>Étape 7</b></p>	<p>Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.</p>	
<p><b>Étape 8</b></p>	<p>Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.</p>	
<p><b>Étape 9</b></p>	<p>Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.</p>	
<p><b>Étape 10</b></p>	<p>Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.</p>	
<p><b>Étape 11</b></p>	<p>Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.</p>	

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



## 12.7 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...



Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

Composants	
Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Circulation d'air humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.

Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Codes d'erreur	
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
0:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

Nettoyage	
Problème	Vérifiez si...
De l'eau est présente dans la cavité du four.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans le four et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.

## 13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

# STRUCTURE DES MENUS

---

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 14.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### **Cuisson avec ventilation**

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### **Chaleur résiduelle**

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### **Maintien des aliments au chaud**

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### **Circulation d'air humide**

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

# 15. STRUCTURE DES MENUS

---




## 15.1 Menu









- sélectionnez pour accéder au Menu .



# STRUCTURE DES MENUS



Structure du Menu		
Cuisson assistée 	Nettoyage 	Configurations 

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

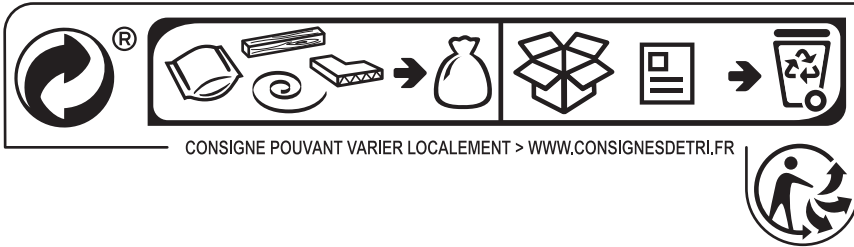
Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	O6	Compteur	Marche / Arrêt
O7	Eclairage four	Marche / Arrêt	O8	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
O9	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	O10	Mode démo	Code d'activation : 2468
O11	Version du logiciel	Contrôle	O12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F** FRANCE ONLY



## MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.





## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - broječna šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>180</b>	<b>2.7 Unutarnje osvjetljenje.....</b>	<b>186</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba...	180	<b>2.8 Servis.....</b>	<b>186</b>
1.2 Opća sigurnost.....	181	<b>2.9 Zbrinjavanje.....</b>	<b>186</b>
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>182</b>	<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>186</b>
2.1 Instalacija.....	182	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
2.2 Električni priključak.....	183	ormariće.....	187
2.3 Primjena.....	184	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.4 Održavanje i čišćenje.....	185	ormarić.....	188
2.5 Potrebno je čišćenje.....	185		
2.6 Kuhanje na pari.....	186		

<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>189</b>	<b>10.2</b> Automatsko isključivanje.....	<b>205</b>
4.1 Opći pregled.....	189	<b>10.3</b> Ventilator za hlađenje.....	<b>206</b>
4.2 Dodatna oprema.....	189	<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>206</b>
<b>5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU.....</b>	<b>190</b>	11.1 Vlažno pečenje.....	206
5.1 Uvlačive tipke.....	190	11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	208
5.2 Upravljačka ploča.....	190	11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	208
<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>191</b>	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>210</b>
6.1 Početno čišćenje.....	191	12.1 Napomene o čišćenju.....	210
6.2 Početno predgrijavanje.....	191	12.2 Kako ukloniti: Nosači police .....	211
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>192</b>	12.3 Način upotrebe: Pirolytičko čišćenje.....	211
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice..	192	12.4 Podsjetnik Za Čišćenje.....	212
7.2 Funkcije pećnice.....	193	12.5 Kako očistiti: Spremnik za vodu..	212
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	194	12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	214
7.4 Spremnik za vodu.....	194	12.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	215
7.5 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	195	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>216</b>
7.6 Pomoć pri kuhanju.....	195	13.1 Što učiniti ako .....	216
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>201</b>	13.2 Podaci o servisu.....	218
8.1 Funkcije sata.....	201	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>218</b>
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	201	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	218
<b>9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....</b>	<b>203</b>	14.2 Ušteda energije.....	219
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	203	<b>15. STRUKTURA IZBORNIKA.....</b>	<b>220</b>
9.2 Senzor za hranu.....	203	15.1 Izbornik.....	220
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>205</b>	<b>16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>221</b>
10.1 Blokiranje.....	205		

## 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili

znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

# SIGURNOSNE UPUTE

---

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučeni za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti pećnice.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

---

### 2.1 Instalacija

**UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm

Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.

# SIGURNOSNE UPUTE

- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Kabel za uzemljenje (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od faznih i neutralnih kabela (plavi i smeđi kabeli).

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.



- ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Potrebno je čišćenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
  - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
  - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.

# POSTAVLJANJE

---

- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

## 2.6 Kuhanje na pari



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
  - Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari.
  - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

## 2.7 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.8 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.9 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

# 3. POSTAVLJANJE

---



### UPOZORENJE!

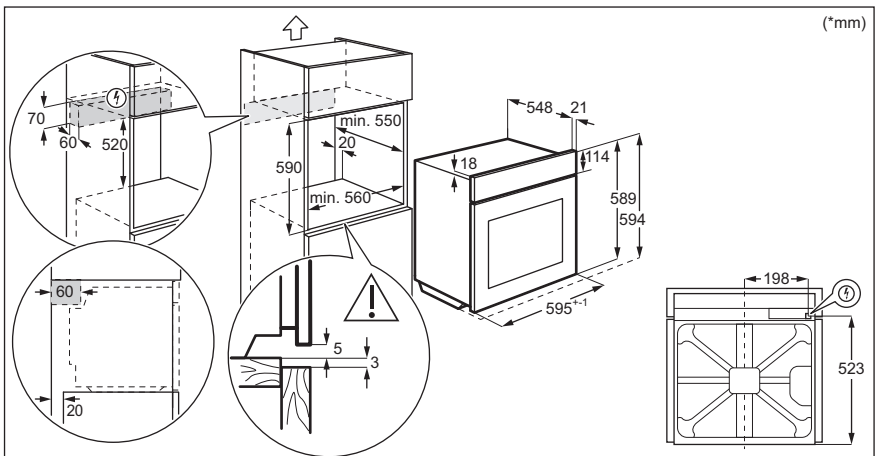
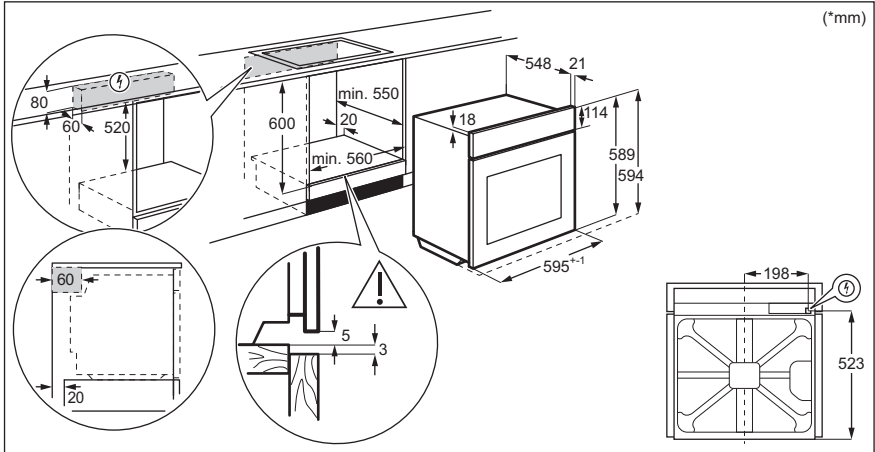
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

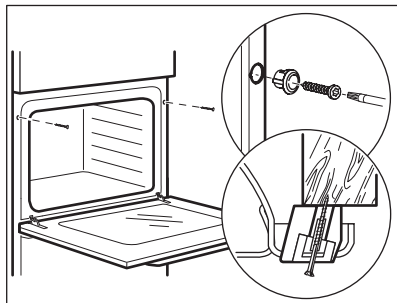


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

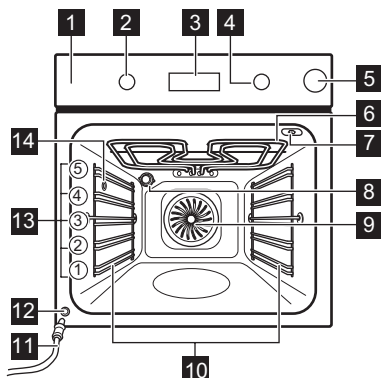


## 3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslona
- 4** Regulator
- 5** Spremnik za vodu
- 6** Toplinski element
- 7** Utičnica za senzor za hranu
- 8** Žarulja
- 9** Ventilator
- 10** Nosač polica, uklonjiv
- 11** Cijev za ispuštanje
- 12** Ventil za izlaz vode
- 13** Položaji polica
- 14** Otvor za paru

### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**  
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**  
Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice**  
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.







# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU



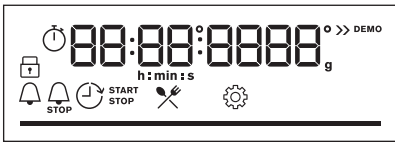
## 5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

### 5.1 Uvlačive tipke










Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.


### 5.2 Upravljačka ploča

Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku		
Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.						
Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.						


	Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s ključnim funkcijama.

#### Indikatori zaslona


 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
<b>Pokazatelji tajmera:</b>				

<b>Traka napretka</b> - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu.	
--	---





<b>Pokazatelji spremnika za vodu</b>		
		

<b>Senzor za hranu indikator</b>	
----------------------------------	---


## 6. PRIJE PRVE UPORABE

 <b>UPOZORENJE!</b> Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.
---

### 6.1 Početno čišćenje


<b>Prije prve uporabe obavite čišćenje prazne pećnice i podesite vrijeme:</b>			
			 <b>00:00</b> Postavite vrijeme. Pritisnite OK.


### 6.2 Početno predgrijavanje

<b>Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.</b>	
<b>1. korak</b>	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
<b>2. korak</b>	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1 sat.

# SVAKODNEVNA UPORABA

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

**3. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 15 minuta.

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.



## 7. SVAKODNEVNA UPORABA





### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice










Početak kuhanja	
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>
	 °C
Odaberite funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK.


Kuhanje na pari				
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
			 	 °C
Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.	Spremnik za vodu napunite s 900 ml vode.	Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.	Odaberite parnu funkciju pećnice.	Postavite temperaturu.



## 7.2 Funkcije pećnice

### Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Vrući zrak</b>	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <b>Tradicionalno pečenje</b>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <b>Niska vlažnost</b>	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.
 <b>Funkcija za pizzu</b>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <b>Donji grijač</b>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <b>Zamrznuta hrana</b>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 <b>Vlažno pečenje</b>	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 <b>Roštilj</b>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <b>Turbo roštilj</b>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.




## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 s.

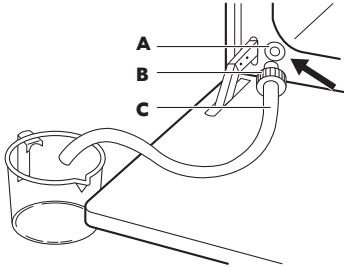
Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

## 7.4 Spremnik za vodu

Indikator spremnika za vodu	
	Spremnik je pun.
	Spremnik je pun do pola.
	Spremnik je prazan. Napunite spremnik.

Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt premješta višak vode na dno unutrašnjosti pećnice. Vodu uklonite spužvom.







Ispraznite spremnik za vodu	
<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu, ostavite vrata otvorena i pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
<b>2. korak</b>	Spojite cijev za ispuštanje (C) na izlazni ventil (Outlet valve) (A) kroz konektor (B).
<b>3. korak</b>	Držite kraj cijevi ispod razine A i pritisnite B više puta kako biste sakupili preostalu vodu.
<b>4. korak</b>	Odvojite C i B i osušite pećnicu mekom spužvom.







## 7.5 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati s:	Stupanj na kojem se jelo kuha:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senzor za hranu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slabo pečeno</li> <li>• Srednje pečeno</li> <li>• Dobro pečeno</li> </ul>

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite jelo. Pritisnite <b>OK</b> .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.









## 7.6 Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu dostupan. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio posude. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, pećnica se isključuje.
	Dodajte vodu u spremnik.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.
















Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.























# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
<b>Govedina</b> 🍖				
P1	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	🔪☑️ 2; <b>pekač za pecivo</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 40 min
P2	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b>			~ 50 min
P3	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b>			~ 60 min
P4	<b>Odrezak, srednje pečen</b>	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	🔪☑️☑️ 3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 15 min
P5	<b>Goveđe pečenje / pirjano</b> (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	🔪☑️ 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	~ 120 min
P6	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b> (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	🔪☑️ 2; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P7	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> (sporo pečenje)			~ 85 min
P8	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> (sporo pečenje)			~ 130 min



















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P9	<b>Filet, slabo pečen</b> (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P10	<b>Filet, srednje pečen</b> (sporo pečenje)			~ 90 min
P11	<b>Filet, pečen</b> (sporo pečenje)			~ 120 min
<b>Teletina</b> 				
P12	<b>Teleće pečenje</b> (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	 <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	~ 80 min
<b>Svinjetina</b> 				
P13	<b>Pečena svinjetina, vrat ili plećka</b>	1,5 - 2 kg	 <b>1; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 165 min
P14	<b>Trgana svinjetina</b> (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	 <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 215 min
P15	<b>Pečenica, svježā</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 55 min
P16	<b>Svinjska rebrica</b>	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 <b>3; duboka tava</b> Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min

# svakodnevna uporaba





	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
<b>Janjetina</b> 🐏				
P17	<b>Janjeći but s kosti</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 130 min
<b>Perad</b> 🐓				
P18	<b>Cijelo pile</b>	1 - 1,5 kg; svježe	  2; složenac na <b>pekaču za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 60 min
P19	<b>Polovica pileta</b>	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 40 min
P20	<b>Pileća prsa</b>	180 - 200 g po komadu	   2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	~ 25 min
P21	<b>Pileći batak, svježi</b>	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	~ 30 min
P22	<b>Patka, cijela</b>	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 100 min
P23	<b>Guska, cijela</b>	4 - 5 kg	  2; <b>duboka plitica</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 🐓				

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
<b>Riba</b> 				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	  2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	~ 30 min
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	35 min
<b>slatko pecivo / deserti</b>   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 3; pekač za pecivo	45 min
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 1;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 3; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje	25 min
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje	50 min
<b>Povrće / prilozi</b>   				

# svakodnevna uporaba





	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P34	Pečeni krum-piri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano mi-ješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratini, kruh i pizza   				
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	1 - 1,5 kg	  2; složenac na mreži za pečenje	55 min
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1,5 kg	  1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	60 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	   2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	35 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min



	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	50 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	60 min

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata






Funkcija sata	Aplikacija
	Zvučni alarm. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
	Vrijeme kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
	Vrijeme odgode. Za odgodu početka i / ili na kraju kuhanja.
	Tajmer prema gore. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.


### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
Korak 1	2. korak	Korak 3
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.







# FUNKCIJE SATA


## Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	Korak 3	
				
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.	










 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.


## Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

Korak 1	Korak 2	Na zaslonu se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme odgode

Korak 1	Korak 2	Na zaslonu se prikazuje: sat  POČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslonu se prikazuje: --:--  ZAUŠTAVI	5. korak	6. korak
							
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

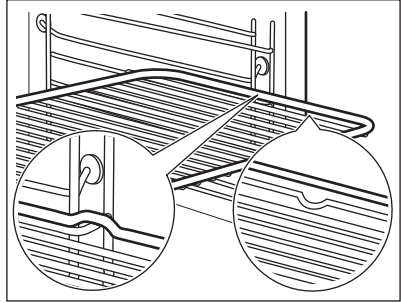
## 9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

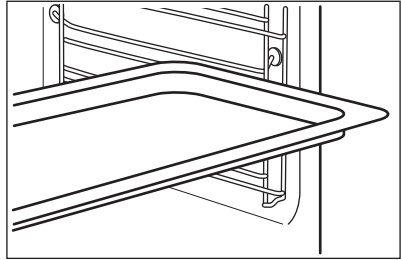
#### Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



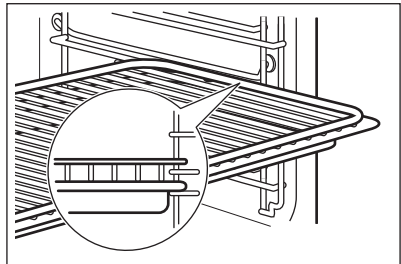
#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



#### Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



### 9.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane.

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C  
Temperatura pećnice.

  
Temperaturu jezgre.

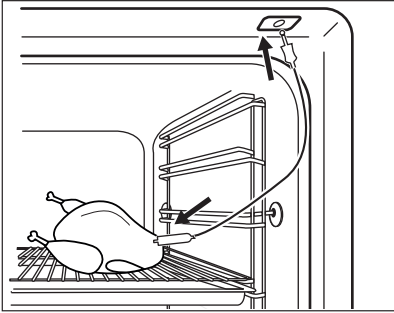
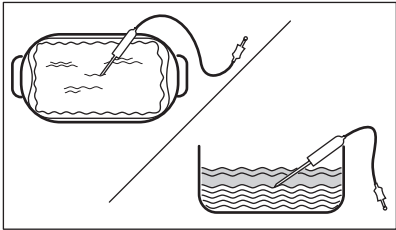
Za najbolje rezultate kuhanja:



Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.





## Način upotrebe: Senzor za hranu

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.	
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
<b>3. korak</b>	Umetnite: Senzor za hranu.	
<b>Meso, perad i ribu</b>	<b>Složenic</b>	
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hranu unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.	
		
<b>4. korak</b>	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.	

5. korak	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. korak	OK - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zauzvati ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
7. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>UPOZORENJE!</b> Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</div>



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Blokiranje

<b>Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.</b>		
Uključite je kad pećnica radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite je kad je pećnica isključena - pećnica se ne može uključiti, upravljačka ploča je blokirana.		
 	⏻ OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.	⏻ OK - pritisnite i držite za isključivanje.
 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.		

### 10.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

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

 (°C)	 (h)
250 - maksimum	3

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode.






## 10.3 Ventilator za hlađenje






Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

## 11. SAVJETI

### 11.1 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

			
<b>Tava za pizzu</b>	<b>Posuda za pečenje</b>	<b>Ramekin posude</b>	<b>Kalup za flan</b>
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm








## 11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove

### Informacije za ispitne ustanove








Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-



				 (°C)	 (min)	
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

				 (°C)	 (min)	
Govedi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.



## 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene o čišćenju

 <b>Sredstva za čišćenje</b>	Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom.
 <b>Svakodnevna uporaba</b>	Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
	Vlaga se može kondenzirati u pećnici ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



**Dodatna  
oprema**

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.	
<b>3. korak</b>	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

## 12.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.





### OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

### Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
---	---------------------------------	---

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pirolitičko čišćenje	
1. korak	Uđite u izbornik: Čišćenje $\text{m}/$ .
Opcija	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min
2. korak	OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.
3. korak	OK – pritisnite za početak čišćenja.
4. korak	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
 Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.	
Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje:  .	

Kada čišćenje završi:		
Isključite pećnicu i pričekaite da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.	
$\text{m}/$ bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.	Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

## 12.5 Kako očistiti: Spremnik za vodu





1. korak	Isključite pećnicu.
----------	---------------------

<b>2. korak</b>	Postavite duboku posudu ispod otvora za paru.
<b>3. korak</b>	Ulijte vodu u spremnik za vodu: 850 ml. Dodajte limunsku kiselinu: 5 žličica. Pričekajte 60 min.
<b>4. korak</b>	Uključite pećnicu i podesite funkciju: Niska vlažnost. Podesite temperaturu na 230 °C. Isključite pećnicu nakon 25 min i pričekajte dok se ne ohladi.
<b>5. korak</b>	Uključite pećnicu i podesite funkciju: Niska vlažnost. Podesite temperaturu između 130 i 230 °C. Isključite pećnicu nakon 10 minuta i pričekajte dok se ne ohladi.
<p><b>i</b> Da biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na paru ispraznite spremnik za vodu.</p>	

### Po završetku čišćenja:

Isključite pećnicu.	Ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte svakodnevna upora-ba, poglavlje "Praženjenje spremnika za vodu".	Ispirite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekom krpom.	Očistite cijev za ispuštanje toplom vodom i blagim deterđentom.
---------------------	--	---	---

Donja tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog taloga i kakvoću vode. Kada tvrdoća vode prijeđe razinu 4, spremnik za vodu napunite flaširanom vodom.

Tvrdoća vode		Test traka	Kalcijev depo-zit (mg/l)	Klasifikacija vode	Očistite spremnik za vodu svakih
Razina	dH				
1	0 - 7		0 - 50	meka	75 ciklusa - 2,5 mjeseca
2	8 - 14		51 - 100	srednje tvrda	50 ciklusa - 2 mjeseca
3	15 - 21		101 - 150	tvrda	40 ciklusa - 1,5 mjesec
4	22 - 28		preko 151	vrlo tvrda	30 ciklusa - 1 mjesec

## 12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

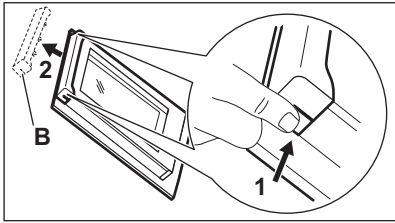
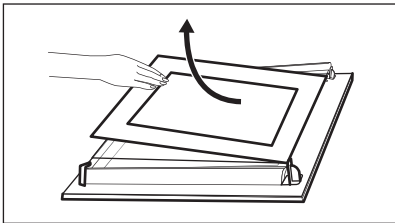

Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

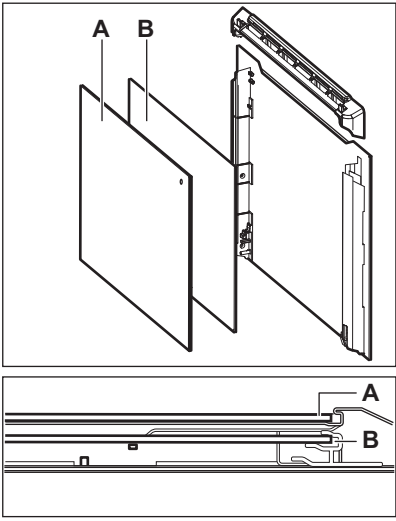


### OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. korak	Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.	
2. korak	Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.	
3. korak	Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.	
4. korak	Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.	
5. korak	Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.	
6. korak	Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.	
7. korak	Uхватite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kočču.	
8. korak	Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.	

<p><b>9. korak</b></p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Krenite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	
<p><b>10. korak</b></p>	<p>Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.</p>	
<p><b>11. korak</b></p>	<p>Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.</p>	

<p>Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče, svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.</p> <p>Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.</p>	
--	--

## 12.7 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

# RJEŠAVANJE PROBLEMA

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Stražnja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. korak	Očistite stakleni poklopac.
3. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. korak	Postavite stakleni poklopac.

## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...



Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Vrata pećnice su zatvorena.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Pećnica se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.



Komponente	
Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata pećnice su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata pećnice su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.
Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite pećnicu. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.	

Čišćenje	
Problem	Provjerite ako ...
U unutrašnjosti pećnice ima vode.	U spremniku za vodu nema previše vode.
 - pokazatelj je isključen.	U spremniku za vodu ima dovoljno vode. Ako voda počne curiti po pećnici, a pokazatelj je i dalje isključen, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
 - pokazatelj je uključen.	Vode u spremniku ima dovoljno. Ako je spremnik pun, a pokazatelj i dalje uključen, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

# ENERGETSKA UČINKOVITOST

Čišćenje	
Kuhanje parom ne radi.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca.
Kuhanje parom ne radi.	U spremniku za vodu ima vode.
Potrebno je više od tri minute da ispraznite spremnik za vodu ili voda curi iz otvora za paru.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca. Očistite spremnik za vodu.

## 13.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti pećnice. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

# 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

## 14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu\*

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklus

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklus	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.  
 Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.  
 Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

## 14.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte pećnicu prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

### Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite pećnicu, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

# STRUKTURA IZBORNIKA

## Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

## Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.



## Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.



Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.





## 15. STRUKTURA IZBORNIKA

### 15.1 Izbornik

	 - odaberite za ulazak u Izbornik.
---	---

#### Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju 	Čišćenje 	Postavke 
---	--	--



Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavke.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. OK.

#### Postavke

O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4

Postavke					
O5	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	O6	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
O7	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	O8	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
O9	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno	O10	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
O11	Verzija softvera	Provjera	O12	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## GONDOLUNK ÖNRE

---

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözöljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My Electrolux Kitchen** applikációt.




## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

---

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

---

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>223</b>	<b>2.6 Gózsütés.....</b>	<b>229</b>
1.1 Gyermekek és fogyasztókkal élő személyek biztonsága.....	224	<b>2.7 Belső világítás.....</b>	<b>229</b>
1.2 Általános biztonság.....	224	<b>2.8 Szolgáltatások.....</b>	<b>230</b>
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>225</b>	<b>2.9 Ártalmatlanítás.....</b>	<b>230</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	225	<b>3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	<b>230</b>
2.2 Elektromos csatlakozás.....	226	3.1 Beépítés.....	230
2.3 Használat.....	227	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	231
2.4 Ápolás és tisztítás.....	228		
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	229		

<b>4. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>232</b>	<b>11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	<b>249</b>
4.1 Általános áttekintés.....	232	11.1 Konvekciós levegő (nedves).....	249
4.2 Tartozékok.....	232	11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	251
<b>5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....</b>	<b>233</b>	11.3 Étélkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	252
5.1 Visszahúzható gombok.....	233	<b>12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>253</b>
5.2 Kezelőpanel.....	233	12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	254
<b>6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>234</b>	12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	254
6.1 Kezdeti tisztítás.....	234	12.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	255
6.2 Kezdeti előmelegítés.....	234	12.4 Tisztítás emlékeztető.....	256
<b>7. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>235</b>	12.5 Hogyan tisztítsa: Víztartály.....	256
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	235	12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	257
7.2 Sütőfunkciók.....	236	12.7 Hogyan cserélje: Lámpa.....	259
7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	237	<b>13. HIBAELHÁRÍTÁS.....</b>	<b>260</b>
7.4 Víztartály.....	237	13.1 Mi a teendő, ha.....	260
7.5 Előre programozott sütés beállítása.....	238	13.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	262
7.6 Előre programozott sütés.....	239	<b>14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>262</b>
<b>8. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>244</b>	14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	262
8.1 Órafunkciók.....	244	14.2 Energiatakarékosság.....	263
8.2 Órafunkciók beállítása.....	244	<b>15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>264</b>
<b>9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>246</b>	15.1 Menü.....	264
9.1 Tartozékok behelyezése.....	246	<b>16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.</b>	<b>265</b>
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	247		
<b>10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>249</b>		
10.1 Funkciózár.....	249		
10.2 Automatikus kikapcsolás.....	249		
10.3 Hűtőventilátor.....	249		

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.



- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el a lerakódásokat/kiömlött anyagot a készülékből.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

## Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



## FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



## FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyszerkibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelte polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
  - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

## 2.6 Gőzsütés



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
  - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## 2.7 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

# ÜZEMBE HELYEZÉS

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.8 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízta a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.9 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

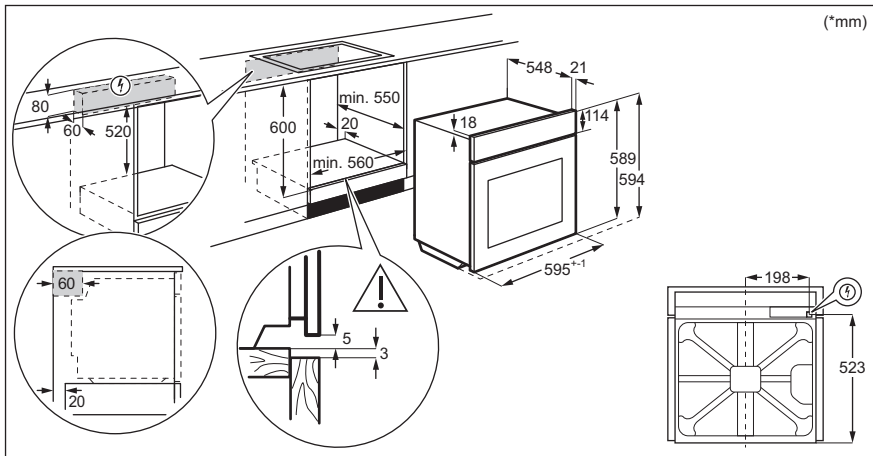
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

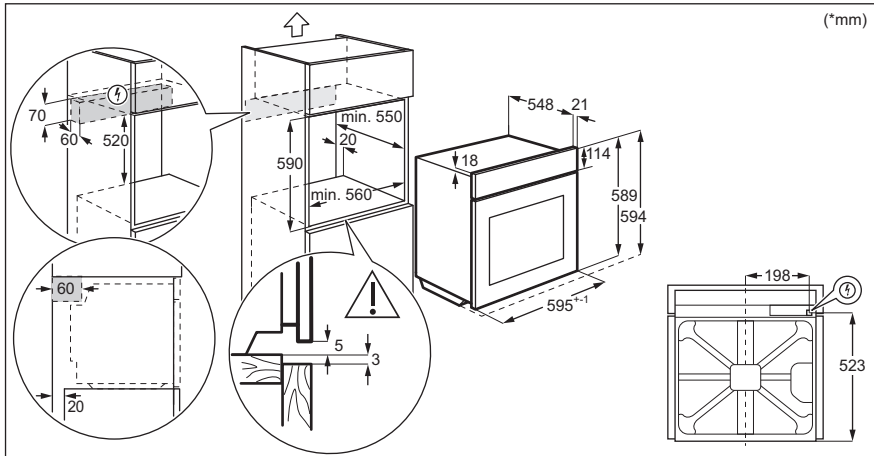
## 3.1 Beépítés



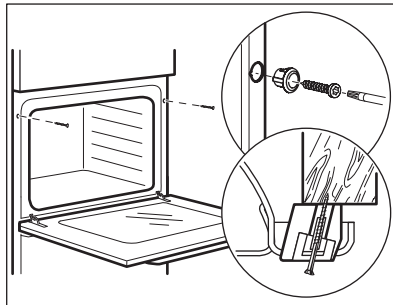
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



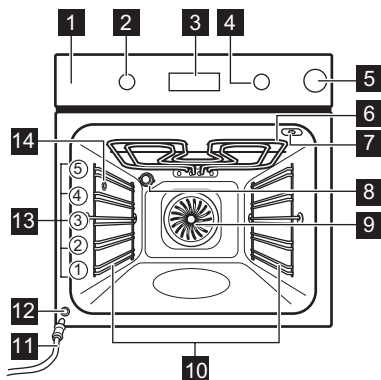


## 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlőgomb
- 5** Víztartály
- 6** Fűtőbetét
- 7** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 8** Lámpa
- 9** Ventilátor
- 10** Polctartó, eltávolítható
- 11** Lefolyócső
- 12** Vízleeresztő szelep
- 13** Polcpozíciók
- 14** Gőz bemenet

### 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**  
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**



# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA







A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

### 5.1 Visszahúzható gombok



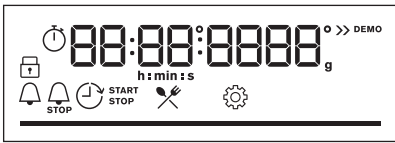
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 5.2 Kezelőpanel

Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
				OK		
Időzítő	Gyors felfűtés	Sütő világítás	Hűshőmérő szenzor	A beállítás megerősítése		










Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.


A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.





	Amikor a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe forgatja, a kijelző készenléti állapotba lép.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet, a pontos időt és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.
	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

Kijelző visszajelzői

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés
<b>Időzítő visszajelzői:</b>				





<b>Folyamatjelző sáv</b> - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.	
---	---

<b>Víztartály visszajelzői</b>		
		
<b>Hűshőmérő szenzor visszajelző</b>		

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Lásd a „Biztonság” című fejezetet.
---


### 6.1 Kezdeti tisztítás


<b>Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt:</b>			
			 <b>00:00 érték látható</b> Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: <b>OK</b>


### 6.2 Kezdeti előmelegítés

<b>Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.</b>	
<b>1. lépés</b>	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

**Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.**

**2. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   
Hagyja egy óráig működni a sütőt.

**3. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   
Hagyja 15 percig működni a sütőt.

 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

## 7. NAPI HASZNÁLAT





### FIGYELMEZTETÉS!






Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Sütőfunkciók beállítása

#### Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés
	
Válasszon egy sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg ezt: OK.

#### Gőzöléses főzés







1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
				





## Gőzöléses főzés

Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.	Töltsön a víztartályba 900 ml vizet.	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.	Válassza ki a gőzölés sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet.
--	--------------------------------------	--	-------------------------------------	-----------------------------

## 7.2 Sütőfunkciók

### Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</b></p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <p><b>Alsó + felső sütés</b></p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p><b>Páratartalom, alacsony</b></p>	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.
 <p><b>Pizza funkció</b></p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p><b>Alsó sütés</b></p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p><b>Fagyasztott ételek</b></p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekeracs) ropogóssá tételéhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b></p>	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókéért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.</p>
 <p><b>Infrasütés</b></p>	<p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.</p>
 <p><b>Menü</b></p>	<p>Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.</p>

## 7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz




A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

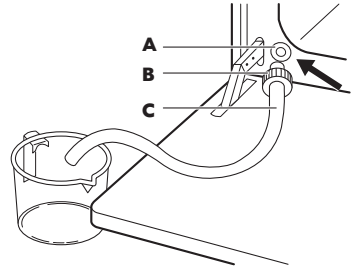
A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

## 7.4 Víztartály

Víztartály jelzőfénye	
	A tartály megtelt.
	A tartály félig megtelt.
	A tartály üres. Töltse fel a tartályt.
<p>Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütőtér alá folyatja. Szivaccsal itassa fel a vizet.</p>	

A víztartály ürítése	
1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, hagyja nyitva az ajtaját, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés	Csatlakoztassa a leeresztőcsövet (C) a leeresztőszelephez (A) a csatlakozón keresztül (B).
3. lépés	A cső végét tartsa az (A) szintje alatt, majd nyomja meg a (B) csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. lépés	Válassa le a (C) és (B) alkatrészeket, majd egy puha ruhával törölje szárazra a sütőt.







## 7.5 Előre programozott sütés beállítása

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.









Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:	Az étel megfőzöttségének szintje:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hűshőmérő szenzor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Véres</li> <li>Közepes</li> <li>Jól átsütve</li> </ul>

Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Lépjén be a menübe.	Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK.	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.







## 7.6 Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	Töltsön vizet a víztartályba.
	Sütés előtt melegítse elő a sütőt.
	Polcszint.



















Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
<b>Marha</b> 				
<b>P1</b>	<b>Marhasült, véresen</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  2; <b>sütő tálca</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
<b>P2</b>	<b>Marhasült, közepes</b>			~ 50 perc
<b>P3</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b>			~ 60 perc
<b>P4</b>	<b>Steak, közepes</b>	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	   3; <b>sütőedény a húzalpolcon</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
<b>P5</b>	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karraj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	  2; <b>sütőedény a húzalpolcon</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc























# NAPI HASZNÁLAT


















	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P6	<b>Marhasült, véres</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	<b>Marhasült, közepes</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	<b>Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 130 perc
P9	<b>Filé, véres</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P10	<b>Filé, közepes</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	<b>Filé, jól átsütve</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 120 perc
<b>Borjú</b> 🍖				
P12	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
<b>Sertés</b> 🍖 🍷				
P13	<b>Sertés sült tarja vagy lapocka</b>	1,5 - 2 kg	  <b>1; sütőedény a huzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 165 perc
P14	<b>Ropogósra pirított sertés</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc







	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P15	Karaj, friss	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 3; <b>mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	90 perc
<b>Bárány</b> 				
P17	Csontos báránycomb	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	  2; sütőedény a <b>sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc
<b>Szárnyasok</b> 				
P18	Egész csirke	1 - 1,5 kg; friss	  2; tűzálló edény a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	Fél csirke	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	Jércemell	180 - 200 g-os darabok	  1  2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.	~ 100 perc

# NAPI HASZNÁLAT





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepszi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
Egyéb 				
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
Hal 				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	35 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	90 perc
P28	Almatorta	-	 3; sütő tálca	45 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>	40 perc
P30	Almáspite	-	 1;  22 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b>	60 perc
P31	Csokoládés sütitik	2 kg	 3; mély tepszi	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 3; muffinsütő tepszi a <b>huzalpolcon</b>	25 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>	50 perc

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
<b>Zöldséges ételek / köretek</b> 				
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 <b>2; sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 <b>3; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 <b>3; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37	Krokkett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	 <b>3; sütő tálca</b>	25 perc
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	 <b>3; sütő tálca</b>	25 perc
<b>Felfújtak, kenyér és pizza</b> 				
P39	Húsos/zöldséges lasagne száraz tésztalapokkal	1 - 1,5 kg	  <b>2; tűzálló edény a huzalpolcon</b>	55 perc
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1,5 kg	  <b>1; tűzálló edény a huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.	60 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	   <b>2; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve	35 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	  <b>2; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve	25 perc
P43	Quiche	-	 <b>2; sütőforma a huzalpolcon</b>	45 perc




	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	  2; sütő tálcá sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	50 perc
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2; sütő tálcá sütőpapírral béleelve / huzalpolc	60 perc

## 8. ÓRAFUNKCIÓK





### 8.1 Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
	Percszámláló. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
	Főzési idő. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütő-funkció leáll.
	Késleltetési idő. A sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
	Működésidőzítő. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

### 8.2 Órafunkciók beállítása






Hogyan állítsa be: Pontos idő		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
		
Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget.	Állítsa be az órát.	Nyomja meg: OK funkciót.

## Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 	2. lépés	3. lépés
			
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.











A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

## Hogyan állítsa be: Főzési idő

1. lépés	2. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.  STOP	3. lépés	4. lépés
				
Válassza ki a sütfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.		A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.

A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő							
1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés		5. lépés	6. lépés
		A kijelző az új pontos időt mutatja.  START			A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következő funkciót.  funkciót.		Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.
A  időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdzi a visszaszámlálást.							

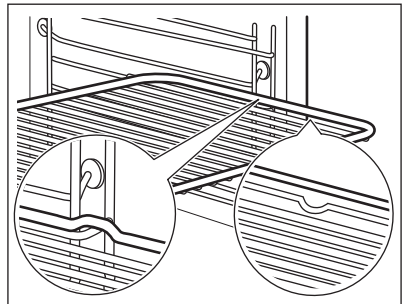
## 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

### 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

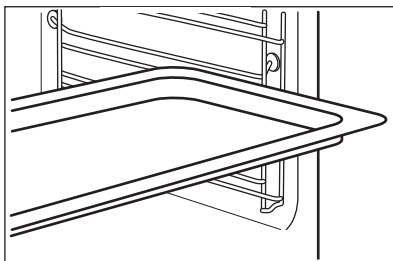
#### Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető sínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



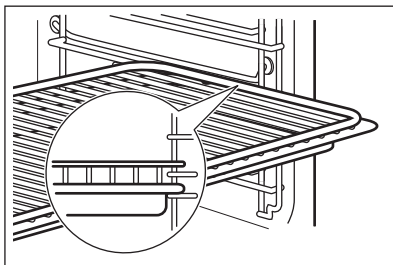
## Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé.



## Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



## 9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

### Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérséklete.



A maghőmérsékletet.

### A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

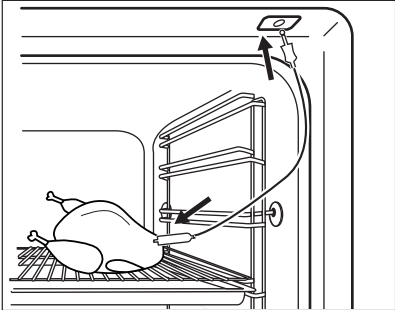
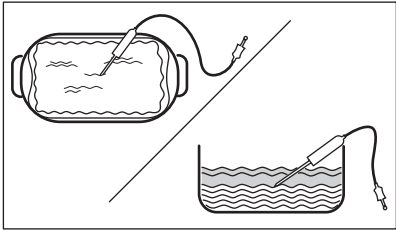


Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfújtak
<p>Szűrje a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.</p>	<p>Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.</p>
	
<b>4. lépés</b>	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
<b>6. lépés</b>	OK – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
<b>7. lépés</b>	Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div data-bbox="213 1161 1028 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div>



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK


### 10.1 Funkciózár


**Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.**



Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.





Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.  
Hangjelzés hallható.

 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

### 10.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetési idő.

### 10.3 Hűtőventilátor






Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.






## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

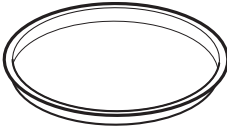
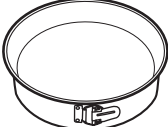


# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (perc)
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlott	pizzaszerpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	25 - 30

## 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok








Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.








			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés sütemény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 11.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.

				 (°C)	 (perc)	
Piskóta Ø26 cm kerek sütőfor- mában	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + fel- ső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik ol- dal; 2 - 3 perc má- sik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marha- hús hambur- ger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepp- tálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzal- polcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a har- madik szintre. A sütési idő félidejé- ben fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.


## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS





### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

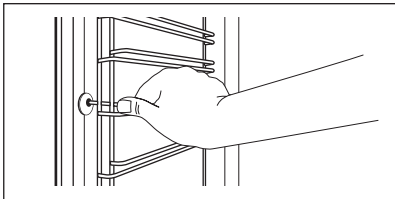
 <b>Tisztítósze- rek</b>	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el.

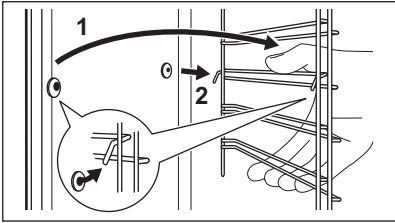
 <b>Napi haszná- lat</b>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törleruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

 <b>Tartozékok</b>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
<b>2. lépés</b>	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	

<b>3. lépés</b>	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
<b>4. lépés</b>	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.	

## 12.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



### VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

### A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
--	---	---

### Pirolitikus tisztítás

<b>1. lépés</b>	Lépjen az alábbi menübe: Tisztítás $m /$ .	
<b>Kiegészítő funkció</b>	<b>Időtartam</b>	
C1 - Enyhe tisztítás	1 h	
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min	
C3 - Alapos tisztítás	2 h 30 min	
<b>2. lépés</b>	OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.	
<b>3. lépés</b>	OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.	


# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

## Pirolitikus tisztítás

### 4. lépés

Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

**i** A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. Az ajtózárra kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók: .

## Amikor a tisztítás véget ér:


Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.

A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

## 12.4 Tisztítás emlékeztető

### A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.

 villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.

Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

## 12.5 Hogyan tisztítsa: Víztartály

### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt.

### 2. lépés

Helyezzen egy mély tepsit a gőz bemenet alá.

### 3. lépés

Töltsön vizet a víztartályba: 850 ml. Adjon hozzá 5 teáskanál citromsavat. Várjon 60 percig.

### 4. lépés

Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. Kapcsolja ki a sütőt 25 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.

### 5. lépés

Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közé. Kapcsolja ki a sütőt 10 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.





**i** A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után.



## Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.	Ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Víz-tartály kiürítése” c. szakaszt.	Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.	Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.
-----------------------	--	---	--

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait (dH) a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal és vízminőséggel együtt. Amennyiben a vízkeménység túllépi a 4 értéket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

Vízkeménység		Tesztcsík	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje	Tisztítsa meg a víztartályt minden
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 50	lágy	75 ciklusonként - 2,5 havonta
2	8 - 14		51 - 100	mérsékelten kemény	50 ciklusonként - 2 havonta
3	15 - 21		101 - 150	kemény	40 ciklusonként - 1,5 havonta
4	22 - 28		151 felett	nagyon kemény	30 ciklusonként - havonta

## 12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

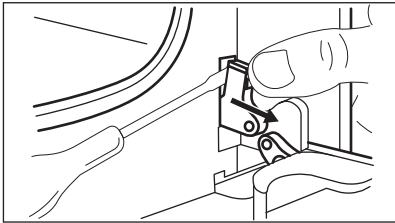
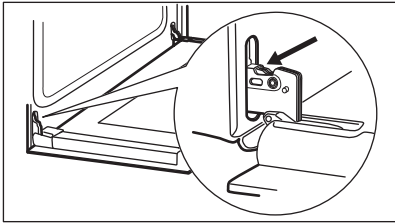
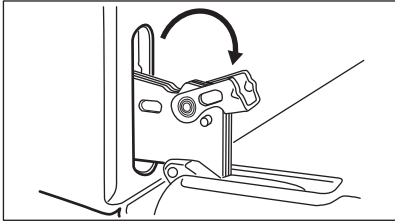
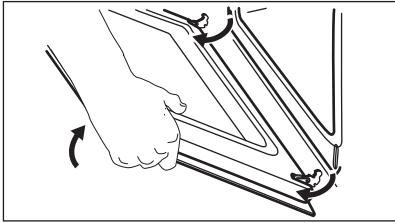
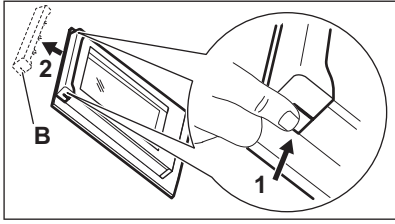
A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

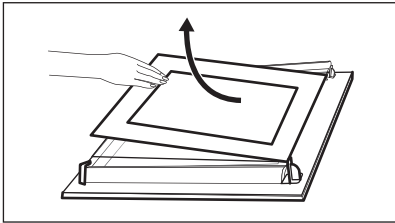


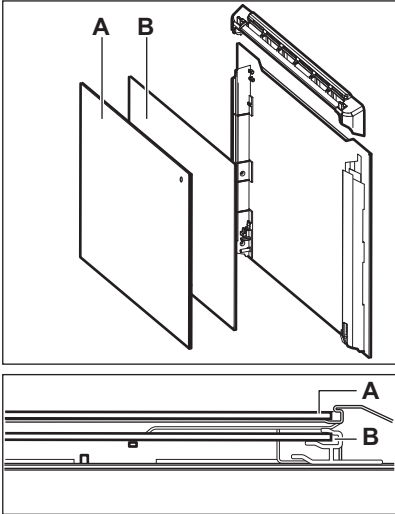
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

<b>1. lépés</b>	Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.	
<b>2. lépés</b>	Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.	
<b>3. lépés</b>	Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.	
<b>4. lépés</b>	Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.	
<b>5. lépés</b>	Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.	
<b>6. lépés</b>	Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.	
<b>7. lépés</b>	Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.	
<b>8. lépés</b>	Húzza előre a díszlécet az eltávolításához.	
<b>9. lépés</b>	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza ki őket. A felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.	

<b>10. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
<b>11. lépés</b>	A tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.	

<p>Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz, így a szét- és összeszerelés könnyebb. Helyes felszereléskor az ajtó dísléce kattanó hangot ad.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.</p>	
--	---

## 12.7 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Hátsó lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. lépés	Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



### 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütőt megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A sütő nem melegszik fel.	A sütőajtó be van csukva.
A sütő nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A sütő nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.

Alkotóelemek	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzza a Húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
Err C3	A sütőajtó be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A sütőajtó be van csukva.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a sütő újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.	

Tisztítás	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
Víz került a sütőtérbe.	Nincs túl sok víz a víztartályban.
 - a visszajelző nem világít.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a víz elkezd túlfolyni a sütő belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon a márkaszervizhez.
 - világít a visszajelző.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a tartály tele van, és a visszajelző továbbra is világít, akkor forduljon a márkaszervizhez.
A gőzben sütés nem működik.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál.
A gőzben sütés nem működik.	Van víz a víztartályban.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.

# ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap\*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Energihatékonysági szám	81.2
Energihatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő

Tömeg	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.  
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.  
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 14.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradékhő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.



### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.


E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

## 15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

### 15.1 Menü

	 - válassza ezt a Menü-re lépéshez.
---	--

#### A Menü felépítése

Előre programozott sütés 	Tisztítás 	Beállítások 
--	---	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
 	 OK	 O1 – O12	 OK	
Válassza a Menü, Beállítások lehetőségeket.	Erősítse meg a beállítást.	Válassza ki a beállítást.	Erősítse meg a beállítást.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.

#### Beállítások

O1	Pontos idő	Módosítás	O2	Kijelző fényerő	1 - 5
O3	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	O4	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
O5	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	O6	Működésidőzítő	Be/Ki
O7	Sütő világítás	Be/Ki	O8	Gyors felfűtés	Be/Ki
O9	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	O10	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468





## Beállítások

Beállítások					
O11	Szoftver verzió	Ellenőrzés	O12	Összes beállítás tör- lése	Igen / Nem

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

---

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## MES GALVOJAME APIE JUS

---

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA


---

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

---

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>267</b>	<b>2.4</b> Priežiūra ir valymas.....	<b>272</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	267	<b>2.5</b> Pirologinis valymas.....	272
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	268	<b>2.6</b> Troškinimas garuose.....	273
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>269</b>	<b>2.7</b> Vidinis apšvietimas.....	273
2.1 Įrengimas.....	269	<b>2.8</b> Paslauga.....	273
2.2 Elektros prijungimas .....	270	<b>2.9</b> Išmetimas.....	273
2.3 Naudojimas.....	271	<b>3. ĮRENGIMAS.....</b>	<b>274</b>
		3.1 Įrengimas balduose.....	274

3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	275	10.2 Automatinis išsijungimas.....	294
<b>4. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>276</b>	10.3 Aušinimo ventiliatorius.....	294
4.1 Bendroji apžvalga.....	276	<b>11. PATARIMAI.....</b>	<b>294</b>
4.2 Priedai.....	276	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	294
<b>5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITE..</b>	<b>277</b>	11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	296
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	277	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	296
5.2 Valdymo skydelis.....	277	<b>12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>298</b>
<b>6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ.....</b>	<b>278</b>	12.1 Pastabos dėl valymo.....	299
6.1 Pirminis valymas.....	278	12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos .....	299
6.2 Pirminis pašildymas.....	278	12.3 Kaip naudoti: Pirolinis valymas.....	300
<b>7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>279</b>	12.4 Priminimas apie valymą.....	301
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	279	12.5 Kaip valyti vandens bakelį.....	301
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	280	12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	302
7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	281	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	304
7.4 vandens bakelį.....	281	<b>13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>305</b>
7.5 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	282	13.1 Ką daryti, jeigu.....	305
7.6 Kepimo vadovas.....	283	13.2 Naudojimo informacija.....	307
<b>8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>289</b>	<b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>307</b>
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	289	14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*.....	307
8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	289	14.2 Energijos taupymas.....	308
<b>9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>291</b>	<b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>309</b>
9.1 Priedų naudojimas.....	291	15.1 Meniu.....	309
9.2 Maisto termometras.....	292	<b>16. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>310</b>
<b>10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>293</b>		
10.1 Užraktas.....	293		

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems

trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš atlikdami pirolizinį valymą išimkite iš prietaiso visus priedus ir išvalykite didesnius išsipylusio maisto likučius.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	590 (600) mm
---	--------------

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.

- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazės ir neutralusis laidai (mėlynas ir rudas).

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



## **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsus. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirolizinis valymas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
  - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
  - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
  - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;



- pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitais nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
  - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

## 2.6 Troškinimas garuose



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginėti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

## 2.7 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.8 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.9 Išmetimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

## 3. ĮRENGIMAS



**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

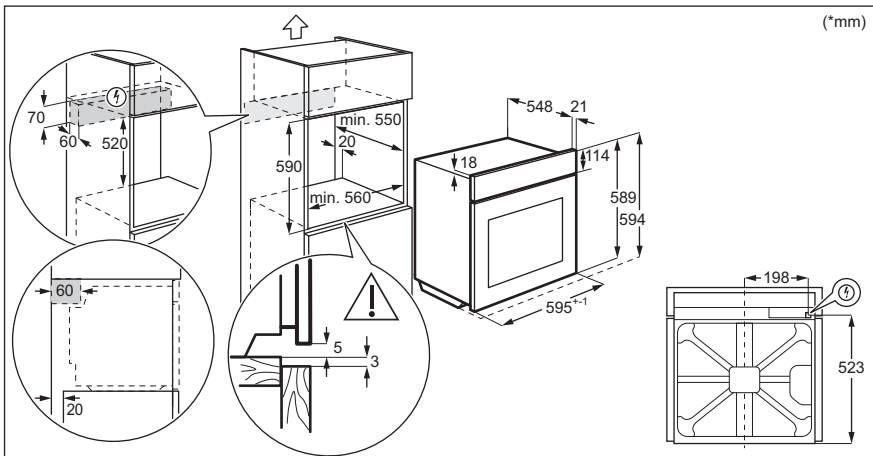
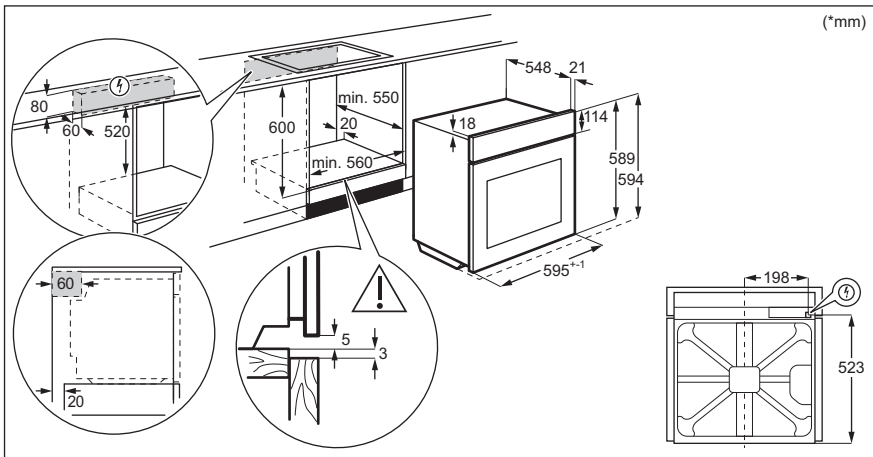
### 3.1 Įrengimas balduose



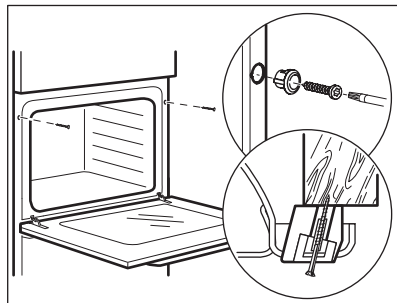
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

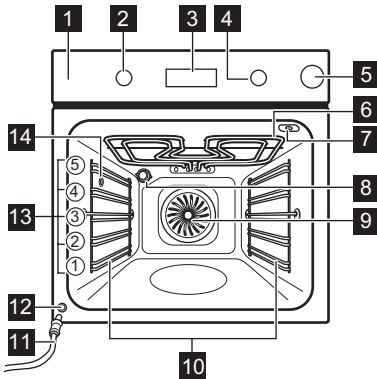


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis (ekranas)
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Stalčius vandeniui
- 6** Šildymo elementas
- 7** Maisto termometro lizdas
- 8** Lemputė
- 9** Ventilatorius
- 10** Lentynos atrama, išimama
- 11** Išleidimo vamzdelis
- 12** Vandens išleidimo vožtuvas
- 13** Vietos lentynoje
- 14** Garų įleidimas

### 4.2 Priedai







- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**  
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.



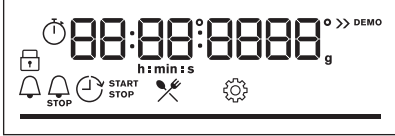
## 5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.










### 5.2 Valdymo skydelis


Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaužę	Pasukite rankenėlę
				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostatai		
Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.						
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.						

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis.
	Valdymo skydelis su pagrindinėmis funkcijomis.

#### Valdymo skydelio indikatoriai

# PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Valymas	 Nustatymai	 Greitas įkaitinimas
<b>Laikmačio indikatoriai:</b>				

<b>Progreso juosta</b> – temperatūrai arba laikui. Orkaitėi pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.	
--	---

<b>Vandens talpos indikatoriai</b>		
		

<b>Maisto termometras indikatoriaus</b>	
---	---

## 6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Žr. saugos skyrius.
---

### 6.1 Pirminis valymas


<b>Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:</b>			
			 <b>00:00</b> Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

### 6.2 Pirminis pašildymas


<b>Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.</b>	
<b>1-asis veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.


**Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.**

**2-as veiksmas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:   
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias veiksmas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:   
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS







**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
	
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.







Maisto gaminimas garuose				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				

## Maisto gaminimas garuose





Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.	Į stalčiuką vandeniui pripilkite 900 ml vandens.	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.	Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą.
--	--	--	--	--------------------------

## 7.2 Kaitinimo funkcijos

### Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Karšto oro srautas</b>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <b>Drėgmė maža</b>	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.
 <b>Picos programa</b>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <b>Apatinis kaitinimas</b>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).



Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Drėgnas konvek. kepinimas</b></p>	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas.
 <p><b>Grilis</b></p>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <p><b>Terminis kepintuvas</b></p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p><b>Menu</b></p>	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

## 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepinimas




Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

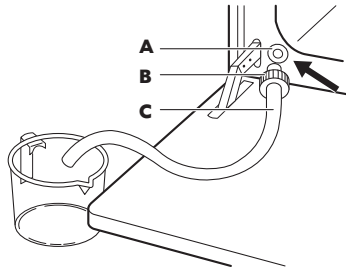
Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7.4 vandens bakelį

Vandens talpos indikatorius	
	Vandens bakelis pilnas.
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.
Jeigu į bakelį pripilsite per daug vandens, vandens perteklius per apsauginį nutekėjimo kanalą nutekės į orkaitės vidaus dugną. Vandenį surinkite kempine.	

Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos	
<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę, atidarykite dureles ir palaukite, kol orkaitė atvės.
<b>2-as veiksmas</b>	Naudodami jungtį (B) vandens išleidimo vamzdelį (C) sujunkite su Outlet valve (A).
<b>3-as veiksmas</b>	Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau A ir spaudinėkite B, kad surinktumėte likusį vandenį.
<b>4-as veiksmas.</b>	Atjunkite C ir B, o tada išsausinkite orkaitės vidų minkšta kempine.







## 7.5 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.







Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto termometras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lengvai iškeptas</li> <li>Vidutiniškai iškeptas</li> <li>Gerai iškeptas</li> </ul>

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
≡	☞	P1 - P45	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	I orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.





## 7.6 Kepimo vadovas

















Paaiškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą orkaitė išsijungs.
	Pripilkite vandens į bakelį.
	Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.


















	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Jautiena</b> 				
<b>P1</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  <b>2; kepimo padėklas</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	   <b>3; patiekalo kepimas ant viršutinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 15 min






















# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P5	<b>Jautienos kepsnys / troškiny</b> (ant-rekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1,5–2 kg	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	~ 120 min
P6	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P7	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 85 min
P8	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 130 min
P9	<b>Filė, lengvai iškeptą</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P10	<b>Filė, vidutiniškai iškeptą</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 90 min
P11	<b>Filė, gerai iškeptą</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min
Veršiena 				

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P12	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	~ 80 min
<b>Kiauliena</b>  				
P13	<b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>	1,5–2 kg	   1; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 165 min
P14	<b>Plėšytai kiaulienai</b> (ruošimas žemoje temperatūroje)	1,5–2 kg	  2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 215 min
P15	<b>Nugarinė, šviežia</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 55 min
P16	<b>Šonkauliukai</b>	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min
<b>Ėriena</b> 				
P17	<b>Ėrienos koja su kaulu</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas <b>ant kepimo padėklo</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 130 min
<b>Paukštiena</b> 				

# KASDIENIS NAUDOJIMAS


	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P18	Visas viščiukas	1–1,5 kg; šviežias	  2; kepkite patiekalą <b>kepimo padėkle</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 60 min
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	  3; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 40 min
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	   2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	~ 25 min
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo padėklas</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	~ 30 min
P22	Visa antis	2–3 kg	  2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	~ 100 min
P23	Visa žąsis	4–5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	~ 110 min
<b>Kita</b> 				
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 60 min
<b>Žuvis</b> 				

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	  2; <b>kepimo padėklas</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.	~ 30 min
P26	Žuvies filė	-	   3; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	35 min
<b>Saldūs kepiniai / desertai</b>   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	90 min
P28	Obuolių pyragas	-	 3; <b>kepimo padėklas</b>	45 min
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 1;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	60 min
P31	Šokoladinis pyragas	2 kg	 3; <b>gili keptuvė</b>	30 min
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 3; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>	25 min
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>	50 min
<b>Daržovės / Garnyrai</b>   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo padėklas</b> Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min

# KASDIENIS NAUDOJIMAS





	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min
P36	Ant grilio keptintos daržovės	1–1,5 kg	3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
<b>Gratinas, duona ir pica</b>				
P39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1–1,5 kg	2; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b>	55 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1–1,5 kg	1; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gamavimo trukmės, patiekalą apverskite.	60 min
P41	Šviežia pica, plona	-	2; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	35 min
P42	Šviežia pica, stora	-	2; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	25 min
P43	Pyragas „Quiche“	-	2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>	45 min
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	2; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	50 min



	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	 2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės	60 min

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos





Laikrodžio funkcija	Paskirtis
	Laikmatis. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Kepimo laikas. Laikmačio atskaitai pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Atidėtas paleidimas. Nustatyti įjungimo ir (arba) maisto gaminimo pabaigos laiką.
	Laikmatis. Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Menu, Nustatymai.

### 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite menu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.







# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

## Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 	2-as veiksmas	3-as veiksmas
			
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.










**i** Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

## Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP	3-as veiksmas	4-as veiksmas.
				
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai: 		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.

**i** Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA-DĖTI	3-as veiksmas	4-as veiksmas.	Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU-STAB-DYTI	5-as veiksmas.	6-as veiksmas
							
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai: 		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

**i** Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

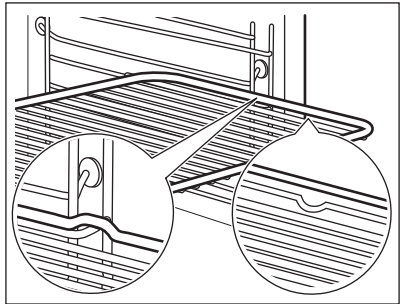
## 9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

### 9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviai nuo jos nuslysti.

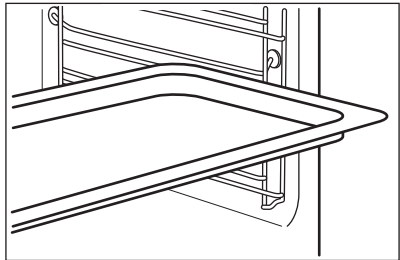
#### **Vielinė lentynėlė:**

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



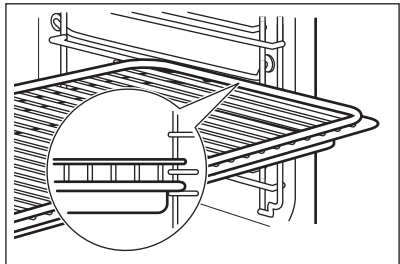
#### **Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.





#### **Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



## 9.2 Maisto termometras

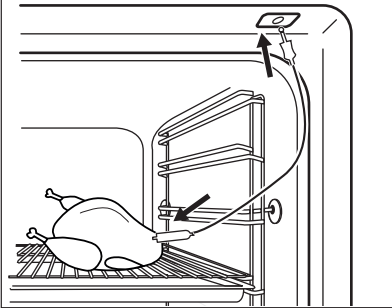
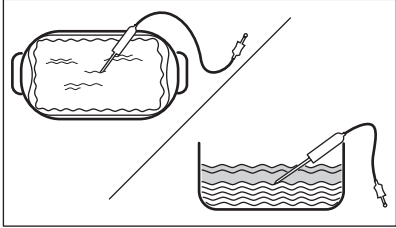


Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
 Orkaitės temperatūra.	 Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.




## Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.	
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.	
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>	
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	

	
<b>4-as veiksmas.</b>	<p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p>
<b>5-as veiksmas.</b>	<p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p>
<b>6-as veiksmas</b>	<p>OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p>
<b>7-as veiksmas</b>	<p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Galima nusidenginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p> </div>



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Užraktas

<p><b>Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.</b></p>	
<p>Įjunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Įjunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.</p>	
	<p>Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.</p>
<p> OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.</p>	



# PATARIMAI

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

## 10.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.






## 10.3 Aušinimo ventiliatorius






Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.






# 11. PATARIMAI

## 11.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.


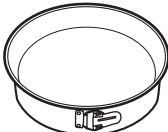


		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15

		 (°C)		 (min.)
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25–30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–30

		 (°C)		 (min.)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos ant nedidelės ug- nies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas om- letas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	25–30

## 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.








 <b>Picos kepimo skarda</b>	 <b>Kepimo indas</b>	 <b>Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti</b>	 <b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

## 11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms








### Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.



				 (°C)	 (min.)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

				 (°C)	 (min.)	
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	2–3 minu- tės pima- pusė; 2–3 minutės antra pu- sė	Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes.
Mėsai- nis su jautiena, 6 viene- tai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvan- čius skys- čius su- renkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes.




## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ISPĖJIMAS!

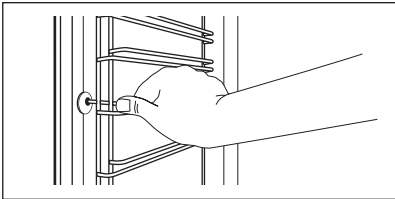
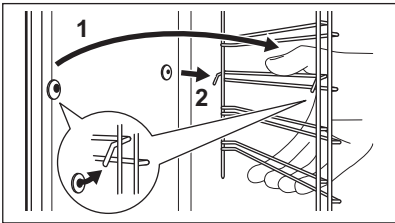
Žr. saugos skyrius.

## 12.1 Pastabos dėl valymo

 <p><b>Valymo priemonės</b></p>	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.
 <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.
 <p><b>Priedai</b></p>	Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
<b>3-as veiksmas</b>	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.	
<b>4-as veiksmas</b>	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

## 12.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



### ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.






### DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

### Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus .	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
--	--------------------------	---

### Pirolizinis valymas


<b>1-as veiksmas</b>	Atidarykite meniu: Valymas  .	
	<b>Parinktis</b>	<b>Trukmė</b>
	C1 - Lengvas valymas	1 h
	C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
	C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min
<b>2-as veiksmas</b>	OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.	
<b>3-as veiksmas</b>	OK – paspauskite valymui pradėti.	
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.	
 Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks.		
Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsiras. Iki durelės atsiras, ekrane matysite:  .		

## Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.
--	--	--

## 12.4 Priminimas apie valymą

### Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.	Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.
---	---

## 12.5 Kaip valyti vandens bakelį

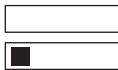



<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Padėkite gilų indą po garų įleidimo anga.
<b>3-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui įpilkite 850 ml vandens. Įpilkite 5 arbatinius šaukštelių citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.
<b>4-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 min. išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.
<b>5-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite nuo 130 iki 230 °C temperatūrą. Po 10 minučių išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.
 Po kiekvieno virimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklos, kad nesikauptų kalkių nuosėdos.	

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę.	Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.	Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.	Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.
--------------------	--	--	--

Lentelėje matysite vandens kietumo intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Jei vandentiekio vandens kietumas viršija 4-ą lygį, į stalčių vandeniui pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 50	minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.
2	8 - 14		51 - 100	vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.
3	15 - 21		101 - 150	kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
4	22 - 28		virš 151	labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

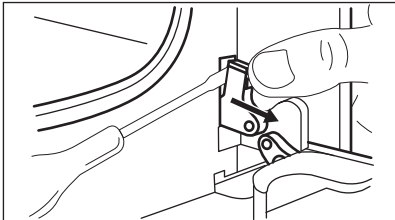
## 12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

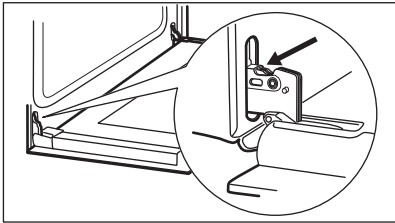
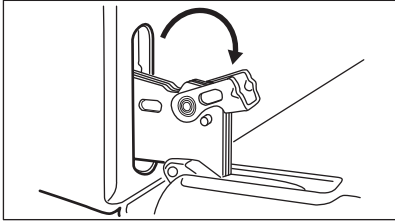
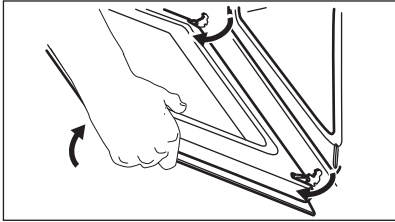
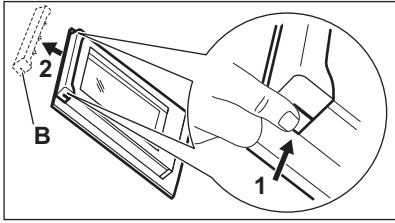
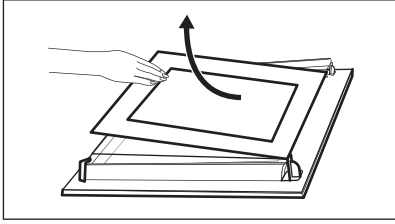
Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



### DĖMESIO

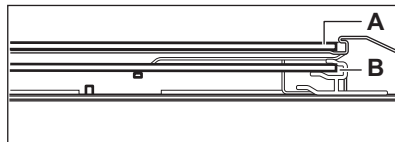
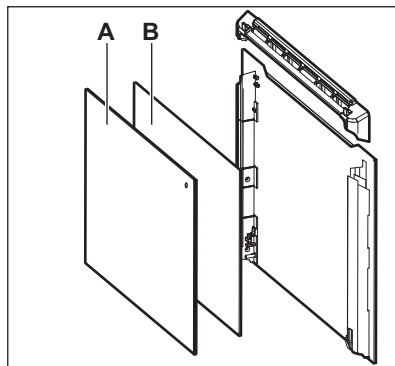
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

<b>1 veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.	
<b>2 veiksmas</b>	Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.	

<b>3 veiksmas</b>	Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.	
<b>4 veiksmas</b>	Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.	
<b>5 veiksmas</b>	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.	
<b>6 veiksmas</b>	Padėkite dureles ant minkšto audinio užtiesto stabilaus paviršiaus.	
<b>7 veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.	
<b>8 veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.	
<b>9 veiksmas</b>	Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
<b>10 veiksmas</b>	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>11 veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.	

Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštės (A ir B) sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidurinę stiklo plokštę į savo vietą.



## 12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisvilgtų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lempuotę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lempuotė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.



<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.
<b>4-as veiksmas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...



Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Užraktas išjungtas.

Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Lempuotė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lempuotė neveikia.	Perdegė lempuotė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Klaidų kodai	
Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Orkaitės durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
<p>Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.</p>	

Valymas	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.
 – indikatorius išjungtas.	Vandens talpykloje yra pakankamai vandens. Jeigu vanduo ima tekėti į orkaitės vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
 – indikatorius įjungtas.	Vandens bakelyje yra pakankamai vandens. Jeigu bakelis yra pilnas, o indikatorius vis tiek šviečia, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Vandens bakelyje yra vandens.
Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.

## 13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė

Masė	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.  
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.  
Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnės pertraukas.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

### Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min, likus 3–10 min iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.



### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.




Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.







## 15. MENIU STRUKTŪRA

### 15.1 Meniu

	 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.
---	---

#### Meniu struktūra

Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 
--	---	--

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 	 OK	 01–012	 OK	
Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

#### Nustatymai

O1	Paros laikas	Pakeisti	O2	Ekrano ryškumas	1 - 5
O3	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	O4	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
O5	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	O6	Laikmatis	Įjungta / išjungta
O7	Orkaitės apšvietimas	Įjungta / išjungta	O8	Greitas įkaitinimas	Įjungta / išjungta



# MENIU STRUKTŪRA

---

Nustatymai					
O9	Priminimas apie valymą	Ijungta / išjungta	O10	Demonstracinis režimas	Aktivavimo kodas: 2468
O11	Programinės įrangos versija	Tikrinti	O12	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## 16. APLINKOS APSAUGA

---

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.




## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>312</b>	<b>2.7</b> Iekšējais apgaismojums.....	<b>318</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	312	<b>2.8</b> Serviss.....	318
1.2 Vispārīgā drošība.....	313	<b>2.9</b> Utilizācija.....	318
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>314</b>	<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>318</b>
2.1 Uzstādīšana.....	314	3.1 Iebūve.....	319
2.2 Elektrofikla savienojums.....	315	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	320
2.3 Lietošana.....	316	<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>321</b>
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	317	4.1 Vispārējs pārskats.....	321
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	317	4.2 Papildpiederumi.....	321
2.6 Gatavošana ar trauku.....	318		

<b>5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>322</b>
5.1 Iegremdējamie regulatori.....	322
5.2 Vadības panelis.....	322
<b>6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.</b>	<b>323</b>
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	323
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	323
<b>7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>324</b>
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	324
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	325
7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	326
7.4 Ūdens tvertne.....	326
7.5 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	327
7.6 Gatavošanas palīgs.....	328
<b>8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>333</b>
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	333
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	334
<b>9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>335</b>
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....	335
9.2 Termozonde.....	336
<b>10. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>338</b>
10.1 Bloķēšana.....	338
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	338
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	338
<b>11. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>338</b>
11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	338
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	340
11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	341
<b>12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>342</b>
12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	343
12.2 Izņemšana. Plauktu balsti.....	343
12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	344
12.4 Tīrīšanas atgādinājums.....	345
12.5 Kā tīrīt? Ūdens tvertne.....	345
12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	346
12.7 Kā nomainīt: Lampa.....	348
<b>13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>349</b>
13.1 Kā rīkoties, ja.....	349
13.2 Servisa dati.....	351
<b>14. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>351</b>
14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	351
14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	352
<b>15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>353</b>
15.1 Izvēlne.....	353
<b>16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....</b>	<b>354</b>

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

---

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai



pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdzīest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no izstrādājuma un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm

Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## Uzstādīšanai un nomainībai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas / dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zilās un brūnās krāsas kabeļi).

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.

- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
  - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
  - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
  - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
  - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
  - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.

# UZSTĀDĪŠANA

---

- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiededgošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

## 2.6 Gatavošana ar tvaiku



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
  - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

## 2.7 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.8 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.9 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

# 3. UZSTĀDĪŠANA

---



### BRĪDINĀJUMS!

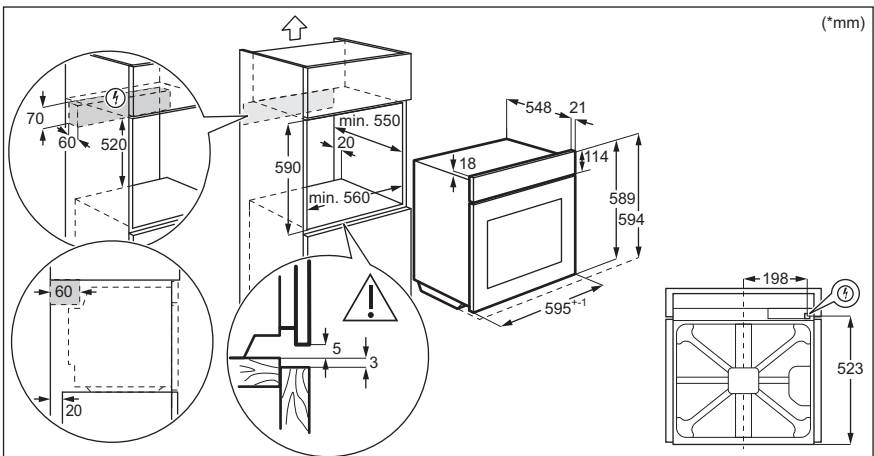
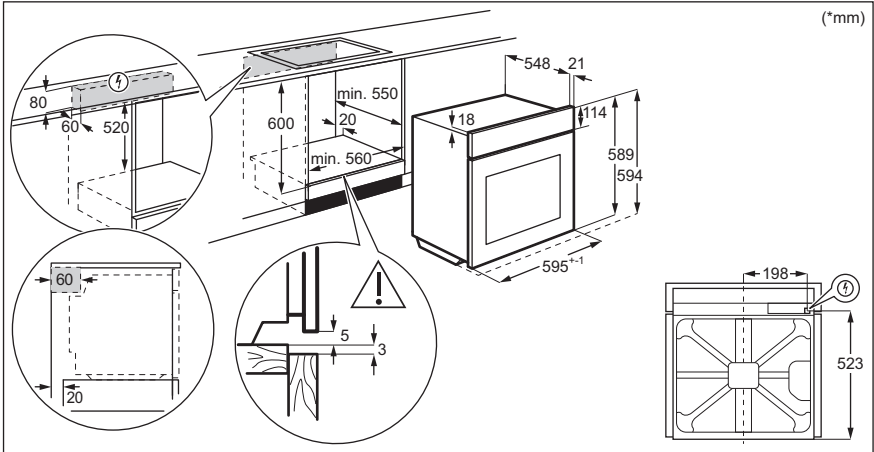
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Iebūve

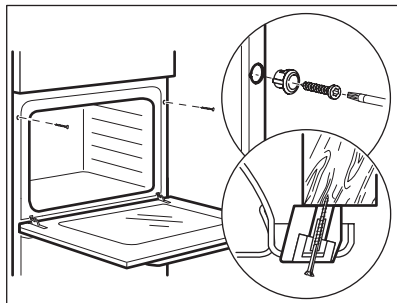


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



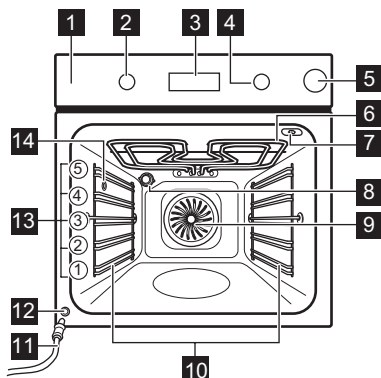
## 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm





## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Ūdens atvilktnē
- 6** Sildelements
- 7** Termozondes kontaktligzda
- 8** Lampa
- 9** Ventilators
- 10** Plaukta atbalsts, izņemams
- 11** Novadcaurule
- 12** Ūdens izvades vārsts
- 13** Plauktu līmeņi
- 14** Tvaika pievads

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/cepamā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**  
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**

# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA







Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

## 5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

### 5.1 Iegremdējamie regulatori




Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

### 5.2 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
				OK		
Tai-mers	Ātrā uz-silšana	Apgaismojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu		










Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsnī.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsnī.

	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar galvenajām funkcijām.

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

## Displeja indikatori

 Bloķēšana	 Gatavošanas pa- līgs	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsilšana
Taimera in- dikatori:				

**Progresu josla** — temperatūrai vai laikam. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.



## Ūdens tvertnes indikatori

		
---	---	---

Termozonde indikators



## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES







### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsns un iestatiet laiku:

			 <b>00:00</b> Iestatiet laiku. Nospiediet OK.
---	---	---	--


### 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana


Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsns pirms pirmās lietošanas.


**1. solis** Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

**2. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

**3. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.




 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.







## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana







Sāciet gatavot ēdianu	
<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>
 	 °C
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.





Gatavošana ar tvaiku				
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>	<b>5. solis.</b>
			 	 °C

Gatavošana ar tvaiku				
Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.	Piepildiet ūdens atvilktni ar 900 ml ūdens.	Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

### Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <b>Augš./Apakškarsēšana</b>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <b>Zems mitrums</b>	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.
 <b>Picas funkcija</b>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <b>Apakškarsēšana</b>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <b>Saldēta pārtika</b>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b></p>	<p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.</p>
 <p><b>Grils</b></p>	<p>Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.</p>
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	<p>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.</p>
 <p><b>Izvēlne</b></p>	<p>Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.</p>

## 7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu




Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

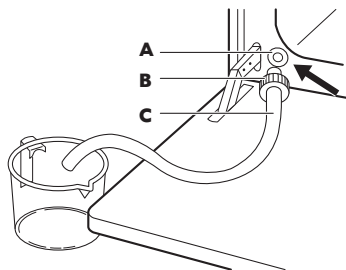
Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

## 7.4 Ūdens tvertne

Ūdens tvertnes indikators	
	Tvertne ir pilna.
	Tvertne ir daļēji pilna.
	Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Nofiriet ūdeni ar sūkli

Iztukšojiet ūdens tvertni	
<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni, atstājiet tās durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
<b>2. solis.</b>	Pievienojiet novadcauruli (C) izvades vārstam (A), izmantojot savienotāju (B).
<b>3. solis.</b>	Raugieties, lai gals atrastos zemākā līmenī nekā A, un nospiediet B atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.
<b>4. solis</b>	Atvienojiet C un B un nosusiniet cepeškrāsni ar mīkstu sūkli.







## 7.5 Gatavošanas palīgs iestatīšana

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.









Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavotības pakāpe:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termozonde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusjēls</li> <li>Vidējs</li> <li>Labi izcepts</li> </ul>

Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	levietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.












## 7.6 Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biežākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Uzpildiet ūdens tvertni ar ūdeni.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns.
	Plaukta līmenis.
















Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
<b>Liellopu gaļa</b> 				
<b>P1</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, pusjēls</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	  <b>2</b> ; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Steiks, vidēji izcepts</b>	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	   <b>3</b> ; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)</b>	1,5–2 kg	  <b>2</b> ; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min



	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P6	<b>Liellopu gaļas cepetis, pusjēls</b> (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	  2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P7	<b>Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts</b> (lēnā gatavošana)			~ 85 min
P8	<b>Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts</b> (lēnā gatavošana)			~ 130 min
P9	<b>Fileja, pusjēla</b> (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	  2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	<b>Fileja, vidēji izcepta</b> (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	<b>Fileja, pilnībā izcepta</b> (lēnā gatavošana)			~ 120 min
<b>Teļa gaļa</b> 				
P12	<b>Teļa gaļas cepetis</b> (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
<b>Cūkgaļa</b> 				
P13	<b>Cūkas kakla vai pleca cepetis</b>	1,5–2 kg	   1; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 165 min

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ














	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	  2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	Mugura, sviaga	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	Cūkgaļas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
<b>Jēra gaļa</b> 				
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
<b>Putnu gaļa</b> 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	  2; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	  3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	~ 30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
<b>Cits</b>				
P24	Gaļas rulete	1 kg	2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min
<b>Zivis</b>				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	3; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	35 min
<b>Saldumi / deserti</b>				
P27	Siera kūka	-	2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>	90 min
P28	Ābolu kūka	-	3; <b>cepamā paplāte</b>	45 min
P29	Ābolu tarte	-	2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	40 min

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P30	Ābolu pīrāgs	-	1;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	60 min
P31	Braunijs	2 kg	3; <b>cepamā panna</b>	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	3; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	25 min
P33	Kēkss	-	2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>	50 min
<b>Dārzeni / piedevas</b>				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min
P35	Daiviņas	1 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeni	1–1,5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min
<b>Sacepumi, maize un pica</b>				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>	55 min

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1–1,5 kg	  1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	60 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	   2; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru	35 min
P42	Svaiga pica, biežā	-	  2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	   2; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	50 min
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>	60 min







## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS








### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.
	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.

## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju lestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet:  .		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.		3. solis.	4. solis		5. solis.	6. solis
		Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT			Displejā redzams --:--  PĀR-TRAUKT		
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.							

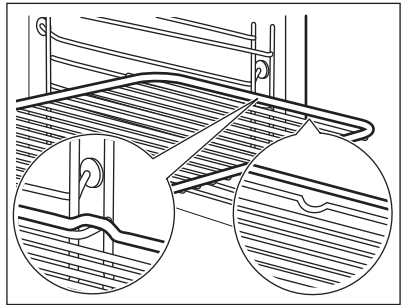
## 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskarsanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

#### Restots plaukts:

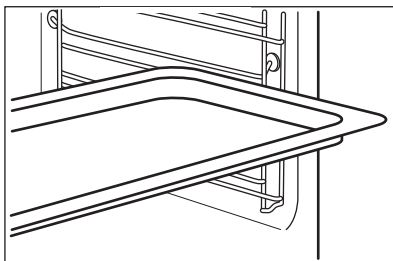
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

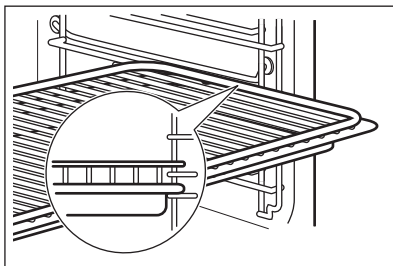
## Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



## 9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

### Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C  
Cepeškrāsns temperatūra.

  
ēdiena iekšējo temperatūru.

### Labākam gatavošanas rezultātam:

ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

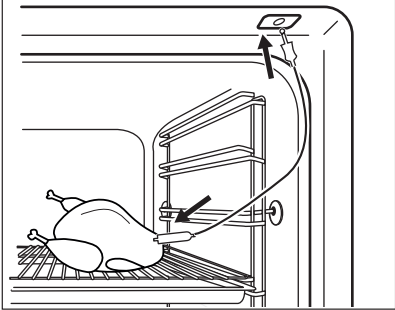
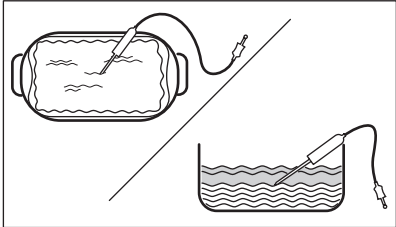


Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

## Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.



# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
<p>Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.</p>	<p>Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Iespraidiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.</p>
<p><b>5. solis.</b></p>	<p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p>
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Nospiediet <b>OK</b>, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p>
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>

## 10. PAPILDFUNKCIJAS


### 10.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.



Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.





Nospiediet un turiet nospiektu  OK, lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiektu  OK, lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 10.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.






### 10.3 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.






## 11. PADOMI UN IETEIKUMI

### 11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

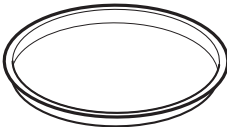
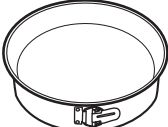


		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Sufļē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītūkas pīrā- ga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītūka ar pil- dījumu	sacepuma forma uz res- totā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gaba- li	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

# PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

## 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs








## 11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 pa- plātē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 pa- plātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 pa- plātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

				 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsni ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.




## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

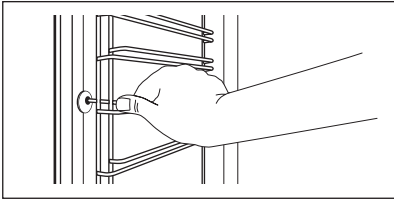
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

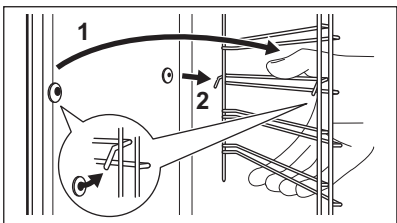
 <p><b>Tīrīšanas līdzekļi</b></p>	<p>Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p> <p>Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.</p> <p>Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p>
 <p><b>Lietošana ikdienā</b></p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.</p> <p>Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.</p>
 <p><b>Papildpiederumi</b></p>	<p>Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p> <p>Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

## 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.



<p><b>1. solis</b></p>	<p>Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.</p>	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu.	

## 12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāni ar Pirolītiskā tīrīšana.

	<b>BRĪDINĀJUMS!</b> Pastāv apdedzināšanās risks.
	<b>UZMANĪBU!</b> Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāns bojājumus.

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:		
Izslēdziet cepeškrāni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus.	Notīriet cepeškrāns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

Pirolītiskā tīrīšana	
<b>1. solis</b>	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana $m/$ .
<b>Iespēja</b>	<b>Darb. laiks</b>
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min
<b>2. solis.</b>	OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.




## Pirolītiskā tīrīšana

### 4. solis.

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

**i** Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

## Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 12.4 Tīrīšanas atgādinājums

### Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

## 12.5 Kā tīrīt? Ūdens tvertne

**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.

**2. solis.** Novietojiet cepamo pannu zem tvaika pievada.

**3. solis.** Ielejiet ūdens atvilktnē 850 ml ūdens. Pievienojiet 5 tējkarotes citronskābes. Uzgaidiet 60 min.

**4. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Zems mitrums. Iestatiet temperatūru uz 230 °C. Pēc 25 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

**5. solis.** Ieslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Zems mitrums. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet cepeškrāsni pēc 10 minūtēm un uzgaidiet, līdz tā atdziest.





**i** Lai novērstu kaļķakmens atlieku veidošanos, iztukšojiet ūdens tvertni ik reizes pēc gatavošanas ar tvaiku.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

## Kad tīrīšanas cikls beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana" sadaļu "Ikdienas lietošana".	Izskalojiet ūdens tvertni un iztīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mīkstu drānu.	Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
-------------------------	---	---	--

Turpmāk esošajā tabulā norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar attiecīgo kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitāti. Ja ūdens cietība pārsniedz 4. pakāpi, neuzpildiet ūdens atvilktni ar krāna ūdeni.

Ūdens cietība		Ūdens pārbaudes sloksne	Kalcija nogulšnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc
Pakāpe	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mīksts	75 cikliem — 2,5 mēnešiem
2	8 - 14		51 - 100	vidēji ciets	50 cikliem — 2 mēnešiem
3	15 - 21		101 - 150	ciets	40 cikliem — pusotra mēneša
4	22 - 28		vairāk nekā 151	ļoti ciets	30 cikliem — 1 mēneša

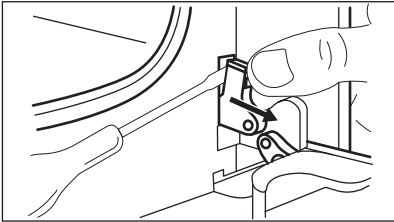
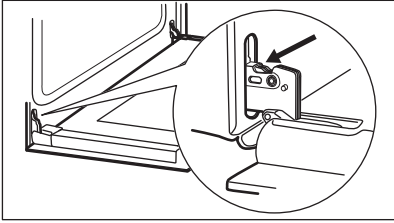
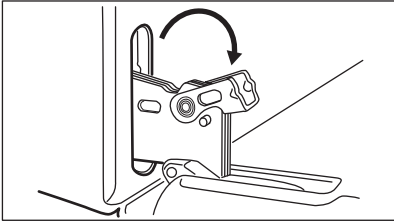
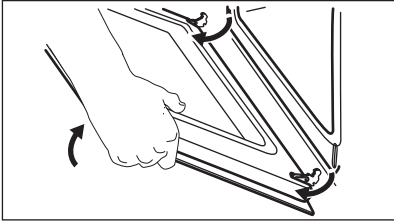
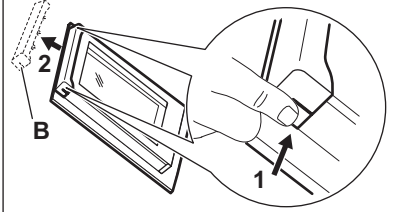
## 12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneļi var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

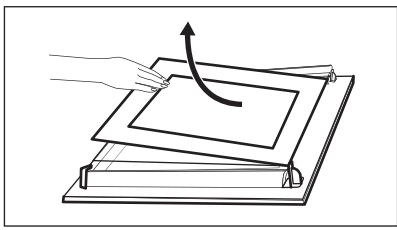


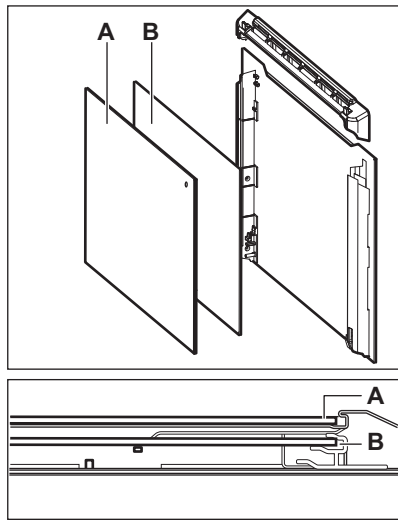
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliktu līdz galam labās puses eņģes sviru.</p>	
<p><b>3. solis</b></p>	<p>Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.</p>	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.</p>	
<p><b>5. solis</b></p>	<p>Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.</p>	
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.</p>	
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p><b>8. solis</b></p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p><b>9. solis</b></p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.</p>	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>10. solis</b>	Nofīriet stikla paneļus ar fīršanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.	
<b>11. solis</b>	Pēc fīršanas uzstādiēt stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.	

<p>Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.</p> <p>Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.</p> <p>Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.</p>	
--	---

## 12.7 Kā nomainīt: Lampa

 **BRĪDINĀJUMS!**  
 Elektrošoka risks.  
 Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadedzētu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
<b>2. solis</b>	Notīriet stikla pārsegu.
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
<b>4. solis</b>	Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...



Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

Detaļas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.

# PROBLĒMRISINĀŠANA

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
Err C3	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājojla elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tīrīšana	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns tilpnē ir ūdens.	Ūdens tvertnē nav pārāk daudz ūdens.
Izslēgts indikators  .	Ūdens tvertnē ir pietiekoši daudz ūdens. Ja cepeškrāsnī sāk tecēt ūdens un indikators joprojām ir izslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Ieslēgts indikators  .	Tvertnē ir pietiekami daudz ūdens. Ja tvertne ir pilna un indikators joprojām ir ieslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulsņu.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Ūdens tvertnē ir ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulsņu. Izīriet ūdens tvertni.

## 13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.  
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.  
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veiktspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu fira, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsns pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### **Gatavošana ar ventilatoru**

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### **Atlikušais siltums**

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsns, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### **Ēdiena siltuma uzturēšana**

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### **Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu**

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

### **Ventilatora kars. ar mitrumu**



Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.








## 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 15.1 Izvēlne

	 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
---	---

#### Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 
--	--	---

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 	 OK	 <b>O1 – O12</b>	 OK	
Atlasiet Izvēlne, Iestatījumi.	Apstipriniet Iestatījumu.	Atlasiet Iestatījumu.	Apstipriniet Iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet <b>OK</b> .

#### Iestatījumi

O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	O6	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O7	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	O8	Ātrā uzsīšana	Ieslēgt/Izslēgt



# IZVĒLNES STRUKTŪRA

---

Iestatījumi					
O9	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/ Izslēgt	O10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
O11	Programmatūras versija	Pārbaude	O12	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

---

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.




## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

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.

## SPIS TREŚCI

### 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE

#### BEZPIECZEŃSTWA..... 356

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....357
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 357

### 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

#### BEZPIECZEŃSTWA..... 359

- 2.1 Instalacja.....359
- 2.2 Podłączenie elektryczne..... 360

#### 2.3 Sposób używania.....361

#### 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 362

#### 2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....362

#### 2.6 Pieczenie parowe..... 363

#### 2.7 Oświetlenie wewnętrzne..... 363

#### 2.8 Serwis..... 363

#### 2.9 Utylizacja..... 363

### 3. INSTALACJA.....364

#### 3.1 Zabudowa..... 364

#### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 365

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

<b>4. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>366</b>	<b>10.3</b> Wentylator chłodzący.....	<b>383</b>
4.1 Ogólne informacje.....	366	<b>11. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>383</b>
4.2 Akcesoria.....	366	11.1 Termoobiegi wilgotny.....	383
<b>5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....</b>	<b>367</b>	11.2 Termoobiegi wilgotny – zalecane akcesoria.....	385
5.1 Chowane pokrętki sterujące.....	367	11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	386
5.2 Panel sterowania.....	367	<b>12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>387</b>
<b>6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>368</b>	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 388	
6.1 Czyszczenie wstępne.....	368	12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	388
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	368	12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	389
<b>7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>369</b>	12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	390
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 369		12.5 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę.....	390
7.2 Funkcje pieczenia.....	370	12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	391
7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobiegi wilgotny.....	371	12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie... 393	
7.4 Zbiornik na wodę.....	371	<b>13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>394</b>
7.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie.....	372	13.1 Co zrobić, gdy.....	394
7.6 Gotowanie wspomaganie.....	373	13.2 Dane serwisowe.....	396
<b>8. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>378</b>	<b>14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>396</b>
8.1 Funkcje zegara.....	378	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu* .....	396
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	379	14.2 Oszczędzanie energii.....	397
<b>9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>380</b>	<b>15. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>398</b>
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	380	15.1 Menu.....	398
9.2 Termosonda.....	381	<b>16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>399</b>
<b>10. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>382</b>		
10.1 Blokada.....	382		
10.2 Automatyczne wyłączanie.....	383		

## 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.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się 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 to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać 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 zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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



# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

## 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.
- 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 drzwiczkami urządzenia.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



### **OSTRZEŻENIE!**

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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
  - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.

- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 2.6 Pieczenie parowe



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## 2.7 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.8 Serwis

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

## 2.9 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

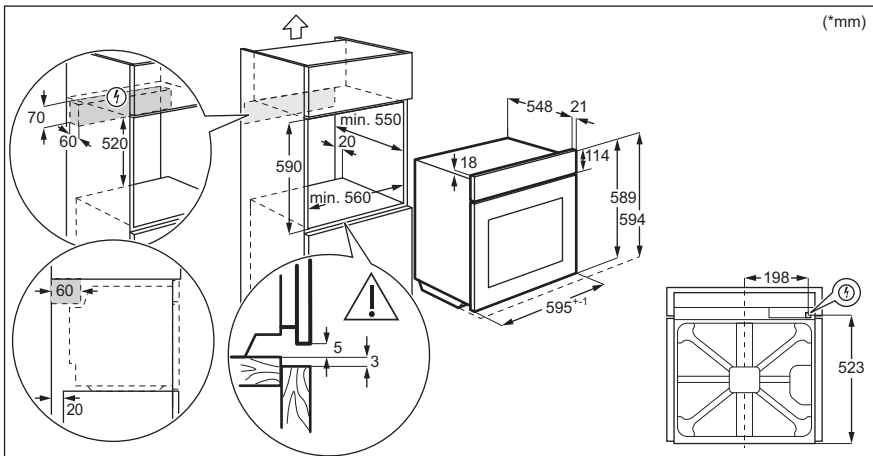
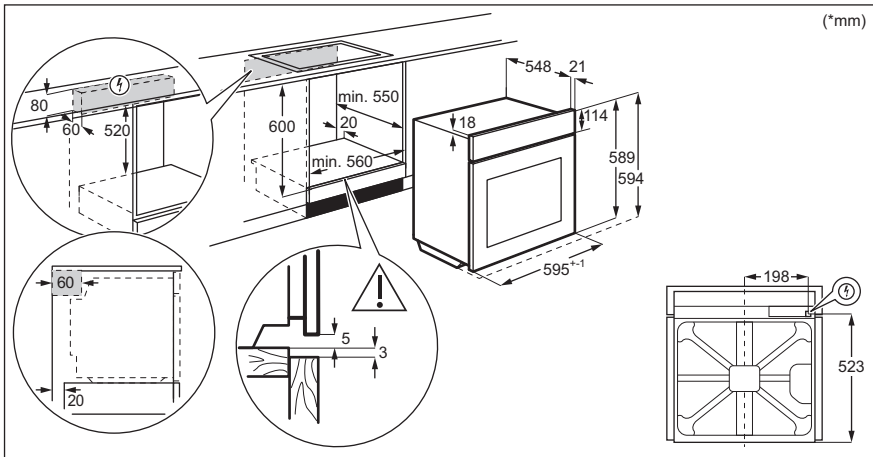
### 3.1 Zabudowa



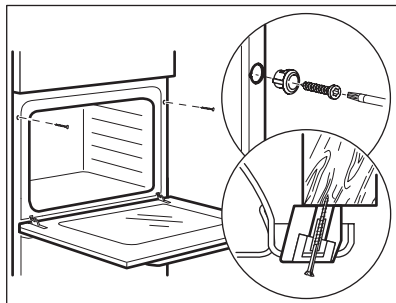
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



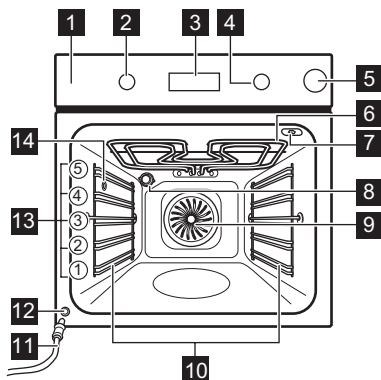
### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

---

### 4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Szuflada na wodę
- 6** Grzałka
- 7** Gniazdo termosondy
- 8** Lampa
- 9** Wentylator
- 10** Prowadnice blach, wyjmowane
- 11** Rurka odpływowa
- 12** Zawór spustowy wody
- 13** Poziomy umieszczania potraw
- 14** Otwór wlotowy pary

### 4.2 Akcesoria







- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkladanie i wyjmowanie półek.



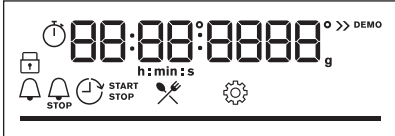
## 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

### 5.1 Chowane pokręta sterujące

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










### 5.2 Panel sterowania


Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętło
				OK		
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Termosonda	Potwierdź ustawienie		
Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.						
Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.						


	Gdy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.
	Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje.
	Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.


#### Wskaźniki na wyświetlaczu

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM


 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
<b>Wskaźniki timera:</b>				

<b>Pasek postępu</b> – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.	
--	---





<b>Wskaźnik zbiornika na wodę</b>		
		

<b>Termosonda Wskaźnik</b>	
----------------------------	---

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 <b>OSTRZEŻENIE!</b> Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.
--

### 6.1 Czyszczenie wstępne


<b>Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:</b>			
			 <b>00:00</b> Ustawić czas. Nacisnąć przycisk OK.


### 6.2 Wstępne nagrzewanie


<b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>	
<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



**Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.**

**Krok 2** Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .  
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

**Krok 3** Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .  
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA





### OSTRZEŻENIE!






Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

#### Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2
	
Wybrać dowolną funkcję pieczenia.	Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.








#### Gotowanie na parze:




Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				

Gotowanie na parze:				
Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.	Wlać 900 ml wody do szuflady na wodę.	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.	Wybrać funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę

## 7.2 Funkcje pieczenia

### Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Termoobieg</b>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <b>Górna/dolna grzałka</b>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <b>Mała wilgotność</b>	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.
 <b>Funkcja Pizza</b>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <b>Grzałka dolna</b>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <b>Potrawy mrożone</b>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <b>Termoobieg wilgotny</b>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="174 308 216 328">Grill</p>	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 <p data-bbox="143 427 247 448">Turbo grill</p>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <p data-bbox="169 520 221 541">Menu</p>	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.

## 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny




Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

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

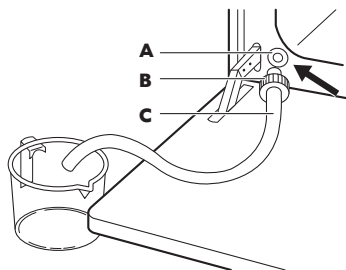
Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

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

## 7.4 Zbiornik na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę	
	Zbiornik jest pełny.
	Zbiornik jest napełniony w połowie.
	Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.
<p>Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory. Usunąć wodę gąbką.</p>	

Opróżnianie zbiornika na wodę	
<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik, zostawić otworzone drzwi i zaczekać, aż piekarnik ostygnie.
<b>Krok 2</b>	Podłączyć rurę odpływową (C) do zaworu spustowego (A) przez złącze (B).
<b>Krok 3</b>	Utrzymywać koniec rury pod poziomem A i nacisnąć kilkakrotnie przycisk B, aby zebrać pozostałą wodę.
<b>Krok 4</b>	Odłączyć C i B i osuszyć piekarnik miękką gąbką.







## 7.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.









Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	Stopień wypieczenia potrawy:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termosonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lekko wypieczone</li> <li>• Średnio wypieczone</li> <li>• Dobrze wypieczone</li> </ul>

Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Nacisnąć <b>OK</b> .	Wybrać danie. Nacisnąć przycisk <b>OK</b> .	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.













## 7.6 Gotowanie wspomagane

















Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Piekarnik wyłączy się po ustawieniu Termosonda temperatury.
	Dodać wodę do zbiornika.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczania potraw.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.























	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Wołowina</b> 				
P1	<b>Pieczeń wołowa, krwista</b>	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 40 min
P2	<b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona</b>			~ 50 min
P3	<b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona</b>			~ 60 min
P4	<b>Stek, średnio wypieczony</b>	180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm	   <b>3; brytfanna na ruszcie</b> Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 15 min
P5	<b>Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Włożyć do piekarnika.	~ 120 min

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P6	<b>Pieczeń wołowa, lekko wypieczona</b> (wolne gotowanie)	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmżyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P7	<b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona</b> (wolne gotowanie)			~ 85 min
P8	<b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona</b> (wolne gotowanie)			~ 130 min
P9	<b>Filet, lekko wypieczony</b> (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmżyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P10	<b>Filet, średnio wypieczony</b> (wolne gotowanie)			~ 90 min
P11	<b>Filet, gotowy</b> (wolne gotowanie)			~ 120 min
<b>Cielęcina</b> 				
P12	<b>Pieczeń cielęcina</b> (np. łopatka)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	  2; brytfanna na <b>ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	~ 80 min
<b>Wieprzowina</b>  				
P13	<b>Karczek wieprzowy lub łopatka</b>	1,5 - 2 kg	   1; brytfanna na <b>ruszcie</b> Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 165 min



















	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P14	Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1,5 - 2 kg	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 215 min
P15	Schab, świeży	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 55 min
P16	Żeberka	2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 <b>3 głęboka blacha</b> Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min
<b>Jagnięcina</b> 				
P17	Udziec jagnięcy z kością	1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm	  <b>2; brytfanna na blasze do pieczenia</b> Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 130 min
<b>Drób</b> 				
P18	Cały kurczak	1-1,5 kg; świeży	  <b>2; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 60 min
P19	Połówki kurczaka	0,5 - 0,8 kg	  <b>3 blacha do pieczenia</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 40 min
P20	Pierś kurczaka	180-200 g na sztukę	   <b>2; naczynie żaroodporne na ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut.	~ 25 min

# CODZIENNA EKSPLOATACJA














	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P21	Udka kurczaka, świeże	-	  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.	~ 30 min
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 100 min
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	  2; głęboka blacha Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 110 min
Inne 				
P24	Pieczeń mięsna	1 kg	  2; ruszt Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 60 min
Ryby 				
P25	Cała ryba, grillowana	0,5-1 kg na rybę	  2 blacha do pieczenia ciasta Napełnij rybę masłem i użyj swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	Filet z ryby	-	   3; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	35 min
Słodkie wypieki / desery   				
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie	90 min
P28	Szarlotka	-	 3; blacha do pieczenia	45 min
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie	40 min



# CODZIENNA EKSPLOATACJA





	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P30	Szarlotka	-	 1;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 głęboka blacha	30 min
P32	Babeczki czekoladowe	-	 3; taca na muffinki na ruszcie	25 min
P33	Ciasto bochenkowe	-	 2; blacha do chleba na ruszcie	50 min
<b>Warzywa/dodatki</b>   				
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 blacha do pieczenia	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; blacha do pieczenia	25 min
<b>Zapiekanki, chleb i pizza</b>   				
P39	Mięso / warzywna lasagna z talerzami suchego makaronu	1 - 1,5 kg	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie	55 min

# FUNKCJE ZEGARA


	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1,5 kg	  1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.	60 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	   2 blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia	35 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie	45 min
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	50 min
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt	60 min

## 8. FUNKCJE ZEGARA






### 8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Minutnik. Gdy upływie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
	Czas pieczenia. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Opóźnienie. Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
	Stoper. Maksymalna wartość 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

## 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.

Jak ustawić: Minutnik			
Krok 1	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć:  .	Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.	
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.			

Jak ustawić: Czas pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .	Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.	
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.				

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

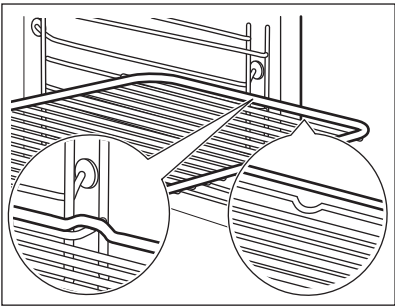
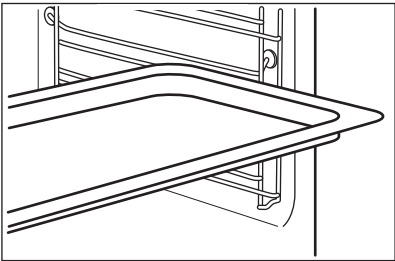
Jak ustawić: Opóźnienie							
Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

## 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

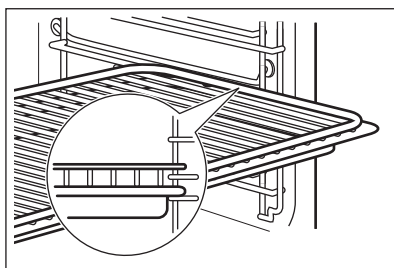
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p><b>Ruszt:</b> Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.</p>	
<p><b>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:</b> Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	

## Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

### Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



## 9.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

 Temperatura piekarnika.	 Temperatura wewnątrz produktu
--	--

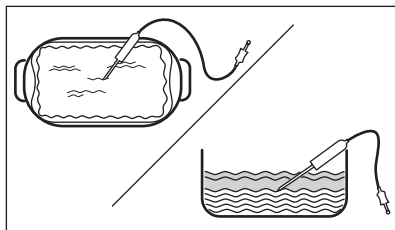
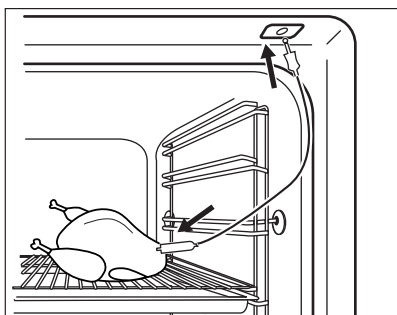
### Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:



Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.	
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.	
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>	
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.	

## DODATKOWE FUNKCJE



<b>Krok 4</b>	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
<b>Krok 6</b>	OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 7</b>	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>

## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Blokada

**Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.**

Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.

Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.

## Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.



OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

3 x - miga, gdy włączona jest blokada.

## 10.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

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

## 10.3 Wentylator chłodzący






Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

# 11. WSKAZÓWKI I PORADY






## 11.1 Termoobieg wilgotny

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

# WSKAZÓWKI I PORADY

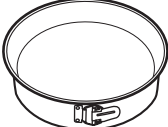


		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie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



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

## 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








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







			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

## 11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoo-bieg	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	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

				 (°C)	 (min)	
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Bułka maślana	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoo-bieg	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, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 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 gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.


## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

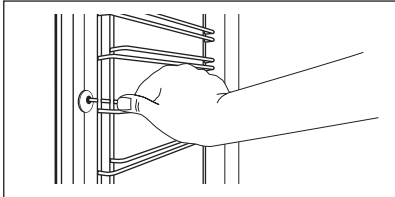
 <b>Środki czyszczące</b>	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

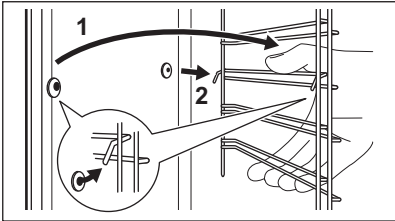
 <b>Codzienne użytkowanie</b>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 <b>Wyposażenie</b>	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	

<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem.



### **UWAGA!**

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

### Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	--	--

### Czyszczenie pirolityczne

<b>Krok 1</b>	Wejść do menu: Czyszczenie $\text{mf}$ / .	
	<b>Opcja</b>	<b>Czas trwania</b>
	C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
	C2 - Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
	C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min
<b>Krok 2</b>	OK - nacisnąć, aby wybrać program czyszczenia.	
<b>Krok 3</b>	OK – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.	

## Czyszczenie pirolityczne

### Krok 4

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

**i** Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, drzwi zablokują się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: **r**.

## Po zakończeniu czyszczenia:


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyczyścić komorę miękką ściereczką.

Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

## 12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

### Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.

 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.

Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszczeniu.

## 12.5 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę

### Krok 1

Wyłączyć piekarnik.

### Krok 2

Umieścić głęboką blachę poniżej wlotu pary.

### Krok 3

Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.

### Krok 4

Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.

### Krok 5





Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut i zaczekać, aż ostygnie.

**i** Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, należy opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.

## Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.	Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienna eksploatacja, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.	Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.	Umyć wężyk spustowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---------------------	--	---	---

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełnić szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody	Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 50	miękka	75 cykli - 2,5 miesiąca
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
3	15 - 21		101 - 150	twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

## 12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

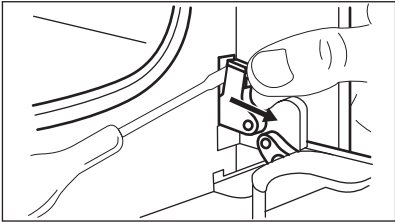
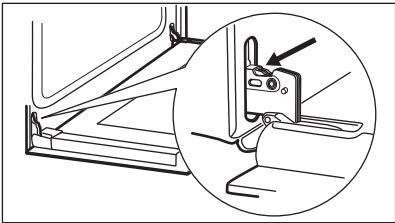
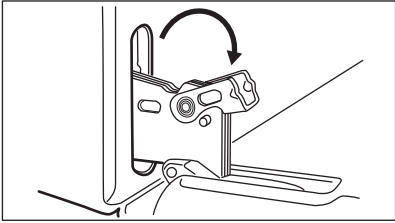
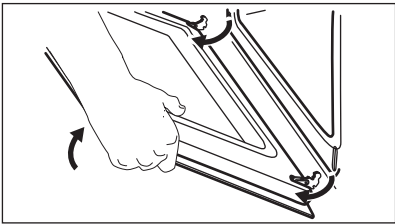
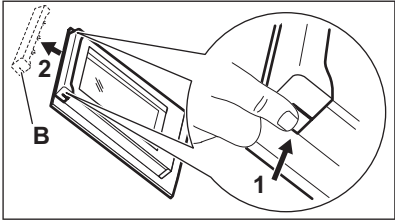
W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



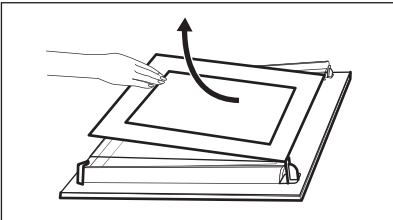
### UWAGA!

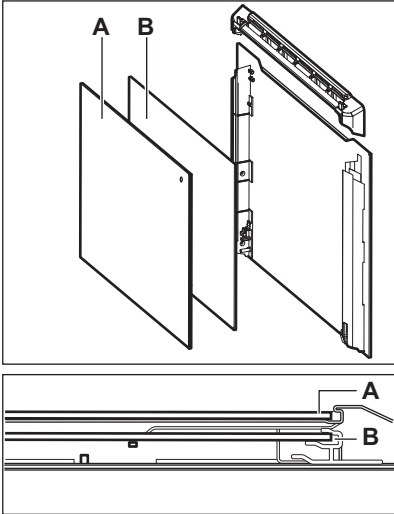
Nie używać piekarnika bez szyb.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<b>Krok 1</b>	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.	
<b>Krok 3</b>	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.	
<b>Krok 4</b>	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.	
<b>Krok 5</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
<b>Krok 6</b>	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.	
<b>Krok 7</b>	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 8</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
<b>Krok 9</b>	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	



<b>Krok 10</b>	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć sztyw w zmywarce.	
<b>Krok 11</b>	Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	

<p>Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby; każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.</p> <p>Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).</p> <p>Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.</p>	
--	---

## 12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylne oświetlenie

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

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



### 13.1 Co zrobić, gdy...

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

<b>Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

<b>Podzespoły</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
Err F102	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
<p>Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.</p>	

Czyszczenie	
Problem	Sprawdzić, czy...
W komorze piekarnika jest woda.	W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.
 – nie świeci się wskaźnik.	W zbiorniku wody jest wystarczająca ilość wody. Jeżeli wskaźnik nadal się nie świeci, a woda zaczyna wylewać się do komory piekarnika, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
 – świeci się wskaźnik.	W zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody. Jeśli zbiornik jest pełny, a wskaźnik nadal się świeci, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Pieczenie parowe nie działa.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.
Pieczenie parowe nie działa.	W zbiorniku wody jest woda.
Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

## 13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy

Masa	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

## 14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Ciepło resztkowe**

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

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

### **Termoobieg wilgotny**



Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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




Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## 15. STRUKTURA MENU

### 15.1 Menu

	 – wybrać, aby przejść do Menu.
---	--

#### Struktura Menu

Gotowanie wspomagane 	Czyszczenie 	Ustawienia 
--	---	--



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 <b>O1 - O12</b>	 OK	
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

#### Ustawienia

O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	O6	Stoper	Wł. / Wył.
O7	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	O8	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.

Ustawienia					
O9	Przypomnienie o czyszczeniach.	Wł. / Wył.	O10	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
O11	Wersja oprogramowania	Sprawdzenie	O12	Zresetuj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

## 16. 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.

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

---

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My Electrolux Kitchen**.



## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA


---

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

---

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>401</b>	<b>2.6 Cozinhar a vapor.....</b>	<b>407</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	401	<b>2.7 Iluminação interna.....</b>	<b>407</b>
1.2 Segurança geral.....	402	<b>2.8 Assistência técnica.....</b>	<b>408</b>
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>403</b>	<b>2.9 Eliminação.....</b>	<b>408</b>
2.1 Instalação.....	403	<b>3. INSTALAÇÃO.....</b>	<b>408</b>
2.2 Ligação elétrica.....	404	3.1 Encastre.....	408
2.3 Utilização.....	405	3.2 Fixação do forno no armário.....	409
2.4 Manutenção e limpeza.....	406	<b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>410</b>
2.5 Limpeza por pirólise.....	406	4.1 Visão geral.....	410



4.2 Acessórios.....	410	<b>11. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>428</b>
<b>5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 411</b>		11.1 Ventilado com Resistência.....	428
5.1 Botões retráteis.....	411	11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	430
5.2 Painel de comandos.....	411	11.3 Tabelas de cozedura para testes.....	430
<b>6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... 412</b>		<b>12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 432</b>	
6.1 Limpeza inicial.....	412	12.1 Notas sobre a limpeza.....	433
6.2 Pré-aquecimento inicial.....	412	12.2 Como remover: Apoios para prateleiras .....	433
<b>7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 413</b>		12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica	434
7.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	413	12.4 Aviso de limpeza.....	435
7.2 Funções de aquecimento.....	414	12.5 Como limpar: Depósito de água	435
7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	415	12.6 Como remover e instalar: Porta.	436
7.4 Reservatório de água.....	415	12.7 Como substituir: Lâmpada.....	438
7.5 Como definir: Cozedura assistida	416	<b>13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 439</b>	
7.6 Cozedura assistida.....	417	13.1 O que fazer se .....	439
<b>8. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... 422</b>		13.2 Dados de assistência técnica...	440
8.1 Funções do relógio.....	422	<b>14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... 441</b>	
8.2 Como definir: Funções do relógio	423	14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	441
<b>9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS..... 424</b>		14.2 Poupança de energia.....	442
9.1 Inserir acessórios.....	424	<b>15. ESTRUTURA DO MENU..... 443</b>	
9.2 Sonda térmica.....	425	15.1 Menu.....	443
<b>10. FUNÇÕES ADICIONAIS..... 427</b>		<b>16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... 444</b>	
10.1 Bloquear.....	427		
10.2 Desligar automático.....	427		
10.3 Ventoinha de arrefecimento.....	428		

## **1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA**

---

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### **1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou

instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.

- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



## **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



## **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



## **AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirofítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza PiroLítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Cozinhar a vapor



### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
  - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

## 2.7 Iluminação interna



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.8 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.9 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

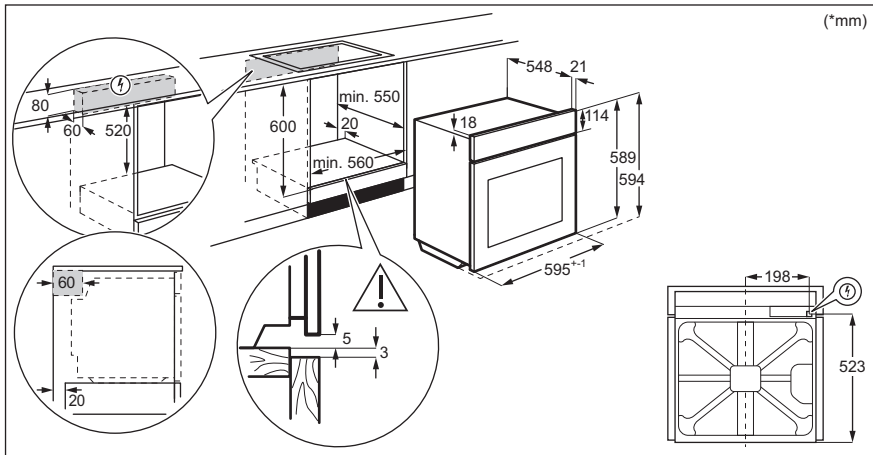
### 3.1 Encastre



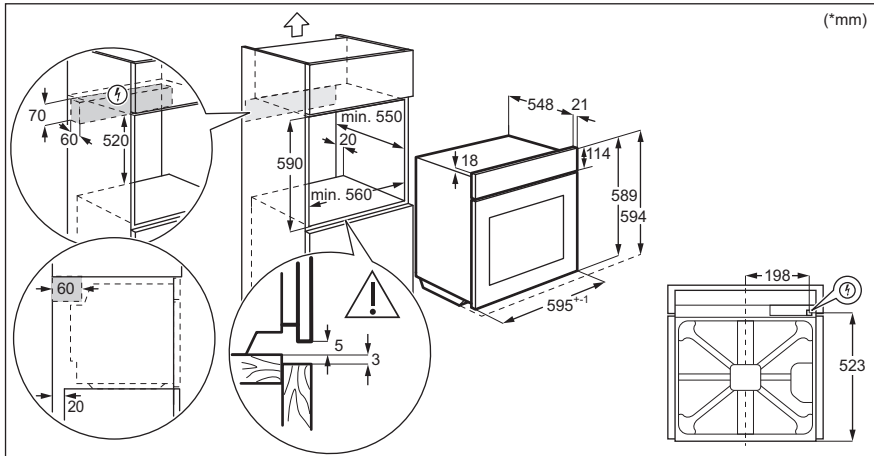
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

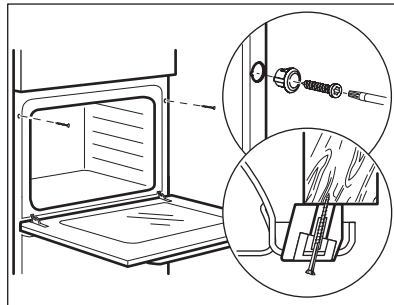
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation







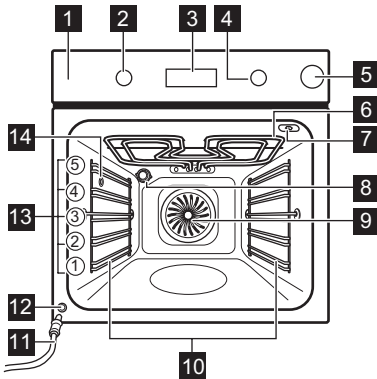
## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

### 4.1 Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Gaveta da água
- 6** Elemento de aquecimento
- 7** Tomada para a sonda térmica
- 8** Lâmpada
- 9** Ventilador
- 10** Apoio para prateleira, amovível
- 11** Tubo de escoamento
- 12** Válvula de saída da água
- 13** Nível das prateleiras
- 14** Entrada de vapor

### 4.2 Acessórios







- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**  
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.




## 5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

### 5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.










### 5.2 Painel de comandos

Campos do sensor do painel de controlo					Prima o botão	Rodar o botão
				OK		
Temporizador	Aquecimento rápido	Luz	Sonda térmica	Confirmar a definição		
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno.						
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição de desligado para desligar o forno.						

	Quando o botão dos tipos de aquecimento estiver na posição de desligado, o visor passa para o modo de espera.
	Quando cozinhar, o visor apresenta a temperatura definida, a hora do dia e outras opções disponíveis.
	Visor com funções chave.

<b>Indicadores do visor</b>
-----------------------------

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 Bloquear	 Cozedura assistida	 Limpeza	 Definições	 Aquecimento rápido
<b>Indicadores do temporizador:</b>				

**Barra de progresso** - para temperatura ou tempo.  
A barra fica totalmente vermelha quando o forno atinge a temperatura definida.



## Indicadores do depósito de água



Sonda térmica indicador



## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:



00:00


Acertar as horas. Premir OK.


### 6.2 Pré-aquecimento inicial


Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

**Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.**

**Passo 2** Regule a temperatura máxima para a função.   
Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

**Passo 3** Regule a temperatura máxima para a função.   
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.



## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA








### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Começar a cozinhar	
Passo 1	Passo 2
	
Selecione uma função de aquecimento.	Defina a temperatura. Premir OK.







Cozinhar a vapor				
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				





## Cozinhar a vapor

Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.	Encher a gaveta da água com 900 ml de água.	Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.	Selecione a função de aquecimento a vapor.	Defina a temperatura.
--	---	---	--	-----------------------

## 7.2 Funções de aquecimento

### Tipos de aquecimento normal

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Ventilado + Resistência Circ</b>	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 <b>Calor superior/inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Humidade pouca</b>	Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <b>Aquecimento inferior</b>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Ventilado com Resistência</b></p>	<p>Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.</p>
 <p><b>Grelhador</b></p>	<p>Para grelhar alimentos finos e tostar pão.</p>
 <p><b>Grelhador ventilado</b></p>	<p>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 <p><b>Menu</b></p>	<p>Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.</p>

## 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência




Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

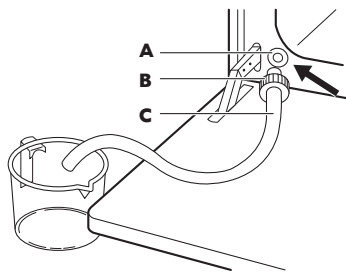
Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 7.4 Reservatório de água

Indicador do depósito de água	
	<p>O depósito está cheio.</p>
	<p>O depósito de água está meio cheio.</p>
	<p>O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.</p>
<p>Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior da cavidade. Remova a água com uma esponja.</p>	

Esvaziar o reservatório de água	
<b>Passo 1</b>	Desligue o forno, deixe-o com a porta aberta e aguarde até o forno arrefecer.
<b>Passo 2</b>	Ligue o tubo de escoamento (C) à válvula de saída (A) através do conector (B).
<b>Passo 3</b>	Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de A e prima repetidamente B para recolher a água restante.
<b>Passo 4</b>	Retire C e B e seque o forno com uma esponja macia.



## 7.5 Como definir: Cozedura assistida





Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	A temperatura a que um prato é cozinhado:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda térmica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mal passado</li> <li>Médio</li> <li>Bem passado</li> </ul>









Cozedura assistida - utilize-o para preparar rapidamente um prato com as definições padrão:			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima <b>OK</b> .	Selecione o prato. Premir <b>OK</b> .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.








## 7.6 Cozedura assistida
















Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque o Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O forno desliga-se quando a temperatura definida Sonda térmica é atingida.
	Adicione água ao depósito.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.




















	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
<b>Carne de vaca</b> 				
P1	<b>Carne assada, mal passada</b>	1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	~ 40 min
P2	<b>Carne assada, média</b>			~ 50 min
P3	<b>Carne assada, bem passada</b>			~ 60 min
P4	<b>Bife, médio</b>	180 - 220 g por peça; fatias com 3 cm de espessura	   3; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	~ 15 min
P5	<b>Carne assada/ estufada</b> (cossoteleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1,5 - 2 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no forno.	~ 120 min

















# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P6	<b>Carne assada, mal passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	~ 75 min
P7	<b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temperatura)			~ 85 min
P8	<b>Carne assada, bem passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)			~ 130 min
P9	<b>Filete, mal passado</b> (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; pedaços com 5 - 6 cm de espessura	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	~ 75 min
P10	<b>Filete, médio</b> (aquecimento a baixa temperatura)			~ 90 min
P11	<b>Filete, concluído</b> (aquecimento a baixa temperatura)			~ 120 min
<b>Vitela</b> 				
P12	<b>Vitela assada</b> (p. ex., pá)	0,8 - 1,5 kg; pedaços com 4 cm de espessura	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.	~ 80 min
<b>Porco</b> 				

















	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
P13	<b>Cachaço ou pá de porco assada</b>	1,5 – 2 kg	  1; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 165 min
P14	<b>Porco assado</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1,5 – 2 kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.	~ 215 min
P15	<b>Lombo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; peças com 5 - 6 cm de espessura	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	~ 55 min
P16	<b>Entrecosto</b>	2 - 3 kg; utilizar entrecosto com 2 - 3 cm de espessura	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
<b>Borrego</b> 				
P17	<b>Perna de borrego com ossos</b>	1,5 - 2 kg; peças com 7 - 9 cm de espessura	  2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 130 min
<b>Aves</b> 				
P18	<b>Frango inteiro</b>	1 - 1,5 kg; fresco	  2; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.	~ 60 min
P19	<b>Meio frango</b>	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	~ 40 min

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.	~ 25 min
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.	~ 30 min
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.	~ 100 min
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2; <b>tabuleiro para grelhar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.	~ 110 min
<b>Outro</b> 				
P24	Rolo de Carne	1 kg	  2; <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	~ 60 min
<b>Peixe</b> 				
P25	Peixe inteiro, grelhado	0,5 - 1 kg por peixe	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de peixe	-	  3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	35 min.
<b>Assados doces / sobremesas</b>   				


	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola $\varnothing$ de 28 cm na prateleira em grelha	90 min
P28	Bolo de maçã	-	 3; tabuleiro para assar	45 min
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na prateleira em grelha	40 min
P30	Tarte de maçã	-	 1; forma de tarte $\varnothing$ de 22 cm na prateleira em grelha	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; tabuleiro para grelhar	30 min.
P32	Queques de chocolate	-	 3; tabuleiro de queques na prateleira em grelha	25 min
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha	50 min
<b>Vegetais / acompanhamentos</b>    				
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Batatas em forma de cunha	1 kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes congelados	0,5 kg	 3; tabuleiro para assar	25 min
P38	Batatas congeladas	0,75 kg	 3; tabuleiro para assar	25 min




# FUNÇÕES DE RELÓGIO

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
Gratinados, pão e pizza 				
P39	Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca	1 – 1,5 kg	  2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>	55 min
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 – 1,5 kg	  1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Rode o prato após metade do tempo de cozedura.	60 min
P41	Pizza fresca, fina	-	   2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal	35 min.
P42	Pizza fresca, grossa	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>	45 min
P44	Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0,8 kg	   2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.	50 min
P45	Pão integral/ centeio/escuro integral em forma de pão	1 kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / <b>prateleira em grelha</b>	60 min




## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO







### 8.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
	Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

Função de relógio	Aplicação
	Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
	Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
	Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.








## 8.2 Como definir: Funções do relógio


Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
<p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p>			










# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS


## Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1	Passo 2	 O visor mostra: 0:00 	Passo 3	Passo 4	
					
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 			Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

## Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2	O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Passo 3	Passo 4	O visor mostra: --:--  PA-RAR	Passo 5	Passo 6		
									
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 			Defina a hora de início.		Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

# 9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

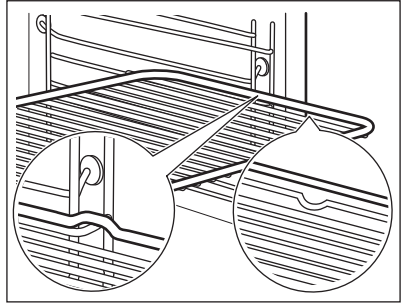
## 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.



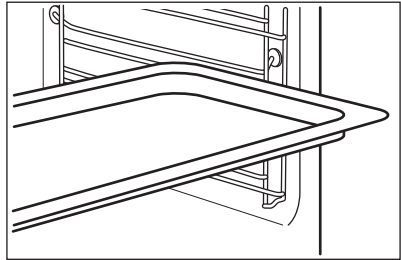
## Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



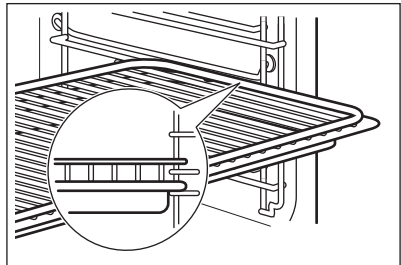
## Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno.



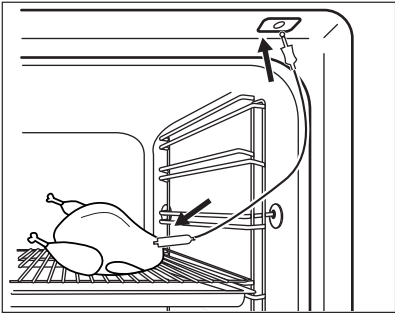
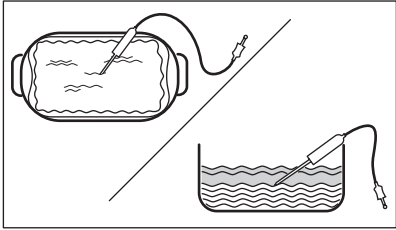

A temperatura de núcleo.


# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

## Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.
---	-------------------------------------	---






## Como utilizar: Sonda térmica

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
<b>Passo 3</b>	Introduzir: Sonda térmica.
<b>Carne, aves e peixe</b>	<b>Caçarola</b>
Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.	Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone do Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.
	
<b>Passo 4</b>	Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.
<b>Passo 5</b>	 - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
<b>Passo 6</b>	OK - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

<b>Passo 7</b>	<p>Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>AVISO!</b> Existe o perigo de queimaduras porque a Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</p> </div>
----------------	---



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Bloquear

<b>Esta função evita uma alteração accidental da função do forno.</b>		
<p>Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado. Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.</p>		
	<p> OK - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.</p>	<p> OK - mantenha premido para desligar.</p>
<p> 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.</p>		

### 10.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

# SUGESTÕES E DICAS






## 10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.






## 11. SUGESTÕES E DICAS

### 11.1 Ventilado com Resistência






Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25

## SUGESTÕES E DICAS


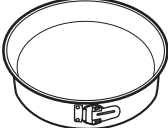


		 (°C)		 (min.)
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45

# SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

## 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados








Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

			
<b>Forma para pizza</b>	<b>Assadeira</b>	<b>Formas individuais</b>	<b>Forma com base para flan</b>
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro








## 11.3 Tabelas de cozedura para testes

### Informação para institutos de teste








Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-

## SUGESTÕES E DICAS

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

				 (°C)	 (min)	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA






### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

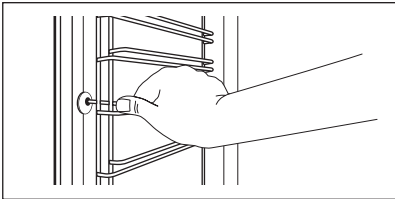
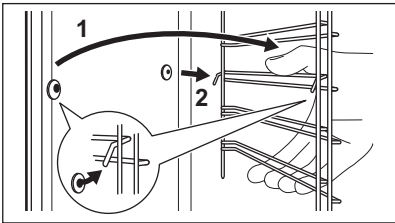


## 12.1 Notas sobre a limpeza

 <p><b>Agentes de limpeza</b></p>	<p>Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.</p>
	<p>Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.</p>
	<p>Limpe manchas com um detergente suave.</p>
 <p><b>Utilização diária</b></p>	<p>Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.</p>
	<p>Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.</p>
 <p><b>Acessórios</b></p>	<p>Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>
	<p>Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	

## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

**AVISO!**

Existe o risco de queimaduras.




**CUIDADO!**

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

**Antes da Limpeza pirolítica:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	-----------------------------	--

**Limpeza pirolítica**


<b>Passo 1</b>	Aceda ao menu: Limpeza  .
<b>Opção</b>	<b>Duração</b>
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min
<b>Passo 2</b>	OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.
<b>Passo 3</b>	OK – prima para iniciar a limpeza.
<b>Passo 4</b>	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
 Durante a limpeza, a luz do forno está apagada.	
Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta:  .	

## Quando a limpeza termina:


Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

## 12.4 Aviso de limpeza

### O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.	Para desligar o aviso, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.
--	--





## 12.5 Como limpar: Depósito de água

<b>Passo 1</b>	Desligue o forno.
<b>Passo 2</b>	Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.
<b>Passo 3</b>	Verta água para a gaveta da água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde durante 60 min.
<b>Passo 4</b>	Ligue o forno e seleccione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura para 230°C. Desligue o forno após 25 minutos e aguarde até que esteja frio.
<b>Passo 5</b>	Ligue o forno e seleccione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura entre 130 e 230°C. Desligue o forno após 10 minutos e aguarde até que esteja frio.
 Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.	

## Quando a limpeza termina:

Desligue o forno.	Esvazie o depósito da água. Consulte em "Utilização diária" o capítulo "Esvaziar o depósito de água".	Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.	Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.
-------------------	---	---	--

A tabela abaixo apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a qualidade da água. Quando a dureza da água exceder o nível 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

Dureza da água		Tira de teste	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água	Limpe o depósito de água a cada
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 50	macia	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	moderadamente dura	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		superior a 151	muito dura	30 ciclos - 1 mês

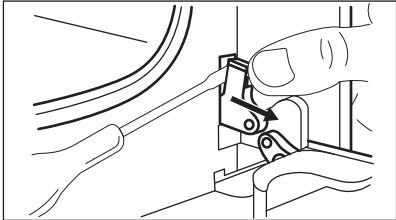
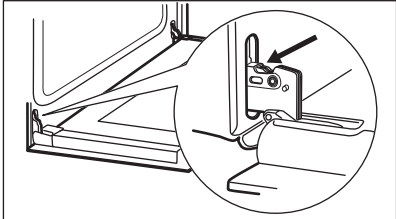
## 12.6 Como remover e instalar: Porta

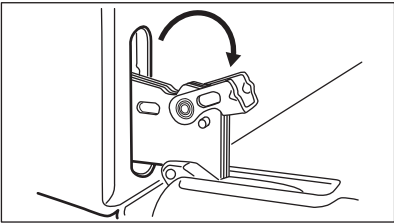
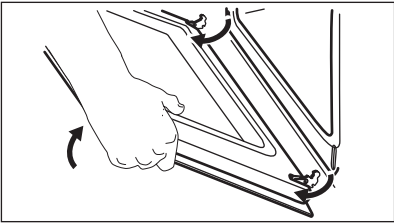

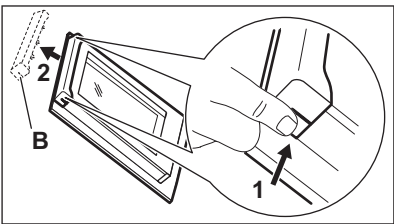
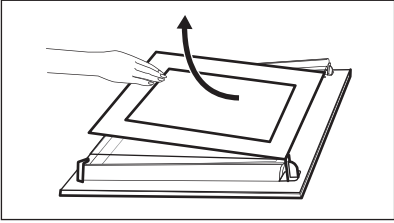
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



### **CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

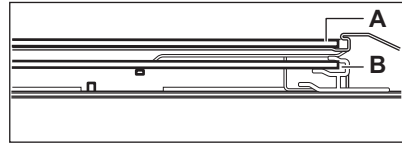
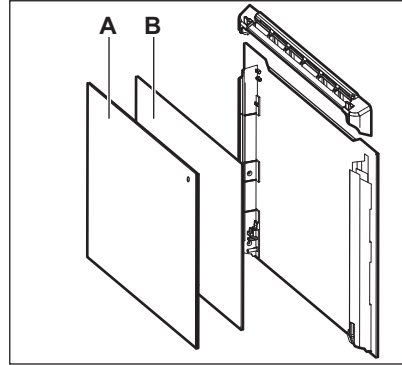
<b>Passo 1</b>	Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.	
<b>Passo 2</b>	Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.	
<b>Passo 3</b>	Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.	
<b>Passo 4</b>	Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.	

<p><b>Passo 5</b></p>	<p>Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.</p>	
<p><b>Passo 6</b></p>	<p>Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.</p>	
<p><b>Passo 7</b></p>	<p>Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.</p>	
<p><b>Passo 8</b></p>	<p>Puxe o friso da porta para a frente para o remover.</p>	
<p><b>Passo 9</b></p>	<p>Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.</p>	
<p><b>Passo 10</b></p>	<p>Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>	
<p><b>Passo 11</b></p>	<p>Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.</p>	

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos respetivos encaixes.



## 12.7 Como substituir: Lâmpada



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

### Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.



O forno não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O fusível não está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio está desativado.

Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do forno está fechada.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro	
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

Limpeza	
Problema	Verificar se...
Existe água na cavidade do forno.	Não existe demasiada água no depósito de água.
 - o indicador está desligado.	Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no forno e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.
 - o indicador está ligado.	Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.
A cozedura a vapor não funciona.	Existe água no depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.

## 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.



Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto\*

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Índice de Eficiência Energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 14.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### **Cozinhar com a ventoinha**

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### **Aquecimento residual**

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### **Manter os alimentos quentes**

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### **Cozinhar com a lâmpada desligada**

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.



### **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.




Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.







## 15. ESTRUTURA DO MENU

### 15.1 Menu

	 - seleccione para entrar no Menu.
---	---

#### Menu estrutura.

Cozedura assistida 	Limpeza 	Definições 
--	---	--

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Selecione o Menu, Definições.	Confirme a definição.	Selecione a definição.	Confirme a definição.	Ajuste o valor e prima OK.

#### Definições

O1	Hora	Alterar	O2	Brilho do visor	1 - 5
O3	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	O4	Volume do alarme	1 - 4
O5	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	O6	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
O7	Luz	Ligado/Desligado	O8	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
O9	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	O10	Modo Demo	Código de ativação: 2468



# ESTRUTURA DO MENU

---

Definições					
O11	Versão do software	Verificar	O12	Restaurar configurações	Sim / Não

## 16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

---

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un produs Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la dumneavoastră. Pentru a vă asigura că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.





## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>446</b>	2.5 Curățarea pirolitică.....	452
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	447	2.6 Gătirea cu abur.....	452
1.2 Informații generale despre siguranță.....	447	2.7 Iluminare interioară.....	453
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>449</b>	2.8 Serviciul de asistență tehnică.....	453
2.1 Instalarea.....	449	2.9 Eliminare.....	453
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..	450	<b>3. INSTALAREA.....</b>	<b>453</b>
2.3 Utilizarea.....	451	3.1 Încorporarea.....	453
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	451	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.....	454
		<b>4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>455</b>
		4.1 Prezentare generală.....	455

# INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

---

4.2 Accesorii.....	455	11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	474
<b>5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....</b>	<b>456</b>	11.3 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare.....	474
5.1 Butoane de selectare retractabile.....	456	<b>12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>476</b>
5.2 Panou de comandă.....	456	12.1 Note cu privire la curățare.....	476
<b>6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>457</b>	12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft.....	477
6.1 Curățarea inițială.....	457	12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	477
6.2 Preîncălzirea inițială.....	457	12.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....	478
<b>7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>458</b>	12.5 Cum se curăță: rezervorul de apă.....	478
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	458	12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	480
7.2 Funcții de gătire.....	458	12.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	481
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed.....	460	<b>13. DEPANARE.....</b>	<b>482</b>
7.4 rezervorul de apă.....	460	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	482
7.5 Modul de setare: Gătire asistată.....	461	13.2 Date pentru service.....	484
7.6 Gătire asistată.....	461	<b>14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>484</b>
<b>8. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>467</b>	14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	484
8.1 Funcțiile ceasului.....	467	14.2 Economisirea energiei.....	485
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	467	<b>15. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>486</b>
<b>9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....</b>	<b>469</b>	15.1 Meniu.....	486
9.1 Introducerea accesoriilor.....	469	<b>16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>487</b>
9.2 Senzor de gătire.....	469		
<b>10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....</b>	<b>471</b>		
10.1 Blocare.....	471		
10.2 Oprirea automată.....	471		
10.3 Suflantă cu aer rece.....	472		
<b>11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>472</b>		
11.1 Aer cald umed.....	472		

## 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 individual 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.

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

---

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul 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. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea cuptorului.



## 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.
- 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 monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- 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 <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## 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.
- 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 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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățarea pirolitică



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
  - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
  - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
  - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

## 2.6 Gătirea cu abur



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

## 2.7 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.

## 2.8 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.9 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- 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. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 3.1 Încorporarea



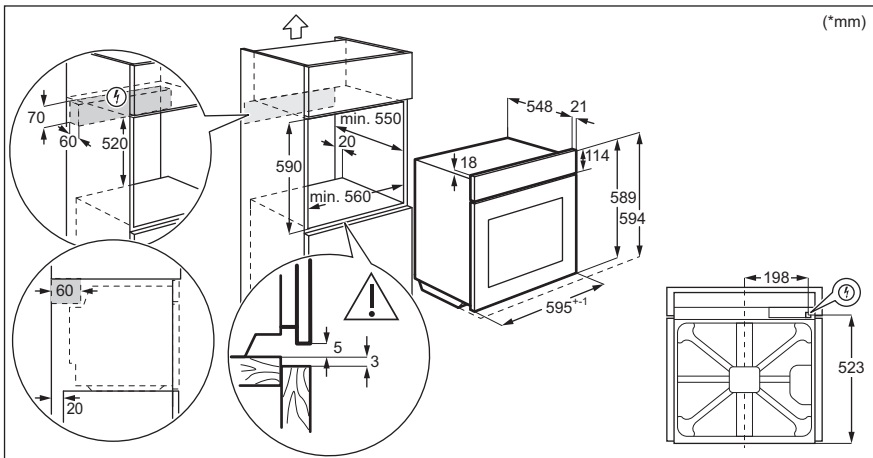
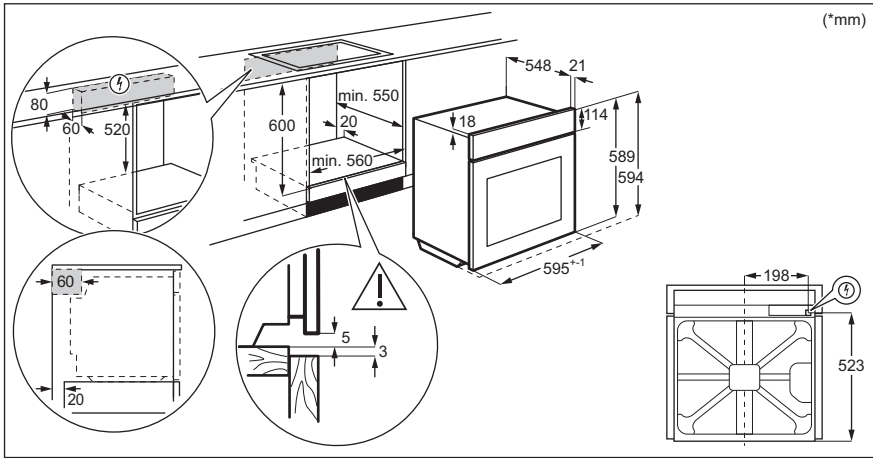
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

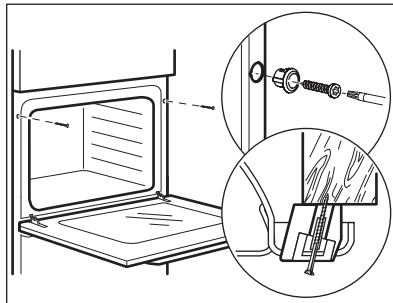
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALAREA

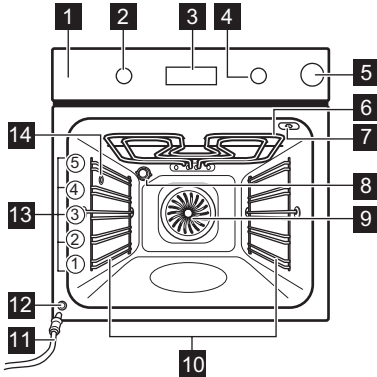


## 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Sertar pentru apă
- 6** Element de încălzire
- 7** Priză pentru senzorul de gătire
- 8** Bec
- 9** Ventilator
- 10** Suport pentru raft, detașabil
- 11** Țeavă de evacuare
- 12** Supapă de evacuare a apei
- 13** Poziții raft
- 14** Alimentare cu abur

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**  
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.







# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL




## 5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL






### 5.1 Butoane de selectare retractabile

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

### 5.2 Panou de comandă










Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
				OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare cuptor	Senzor de gătire	Confirmare setare		
Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.						

	Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare.
	Când gătiți, afișajul indică temperatura setată, ora și alte opțiuni disponibile.
	Afișaj cu funcțiile cheie.

Indicatorii afișajului				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă



# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Indicatoare cronometru				
Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când cuptorul atinge temperatura setată.				
Indicator pentru rezervorul de apă				
				
Senzor de gătire Indicator				





## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE





### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 00:00 Setarea timpului. Apăsați OK.

### 6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
Etapă 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapă 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapă 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

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

① Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.




## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ









### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.










### 7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire


Începeți gătit	
<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>
 	 °C
Selectați o funcție de gătit.	Setați temperatura. Apăsați OK.

Gătire la abur				
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
			 	 °C
Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.	Umpleți sertarul pentru apă cu 900 ml de apă.	Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.	Selectați funcția de gătit cu abur.	Setați temperatura.

### 7.2 Funcții de gătit

## Funcții standard de gătire

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Aer cald cu ventilație</b></p>	<p>Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.</p>
 <p><b>Încălzire sus și jos</b></p>	<p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>
 <p><b>Umiditate scăzută</b></p>	<p>Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.</p>
 <p><b>Funcție Pizza</b></p>	<p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.</p>
 <p><b>Încălzire jos</b></p>	<p>Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.</p>
 <p><b>Preparate congelate</b></p>	<p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p>
 <p><b>Aer cald umed</b></p>	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitoul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.</p>
 <p><b>Gătire intensiva</b></p>	<p>Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.</p>

Funcția de încălzire	Utilizare
	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

## 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed




Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

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

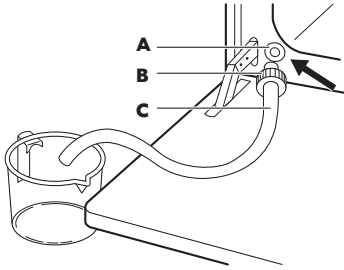
Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

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

## 7.4 rezervorul de apă

Indicator pentru rezervorul de apă	
	Rezervorul este plin.
	Rezervorul este pe jumătate plin.
	Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.







Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a cavității. Îndepărtați apa cu un burete.

Goliți rezervorul de apă		
<b>Pasul 1</b>	Opriiți cuptorul, lăsați-l cu ușa deschisă și așteptați până când cuptorul este rece.	
<b>Pasul 2</b>	Conectați țeava de evacuare (C) la supapa de evacuare (A) prin conectorul (B).	
<b>Pasul 3</b>	Țineți capătul țevii sub nivelul de A și împingeți în mod repetat B pentru a colecta apa rămasă.	
<b>Pasul 4</b>	Desfaceți C și B și uscați cuptorul cu un burete moale.	





## 7.5 Modul de setare: Gătire asistată

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

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor de gătire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>În sânge</li> <li>Mediu</li> <li>Bine făcut</li> </ul>

Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați <b>OK</b> .	Selectați preparatul. Apăsați <b>OK</b> .	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.















## 7.6 Gătire asistată

Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Puneți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatului. Cuptorul se stinge când setați Senzor de gătire temperatura este atinsă.
	Adăugați apă la rezervor.
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.



















Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

# UTILIZAREA ZILNICĂ





















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Vită</b> 🐄				
P1	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	🔪 📏 <b>2 tavă de gătit</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
P2	<b>Friptură de vită, mediu</b>			~ 50 min
P3	<b>Friptură de vită, bine făcut</b>			~ 60 min
P4	<b>Friptură, medie</b>	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	🔪 📏 📏 <b>3 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
P5	<b>Friptură de vită / fierbere înăbușit</b> (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1,5 - 2 kg	🔪 📏 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min
P6	<b>Friptură de vită, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	🔪 📏 <b>2 tava de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P7	<b>Friptură de vită, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 85 min
P8	<b>Friptură de vită, bine făcută</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P9	<b>File, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	  <b>2 tavă de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P10	<b>File, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 90 min
P11	<b>File, făcut</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
<b>Vițel</b> 				
P12	<b>Friptură de vițel</b> (de ex. spațată)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	  <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
<b>Porc</b> 				
P13	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă</b>	1,5 - 2 kg	   <b>1 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	~ 165 min
P14	<b>Carne de porc</b> (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	  <b>2 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	<b>File, proaspăt</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	  <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	<b>Coaste de porc</b>	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 <b>3 cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	90 min



















# UTILIZAREA ZILNICĂ



	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Miel</b> 				
P17	<b>Pulpă de miel cu os</b>	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	  <b>2</b> ; friptură la <b>tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
<b>Pasăre</b> 				
P18	<b>Pui întreg</b>	1 - 1,5 kg; proaspăt	  <b>2</b> preparat caserole <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min
P19	<b>Jumătate de pui</b>	0,5 - 0,8 kg	  <b>3 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	<b>Piept de pui</b>	180 - 200 g per bucată	   <b>2</b> ; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min
P21	<b>Pulpe de pui, proaspete</b>	-	  <b>3 tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	~ 30 min
P22	<b>Rață întreagă</b>	2 - 3 kg	  <b>2</b> tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	<b>Gâscă întregă</b>	4 - 5 kg	  <b>2</b> ; <b>cratiță adâncă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
<b>Altele</b> 				



	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P24	Bucată de carne	1 kg	 2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
<b>Pește</b> 				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	 2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	  3 preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	35 min
<b>Biscuiți / deserturi dulci</b>   				
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	 3; tavă de gătit	45 min
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	 1  Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	 3 tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	25 min
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă	50 min
<b>Legume / Garnituri</b>   				





# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1,5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.	30 min
P37	Crochete, congelate	0,5 kg	 3; tavă de gătit	25 min
P38	Cartofi, congelati	0,75 kg	 3; tavă de gătit	25 min
<b>Gratinate, pâine și pizza</b>   				
P39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1,5 kg	  2; preparat caserole raft de sârmă	55 min
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1,5 kg	  1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.	60 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	35 min
P42	Pizza proaspătă, grosă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă	45 min




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	 2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	50 min
P45	Pâine integrală / seacă / neagră în tava de pâine	1 kg	 2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	60 min

## 8. FUNȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului







Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
	Durată gătire. Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
	Temporizare. Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
	Cronometru numărătoare directă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

### 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului








Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

# FUNȚIILE CEASULUI











## Modul de setare Cronometru

Pasul 1		Pasul 2	Pasul 3
	Afișajul indică: 0:00 		
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

## Modul de setare Durată gătire

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4
		Afișajul indică: 0:00  STOP		
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.				

## Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4		Pasul 5	Pasul 6
		Afișajul arată: timpul  START			Afișajul indică: --:--  STOP		
Selecționați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

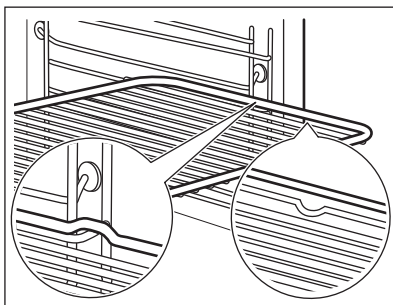
## 9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

### 9.1 Introducerea accesoriilor

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

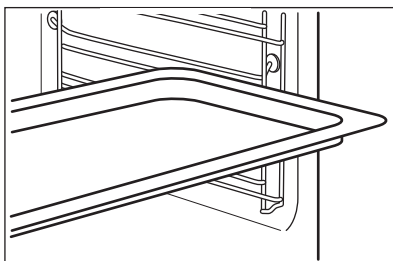
**Raft sârmă:**

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



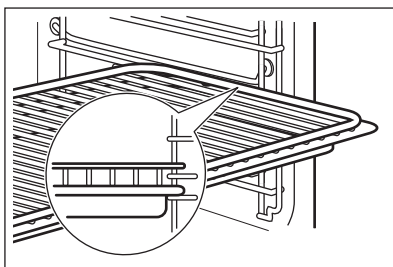
**Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



**Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**


Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



### 9.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului.

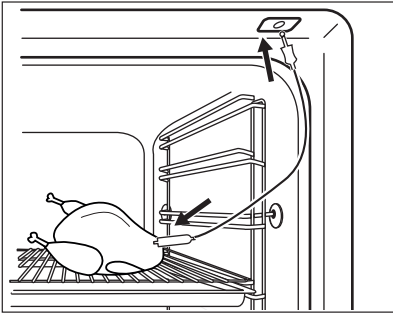
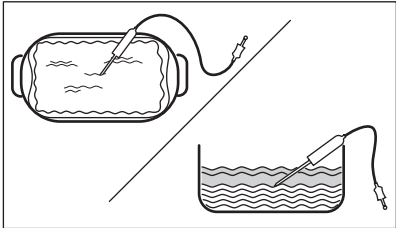
# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII



Există două temperaturi care trebuie setate:		
°C Temperatura cuptorului.		 Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.







## Modul de utilizare: Senzor de gătire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>	
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai grosă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceți vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.	
		
<b>Pasul 4</b>	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.	

<b>Pasul 5</b>	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
<b>Pasul 6</b>	OK - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
<b>Pasul 7</b>	Scoateți conectorul Senzor de gătit din priză și preparatul din cuptor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri deoarece Senzor de gătit devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</div>



## 10. FUNȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Blocare



<b>Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.</b>		
<p>Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătitul setat continuă, panoul de comandă este blocat.</p> <p>Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.</p>		
 	 OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.	 OK - apăsați lung pentru a opri.
 3 x  - clipește când blocarea este pornită.		

### 10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

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

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

 (°C)	 (h)
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Temporizare.






## 10.3 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 cuptorul se răcește.

# 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI






## 11.1 Aer cald umed

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

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50


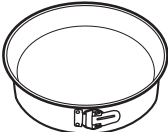

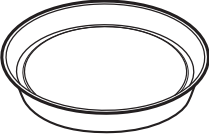


# INFORMAȚII ȘI SFATURI

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

## 11.2 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.

			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm








## 11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

### Informații pentru institutele de testare








Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
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 sâr-mă	2	180	70 - 90	-

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

				 (°C)	 (min)	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus si jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bu-căți	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	2 - 3 mi-nute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealal-tă parte	Preîncălziți cupto-rul timp de 3 mi-nute.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

				 (°C)	 (min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.



## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA




### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

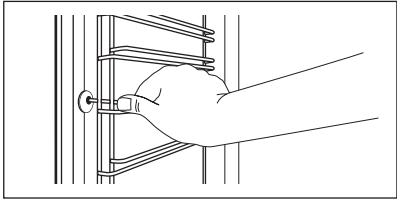
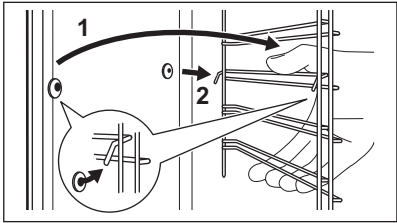
### 12.1 Note cu privire la curățare

 <b>Agenți de curățare</b>	Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
	Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.
	Curățați petele cu un detergent neutru.
 <b>Utilizarea zilnică</b>	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
	Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscăți cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

 <p><b>Accesoriile</b></p>	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

## 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft


Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

## 12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică




Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

	<p><b>AVERTISMENT!</b> Există pericolul de arsuri.</p>
--	--

	<p><b>ATENȚIE!</b> Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.</p>
--	---


Înainte de Curățare pirolitică:		
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățare pirolitică	
<b>Pasul 1</b>	Intrați în meniul: Curățare  .
Opțiune	Durata
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min
<b>Pasul 2</b>	OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.
<b>Pasul 3</b>	OK - apăsați pentru a porni curățarea.
<b>Pasul 4</b>	După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
 Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.	
Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă:  .	

La terminarea curățării:		
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 12.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.	
 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.	Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

## 12.5 Cum se curăță: rezervorul de apă

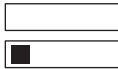



<b>Pasul 1</b>	Opriți cuptorul.
----------------	------------------

<b>Pasul 2</b>	Puneți o cratiță adâncă sub alimentarea cu abur.
<b>Pasul 3</b>	Turnați apă în sertarul pentru apă: 850 ml. Adăugați acid citric: 5 lingurițe. Așteptați 60 min.
<b>Pasul 4</b>	Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura la 230 °C. Opriți cuptorul după 25 min și așteptați să se răcească.
<b>Pasul 5</b>	Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura între 130 și 230 °C. Opriți cuptorul după 10 minute și așteptați să se răcească.
<p><b>i</b> Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, goliți rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.</p>	

### La terminarea curățării:

Opriți cuptorul.	Goliți rezervorul de apă. Consultați capitolul Utilizarea zilnică, „Golirea rezervorului de apă”.	Clățiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.	Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.
------------------	---	--	---

Tabelul de mai jos indică intervalul de duritate a apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de calciu și calitatea apei. Când duritatea apei este mai mare de 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

Duritate apă		Bandă de test	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei	Curățați rezervorul de apă la fiecare
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	moale	75 de cicluri - 2,5 luni
2	8 - 14		51 - 100	duritate moderată	50 de cicluri - 2 luni
3	15 - 21		101 - 150	dură	40 de cicluri - 1,5 luni
4	22 - 28		peste 151	foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

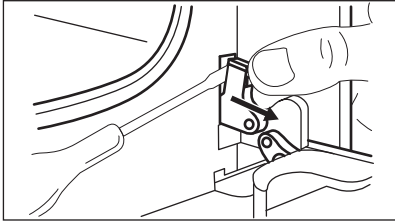
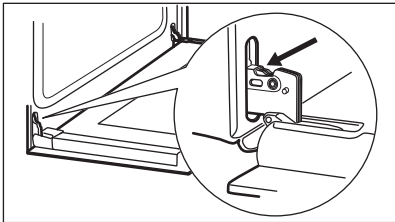
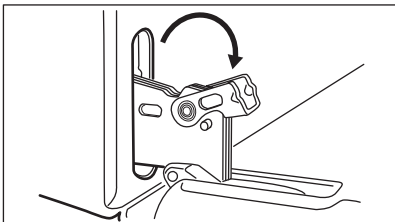
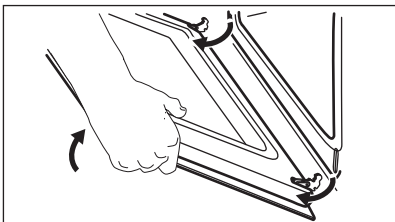


## 12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului este prevăzută cu trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului 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.

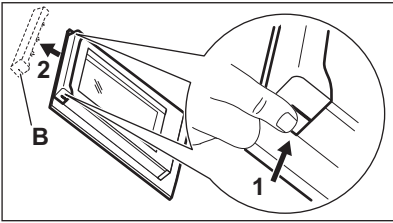
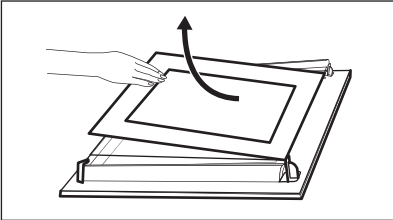


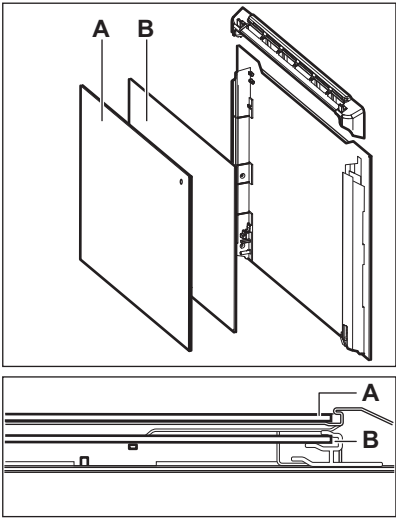
### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

<b>Etapa 1</b>	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.	
<b>Etapa 2</b>	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.	
<b>Etapa 3</b>	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.	
<b>Etapa 4</b>	Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua din stânga.	
<b>Etapa 5</b>	Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.	
<b>Etapa 6</b>	Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.	
<b>Etapa 7</b>	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
<b>Etapa 8</b>	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	



<p><b>Etapa 9</b></p>	<p>Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.</p>	
<p><b>Etapa 10</b></p>	<p>Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.</p>	
<p><b>Etapa 11</b></p>	<p>După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.</p>	

<p>Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă. Fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dez asamblarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.</p>	
---	--

## 12.7 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

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

# DEPANARE

## Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

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

## 13. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...



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

Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa cuptorului este închisă.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.

Componente	
Problemă	Verificați dacă...

Componente	
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa cuptorului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa cuptorului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
<p>Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni cuptorul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.</p>	

Curățare	
Problemă	Verificați dacă...
Există apă în cavitatea cuptorului.	Nu există prea multă apă în rezervorul de apă.
 - indicatorul este stins.	Nu există suficientă apă în rezervorul de apă. Dacă începe să se scurgă apă în cuptor și indicatorul este în continuare oprit, contactați un Centru de service autorizat.
 - indicatorul este aprins.	Nu există suficientă apă în rezervor. Dacă rezervorul este plin și indicatorul tot mai este aprins, contactați un Centru de service autorizat.

# EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Curățare	
Gătirea cu abur nu funcționează.	Nu există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur.
Gătirea cu abur nu funcționează.	Există apă în rezervorul de apă.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei minute sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur.	Nu există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur. Curățați rezervorul de apă.

## 13.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

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

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu

Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.  
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 14.2 Economisirea energiei



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

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului 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.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

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.

### Căldura reziduală

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

# STRUCTURA MENIULUI

## Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

## Gătirea cu becul stins

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



## Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.




Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.







## 15. STRUCTURA MENIULUI

### 15.1 Meniu

	 - selectați pentru a intra în Meniu.
---	--

#### Meniu structură

Gătire asistată 	Curățare 	Setări 
---	--	--



Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.

#### Setări

O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4

Setări					
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numă- rătoare directă	Pornit/Oprit
O7	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit	O8	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
O9	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	O10	Modul demo	Codul de acti- vare: 2468
O11	Versiunea software	Verificare	O12	Resetati toate opti- unile	Da / Nu

## 16. 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.

## MISLIMO NA VAS

---

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.




## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

---

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

---

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>489</b>	<b>2.8 Servis.....</b>	<b>495</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	489	2.9 Odlaganje.....	495
1.2 Splošna varnost.....	490	<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>495</b>
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>491</b>	3.1 Vgradnja.....	496
2.1 Montaža.....	491	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	497
2.2 Električne povezave.....	492	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>498</b>
2.3 Uporaba.....	493	4.1 Splošni pregled.....	498
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	494	4.2 Pripomočki.....	498
2.5 Piroлитиčno čiščenje.....	494		
2.6 Kuhanje v sopari.....	495		
2.7 Notranja osvetlitev.....	495		



<b>5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....</b>	<b>499</b>	<b>11.2</b> Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	516
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj.....	499	<b>11.3</b> Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	517
5.2 Upravljalna plošča.....	499	<b>12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>519</b>
<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>500</b>	12.1 Opombe glede čiščenja.....	519
6.1 Začetno čiščenje.....	500	12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	520
6.2 Začetno predgrevanje.....	500	12.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	520
<b>7. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>501</b>	12.4 Opomnik za čiščenje.....	521
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	501	12.5 Postopek čiščenja: Posoda za vodo.....	521
7.2 Funkcije pečice.....	502	12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	522
7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	503	12.7 Zamenjava: Luči.....	524
7.4 Posoda za vodo.....	503	<b>13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>525</b>
7.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	504	13.1 Kaj storite v primeru .....	525
7.6 Kuharski pomočnik.....	504	13.2 Servisni podatki.....	526
<b>8. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>510</b>	<b>14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>527</b>
8.1 Časovne funkcije.....	510	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek* .....	527
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	510	14.2 Varčevanje z energijo.....	528
<b>9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....</b>	<b>512</b>	<b>15. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>528</b>
9.1 Vstavljanje opreme.....	512	15.1 Meni.....	528
9.2 Sonda za hrano.....	512	<b>16. SKRIB ZA OKOLJE.....</b>	<b>529</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>514</b>		
10.1 Ključavnica.....	514		
10.2 Samodejni izklop.....	514		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	515		
<b>11. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>515</b>		
11.1 Vlažno pečenje.....	515		

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

---

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi

ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti pečice odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)

590 (600) mm

# VARNOSTNA NAVODILA

Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.

- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:

# VARNOSTNA NAVODILA

- Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
- Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
- Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
- Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
- Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolitično čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
  - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
  - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
  - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
  - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlape, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
  - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračen.

- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

## 2.6 Kuhanje v sopari



### OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
  - Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat naprave.
  - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

## 2.7 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.9 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

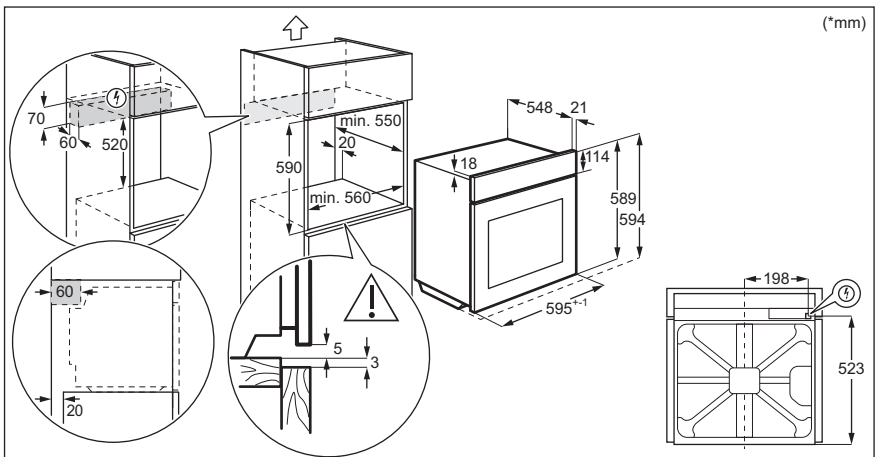
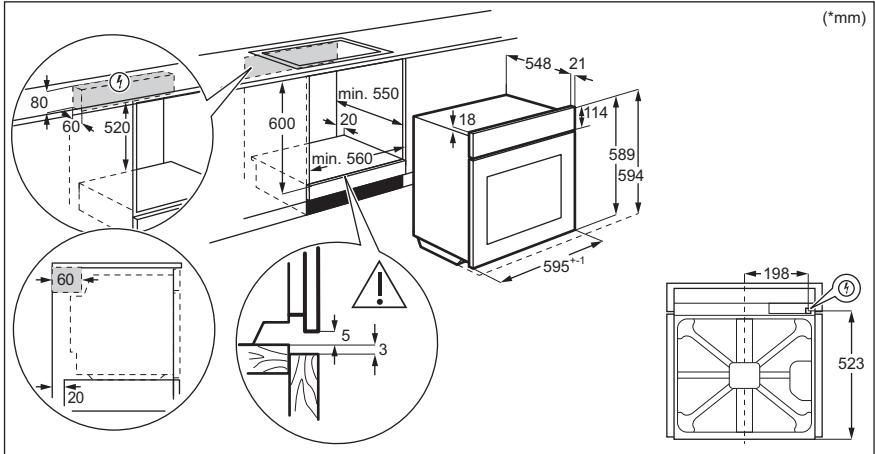
## 3.1 Vgradnja



YouTube

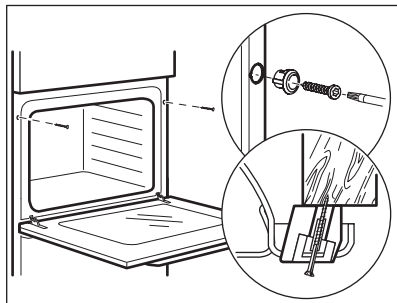
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





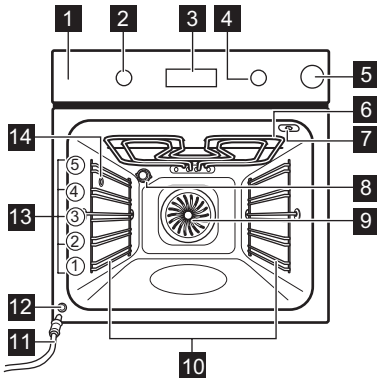
### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

---

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Predal za vodo
- 6** Grelnik
- 7** Vtičnica za tipalo za jedi
- 8** Luč
- 9** Ventilator
- 10** Nosilec police, snemljiv
- 11** Odtočna cev
- 12** Ventil za odvod vode
- 13** Položaji polic
- 14** Dovod za paro

### 4.2 Pripomočki







- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**  
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila**  
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



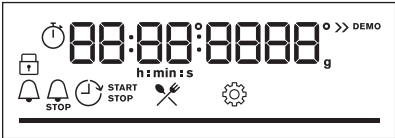
## 5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE






### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Upravljalna plošča


Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osve- titev	Tipalo za hrano	Potrditev nastavitve		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						




	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice

# PRED PRVO UPORABO

Indikatorji programske ure:				
-----------------------------	---	---	---	---

Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.	
---	---





Indikatorji posode za vodo		
		

Sonda za hrano indikator	
--------------------------	---


## 6. PRED PRVO UPORABO

 <b>OPOZORILO!</b> Oglejte si poglavja o varnosti.
---

### 6.1 Začetno čiščenje


Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:			
			 <b>00:00</b> Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.


### 6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.

**Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.**

**3. korak:**

Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15 minut.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA






**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

#### Začetek pečenja










1. korak	2. korak
 	 °C
Izberite funkcijo pečice.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK.


#### Priprava jedi s paro

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
			 	 °C
Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.	Napolnite predal za vodo z 900 ml vode.	Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.

## 7.2 Funkcije pečice

### Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vroči zrak</p>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <p>Gretje zgoraj/ spodaj</p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <p>Vlaga nizka</p>	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.
 <p>Pizza funkcija</p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p>Gretje spodaj</p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p>Zamrznjene jedi</p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).
 <p>Vlažno pečenje</p>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 <p>Žar</p>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 <p>Infra pečenje</p>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Meni</b>	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

## 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje




Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

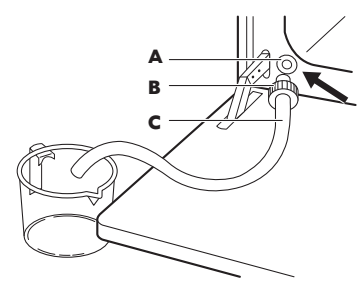
Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 7.4 Posoda za vodo





Indikator posode za vodo	
	Posoda je polna.
	Posoda je napolnjena do polovice.
	Posoda je prazna. Napolnite posodo.
Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Z gobo odstranite vodo.	

Praznjenje posode za vodo		
<b>1. korak</b>	Izklopite pečico, pustite vrata odprta in počakajte, da se pečica ohladi.	
<b>2. korak</b>	Priklopite odtočno cev (C) na ventil za odvod (A) prek konektorja (B).	
<b>3. korak</b>	Držite konec cevi pod ravnjo A in večkrat pritisnite B, da pobere preostalo vodo.	
<b>4. korak</b>	Odklopite C in B ter obrišite pečico do suhega z mehko gobico.	





## 7.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.


Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda za hrano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manj pečeno</li> <li>Srednja</li> <li>Bolj pečeno</li> </ul>

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.









## 7.6 Kuharski pomočnik

Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se pečica izklopi.
	Dodajte vodo v posodo za vodo.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.















Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.
















Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Govedina 			

























	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; <b>pekač za pecivo</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			~ 50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			~ 60 min
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	~ 120 min
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 85 min
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 130 min



















# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P9	<b>File, manj pečen</b> (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  <b>2; pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P10	<b>File, srednje pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 90 min
P11	<b>File, dobro pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 120 min
<b>Teletina</b> 				
P12	<b>Telečja pečenka</b> (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
<b>Svinjina</b> 				
P13	<b>Pečen svinjski vrat ali pleče</b>	1,5–2 kg	   <b>1; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 165 min
P14	<b>Svinjina</b> (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	  <b>2; pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	<b>Ledvena pečenka, sveža</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	<b>Rebrca</b>	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 <b>3; globok pekač</b> Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min



	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
<b>Jagnjetina</b> 🐏				
P17	<b>Jagnječje stegno s kostmi</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
<b>Perutnina</b> 🐔				
P18	<b>Cel piščanec</b>	1–1,5 kg; svež	  2; kozica na <b>pekaču za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	<b>Piščanec, polovica</b>	0,5–0,8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	<b>Piščančje prsi</b>	180–200 g na kos	   2; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min
P21	<b>Piščančja bedra, sveža</b>	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	<b>Raca, cela</b>	2–3 kg	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	<b>Gos, cela</b>	4–5 kg	  2; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 🍷				

# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P24	Mesna štruca	1 (kg)	  2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
<b>Ribe</b> 				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	  2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	~ 30 min
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	35 min
<b>Kolači / sladice</b>   				
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 3; pekač za pecivo	45 min.
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje	40 min
P30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 3; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje	25 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
<b>Zelenjava/priloge</b>   				





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P34	Pečen krompir	1 (kg)	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 (kg)	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Mesna/zelenjavna lazanja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	  2; kozica na mreži za pečenje	55 min
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	  1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	60 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	   2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	35 min
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.

# ČASOVNE FUNKCIJE




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	50 min
P45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 (kg)	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	60 min

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE





### 8.1 Časovne funkcije


Časovna funkcija	Aplikacija
	Odštevalna ura. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
	Čas priprave. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Zamik vklopa. Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
	Čas delovanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

### 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije







Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.


## Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.










 Programska ura začne takoj odštevati čas.


## Nastavitev: Čas priprave

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Zamik vklopa

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZASTAVITEV	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ---  ZASTAVITEV	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

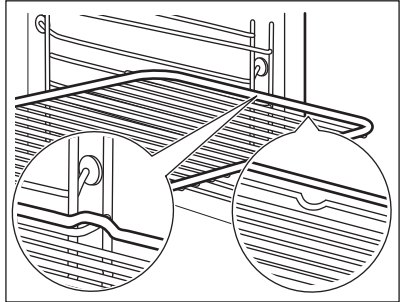
## 9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 9.1 Vstavljanje opreme

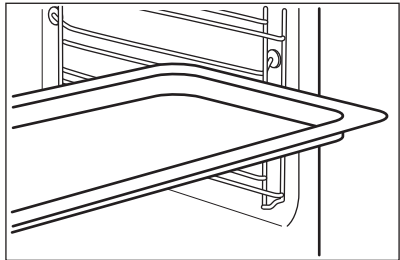
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

**Mreža za pečenje:**

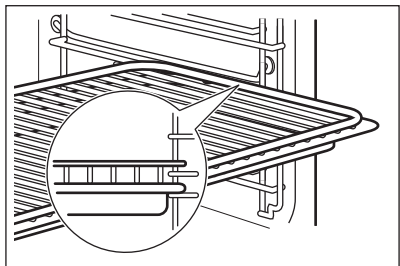
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.

**Pekač za pecivo / Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.





### 9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.



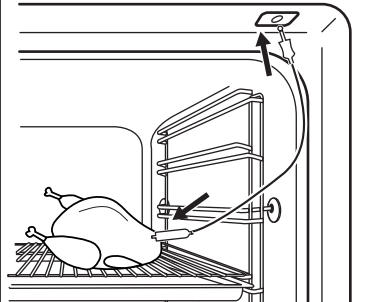
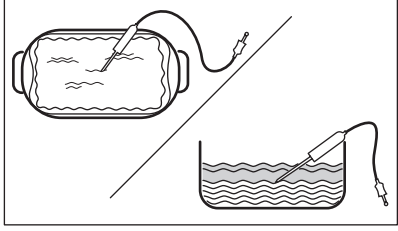

## Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

 Temperatura pečice.	 Temperaturo jedra.
--	---


## Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

## Uporaba: Sonda za hrano






<b>1. korak</b>	Vključite pečico.	
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.	
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>	
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.	Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.	
		
<b>4. korak</b>	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.	
<b>5. korak</b>	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.	

# DODATNE FUNKCIJE

<b>6. korak</b>	OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
<b>7. korak</b>	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>OPOZORILO!</b> Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</div>



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ključavnica

<b>Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.</b>		
Vključite jo, ko pečica deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vključite jo, ko je pečica izklopljena – pečice ni mogoče vklopiti, nadzorna plošča je zaklenjena.		
	 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.	 OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.
 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.		

### 10.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.






## 10.3 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.






## 11. NAMIGI IN NASVETI

### 11.1 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.


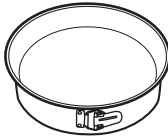


		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30

# NAMIGI IN NASVETI

		 (°C)		 (min.)
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

 <b>Posoda za pico</b>	 <b>Pekač za peko</b>	 <b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	 <b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm








## 11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute








### Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-

# NAMIGI IN NASVETI

				 (°C)	 (min.)	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

				 (°C)	 (min.)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in pre- strezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.




## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

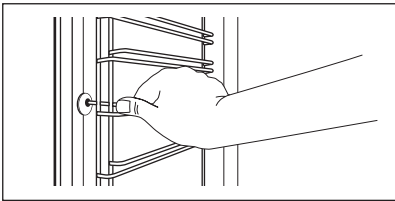
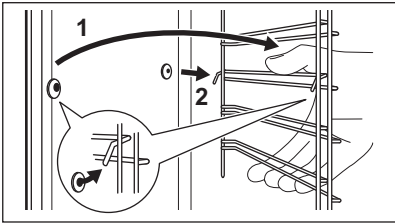
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe glede čiščenja

 <b>Čistilna sredstva</b>	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 <b>Vsakodnevna uporaba</b>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.
 <b>Pripomočki</b>	Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 12.2 Odstranjanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
3. korak	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
4. korak	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

## 12.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



### OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



### POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.



### Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	------------------------	---

### Pirolitično čiščenje


1. korak	Odprite meni: Čiščenje $m /$ .	
Možnost		Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje		1 h



Pirolitično čiščenje	
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.
<b>3. korak</b>	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
<b>4. korak</b>	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
<p> Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.</p> <p>Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .</p>	

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.

## 12.4 Opomnik za čiščenje


Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.	
 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.	Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

## 12.5 Postopek čiščenja: Posoda za vodo

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Pod dovod za paro postavite globok pekač.
<b>3. korak</b>	V predal za vodo nalijte vodo: 850 ml. Dodajte citronsko kislino: 5 čajnih žličk. Počakajte 60 minut.
<b>4. korak</b>	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite na 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

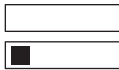



<b>5. korak</b>	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite med 130 in 230 °C. Po 10 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
-----------------	---

 Za preprečitev kopičenja apnenca posodo za vodo izpraznite po vsakem pečenju s paro.

## Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico.	Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.	Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.	Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
-------------------	---	---	--

V spodnji razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi stopnjami kalcijevih usedlin in kakovosti vode. Ko trdota vode preseže stopnjo 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode	Očistite posodo za vodo vsakih
Raven	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mehko	75 ciklov – 2,5 meseca
2	8 - 14		51 - 100	srednje trda	50 ciklov – 2 meseca
3	15 - 21		101 - 150	trda	40 ciklov – 1,5 meseca
4	22 - 28		nad 151	zelo trda	30 ciklov – 1 mesec

## 12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

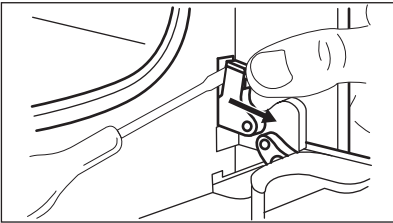
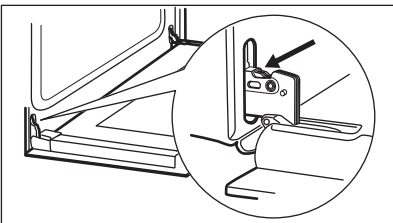
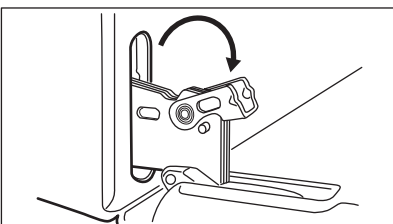
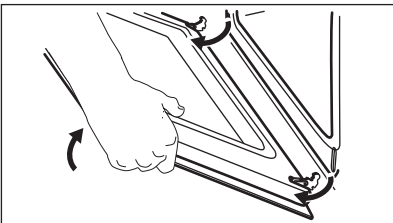
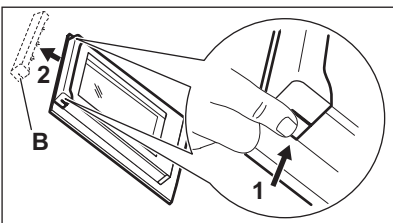
Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



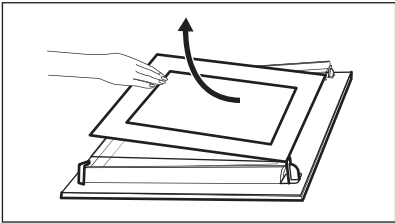
### POZOR!

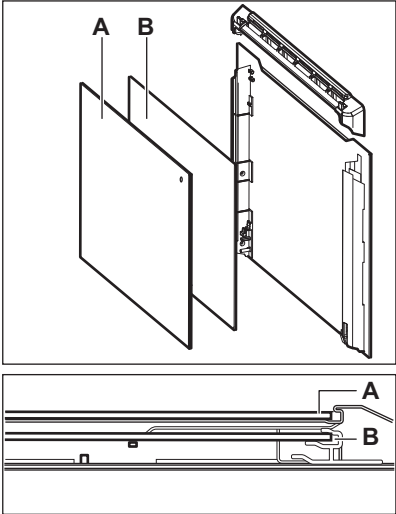
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>1. korak:</b>	V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.	
<b>2. korak:</b>	Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.	
<b>3. korak:</b>	Poiščite tečaj na levi strani vrat.	
<b>4. korak:</b>	Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.	
<b>5. korak:</b>	Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.	
<b>6. korak:</b>	Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.	
<b>7. korak:</b>	Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.	
<b>8. korak:</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>9. korak:</b>	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>10. korak:</b>	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>11. korak:</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	

<p>Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.</p> <p>Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.</p> <p>Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.</p>	
--	---

## 12.7 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izkjučite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

<b>1. korak</b>	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
<b>2. korak</b>	Očistite stekleni pokrov.
<b>3. korak</b>	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
<b>4. korak</b>	Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...



V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Pečica se ne vklopi ali segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Vrata pečice so zaprta.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata pečice so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata pečice so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.	

Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:
V pečici je voda.	V posodi za vodo ni preveč vode.
 - indikator ne sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če začne voda iztekati iz pečice in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 - indikator sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če je posoda polna in indikator še vedno sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.
Pečenje s paro ne deluje.	V posodi za vodo je voda.
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.

## 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek\*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOC6P77V	33.7 kg
	EOC6P77X	33.4 kg
	KOCDP77X	34.2 kg

# STRUKTURA MENIJA

---

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.  
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 14.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 15. STRUKTURA MENIJA




---





### 15.1 Meni



– izberite, da vnesete Meni.





Meni struktura		
Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
O9	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	O10	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
O11	Različica programske opreme	Preverjanje	O12	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

## 16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## МИСЛИМО НА ВАС

---

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

---


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

---

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....</b>	<b>531</b>	<b>2.5 Пиролитичко чишћење.....</b>	<b>537</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	532	<b>2.6</b> Кување на пари.....	537
1.2 Опште мере безбедности.....	532	<b>2.7</b> Унутрашње осветљење.....	537
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>533</b>	<b>2.8</b> Сервисирање.....	538
2.1 Монтажа.....	533	<b>2.9</b> Одлагање.....	538
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	534	<b>3. ИНСТАЛАЦИЈА.....</b>	<b>538</b>
2.3 Употреба.....	535	3.1 Уграђивање.....	538
2.4 Нега и чишћење.....	536	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	539

<b>4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>540</b>	<b>10.3</b> Вентилатор за хлађење.....	<b>558</b>
4.1 Општи приказ.....	540	<b>11. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>559</b>
4.2 Прибор.....	540	11.1 Влажно печење уз	
<b>5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ</b>		вентилатор.....	559
<b>ПЕРНА.....</b>	<b>541</b>	11.2 Влажно печење уз вентилатор -	
5.1 Дугмад која се увлаче.....	541	препоручени прибор.....	561
5.2 Командна табла.....	541	11.3 Табеле кувања за институте за	
<b>6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>542</b>	тестирање.....	561
6.1 Прво чишћење.....	542	<b>12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>563</b>
6.2 Иницијално предгревање.....	542	12.1 Напомене у вези са	
<b>7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>543</b>	чишћењем.....	563
7.1 Како да подесите: Функције		12.2 Како да извадите: Носачи	
загревања.....	543	решетке .....	564
7.2 Функције загревања.....	544	12.3 Како да користите: Пиролитичко	
7.3 Напомене у вези са: Влажно		чишћење.....	564
печење уз вентилатор.....	545	12.4 Подсетник за чишћење.....	566
7.4 Резервоар за воду.....	545	12.5 Како да очистите: Резервоар за	
7.5 Како да подесите: Потпомогнута		воду.....	566
припрема.....	546	12.6 Како да скинете и инсталирате:	
7.6 Потпомогнута припрема.....	547	Врата.....	567
<b>8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>553</b>	12.7 Како да замените: Лампица....	569
8.1 Функције сата.....	553	<b>13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>570</b>
8.2 Како да подесите: Функције		13.1 Шта учинити ако.....	570
сата.....	553	13.2 Подаци о сервисирању.....	571
<b>9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>555</b>	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>572</b>
9.1 Убацивање прибора.....	555	14.1 Информације о производу и лист	
9.2 Температурни сензор.....	556	са информацијама о производу*....	572
<b>10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>558</b>	14.2 Уштеда енергије.....	573
10.1 Контролна брава.....	558	<b>15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>573</b>
10.2 Аутоматско искључивање.....	558	15.1 Мени.....	573
		<b>16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>575</b>

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

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

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.

- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар пећнице.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.

# БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

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

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.

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

## Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

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



## **УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење



## **УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

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



## 2.5 Пиролитичко чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
  - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
  - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подале од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
  - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
  - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
  - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остацки кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

## 2.6 Кување на пари



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
  - Немојте да отворите врата уређаја током кувања на пари.
  - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

## 2.7 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

# ИНСТАЛАЦИЈА

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.8 Сервисирање

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

## 2.9 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните вакуу да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

# 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

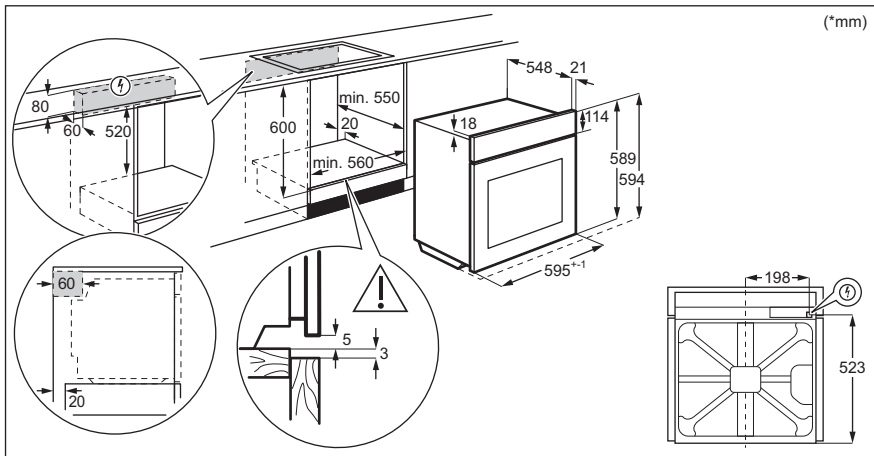
## 3.1 Уграђивање

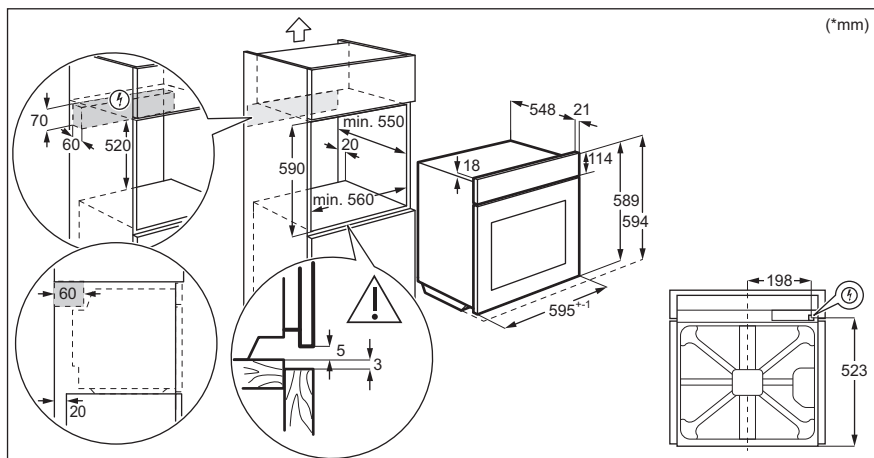


YouTube

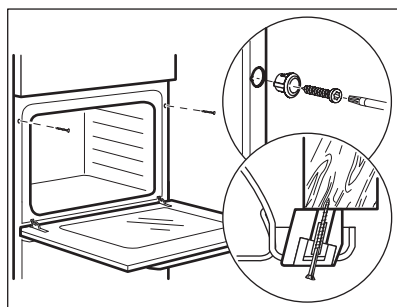
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



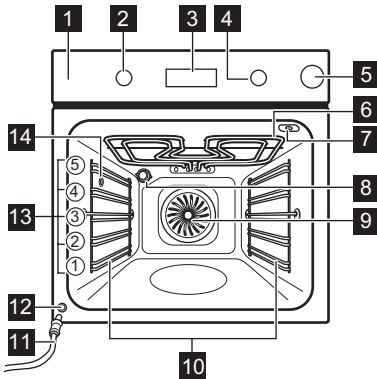


## 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Фиока за воду
- 6** Грејни елемент
- 7** Утичница температурног сензора
- 8** Лампа
- 9** Вентилатор
- 10** Носач решетке, покретни
- 11** Одводна цев
- 12** Вентил за одвод воде
- 13** Положаји решетке
- 14** Црево за пару

### 4.2 Прибор







- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор**  
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**  
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.




## 5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

### 5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.










### 5.2 Командна табла


Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
				ОК		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање		
Изаберите функцију загревања да бисте уључили пећницу.						
Окрените командно дугме за функције загревања у положају „искључено“ да бисте искључили пећницу.						




	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено“, дисплеј прелази у режим приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказује подешена температура, доба дана и друге доступне опције.
	Дисплеј са кључним функцијама.

<b>Индикатори дисплеја</b>
----------------------------

# ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

 Контролна брава	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори време- на:				

Трака напретка – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.	
---	---




<b>Индикатори резервоара за воду</b>		
		

Температурни сензор индикатор	
-------------------------------	---

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

 <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Погледајте поглавља о безбедности.
--


### 6.1 Прво чишћење


<b>Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:</b>			
			 <b>00:00</b> Подесите тајмер. Притисните <b>OK</b> .


### 6.2 Иницијално предгревање

<b>Претходно загрејте рерну пре прве употребе.</b>	
<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.

**Претходно загрејте рерну пре прве употребе.**

**Корак 2** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите рерну да ради 1 сат.

**Корак 3** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите рерну да ради 15 минута.

 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




### УПОЗОРЕЊЕ!






Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Како да подесите: Функције загревања

#### Почните да кувате

Корак 1	Корак 2
	
Изаберите функцију загревања.	Подесите температуру. Притисните ОК.

#### Кухање на пари







Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				

## Кување на пари





Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.	Напуните фиоку за воду са 900 ml воде.	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.	Изаберите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.
---	--	--	---------------------------------------	-----------------------

## 7.2 Функције загревања

### Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 <p>Загревање одозго/одоздо</p>	За печење на једном положају решетке.
 <p>Ниска влажност</p>	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.
 <p>Функција за пицу</p>	За печење пике. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <p>Загревање одоздо</p>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <p>Смрзнута храна</p>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.



Функција загревања	Примена
 <p><b>Влажно печење уз вентилатор</b></p>	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 <p><b>Гриловање</b></p>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 <p><b>Турбо гриловање</b></p>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <p><b>Мени</b></p>	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.




## 7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

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

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

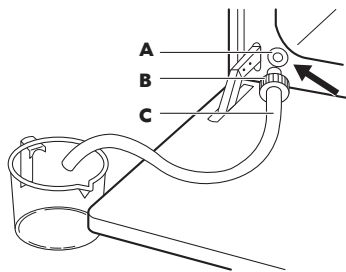
Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

## 7.4 Резервоар за воду

Индикатор резервоара за воду	
	Резервоар је пун.
	Резервоар је пун до половине.
	Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.
Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду на дно унутрашњости. Сунђером уклоните воду.	

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Пражњење резервоара за воду	
<b>Корак 1</b>	Искључите пећницу, оставите врата отворена и сачекајте док се пећница не охлади.
<b>Корак 2</b>	Повежите одводну цев (C) на вентил за одвод (A) преко конектора (B).
<b>Корак 3</b>	Држите крај цеви испод нивоа A и узастопно притискајте B да бисте прикупили преосталу воду.
<b>Корак 4</b>	Одвојте C и B и осушите пећницу меким сунђером.







## 7.5 Како да подесите: Потпомогнута припрема

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







Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	Степен до ког се јело кува:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Температурни сензор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слабо печено</li> <li>Средња</li> <li>Добро печено</li> </ul>

Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
 ≡	 🍴	 P1 - P45	 OK
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.





## 7.6 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.
	Додајте воду у резервоар.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.
















Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Говедина 				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			~ 50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			~ 60 мин
P4	Котлет, средње печен	180–220 g по комаду; комади дебљине 3 cm	   3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 15 мин










# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P5	<b>Говеђе печење/ динстано</b> (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 kg	 2; посуда за печење на <b>решетастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин
P6	<b>Говеђе печење, слабо печено</b> (споро печење)	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; <b>плех за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P7	<b>Говеђе печење, средње печено</b> (споро печење)			~ 85 мин
P8	<b>Говеђе печење, добро печено</b> (споро печење)			~ 130 мин
P9	<b>Филе, слабо печено</b> (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; <b>плех за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P10	<b>Филе, средње печено</b> (споро печење)			~ 90 мин
P11	<b>Филе, печено</b> (споро печење)			~ 120 мин
Телетина 				















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
<b>Свињетина</b> 				
P13	Свињско печење, врати или плећка	1,5–2 kg	   1; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.	~ 165 мин
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1,5–2 kg	  2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 kg; комади дебљине 5– 6 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	Ребра	2–3 kg; користите сирову, танка ребра дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
<b>Јагњетина</b> 				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 kg; комади дебљине 7– 9 cm	  2; посуда за печење на <b>плеху за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
<b>Живина</b> 				


















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P18	Цело пиле	1–1,5 kg; свеже	 2; посуда за касеролу на <b>плеху за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 kg	 3; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.	~ 40 мин
P20	Пилеће груди	180–200 g по комаду	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	 3; <b>плех за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 kg	 2; <b>дубоки тигањ</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
<b>Остало</b> 				
P24	Векна од меса	1 kg	 2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				





# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg по риби	 <b>2</b> ; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	 <b>3</b> ; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	35 мин
<b>Печење слаткиша/десерти</b> 				
P27	Колач од сира	-	 <b>2</b> ;  калуп за печење од 28 cm на <b>решеткастој полици</b>	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 <b>3</b> ; плех за печење	45 мин
P29	Тарт од јабука	-	 <b>2</b> ; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	 <b>1</b> ;  калуп за питу од 22 cm на <b>решеткастој полици</b>	60 мин
P31	Брауни колачи	2 kg	 <b>3</b> ; <b>дубоки тигањ</b>	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 <b>3</b> ; плех за мафине на <b>решеткастој полици</b>	25 мин
P33	Суви колач	-	 <b>2</b> ; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>	50 мин
<b>Поврће/Прилози</b> 				
P34	Печени кромпир	1 kg	 <b>2</b> ; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P35	Домаћински кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 kg	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	  2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>	55 мин
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1–1,5 kg	  1; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Окрните посуду после половине времена кувања.	60 мин
P41	Свежа пица, танка	-	   2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	35 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>	45 мин






	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 kg	  2; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	50 мин
P45	Хлеб са целим зрном/ ражени хлеб/ црни хлеб са целим зрном у посуди за хлеб	1 kg	  2; плех за печење обложен папиром за печење / решеткаста полица	60 мин

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
	Тајмер. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
	Време кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
	Време одлагања. За одлагање старта и/или краја кувања.
	Тајмер током рада. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећице. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		


# ФУНКЦИЈЕ САТА

## Како да подесите: Доба дана


Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: ОК.
--	---------------	-----------------

## Како да подесите: Тајмер

Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните: 		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.



## Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте: 	За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.	

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2		Корак 3	Корак 4		Корак 5	Корак 6
		Дисплеј приказује: доба дана			Дисплеј приказује: --:--		
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: 	 ПОКРЕТАЊЕ	Подесите време почетка.	Притисните: ОК.	 ЗАУСТАВЉАЊЕ	Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

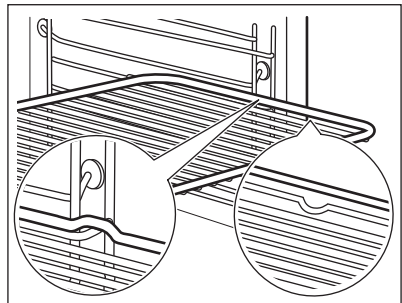
## 9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

### 9.1 Убацивање прибора

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

#### Решеткаста полица:

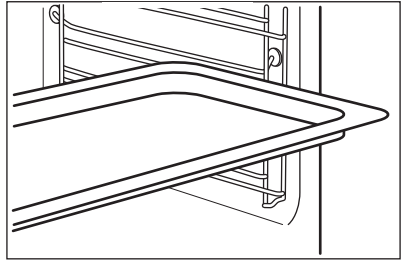
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

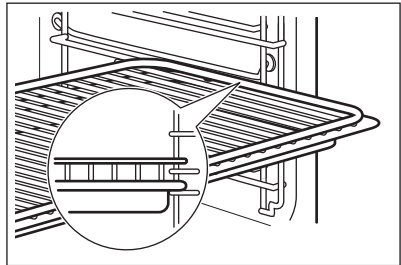
## Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



## Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



## 9.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

°C

Температура пећнице.



Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

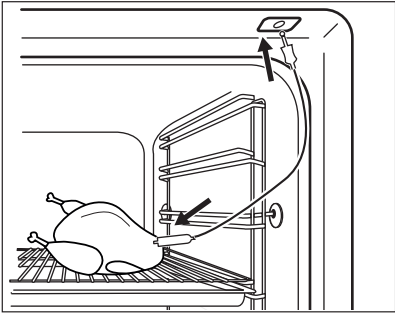
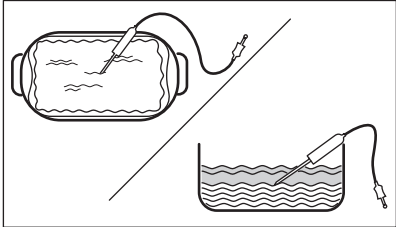


Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

## Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Месо, живина и риба	Касерола
<p>Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.</p>	<p>Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.</p>
	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.</p>
<p><b>Корак 5</b></p>	<p> - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.</p>
<p><b>Корак 6</b></p>	<p>ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.</p>
<p><b>Корак 7</b></p>	<p>Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје вreo. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div>

## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


### 10.1 Контролна брава


Ова функција спречава случајну промену функције пећнице.

Укључите је када пећница ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.

Укључите је када је пећница искључена – пећница не може да се укључи, командна табла је закључана.





 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.

 ОК – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

### 10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.






### 10.3 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.






## 11. КОРИСНИ САВЕТИ

### 11.1 Влажно печење уз вентилатор






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

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35

# КОРИСНИ САВЕТИ

		 (°C)		 (min)
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решет- кастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	20 - 30
Колачи-макаро- ни, 24 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 ко- мада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решет- кастој полици	200	3	25 - 30



		 (°C)		 (min)
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

## 11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор








Користите тамне и нерелефтујуге лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуге посуде.

			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посуда за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелефтујуги Пречник 28 см	Таман, нерелефтујуги Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелефтујуги Пречник 28 см








## 11.3 Табеле кувања за институте за тестирање








### Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-

# КОРИСНИ САВЕТИ

				 (°C)	 (МИН)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	2–3 минута прву страну; 2–3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.
Говеђа пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.


## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ





### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем

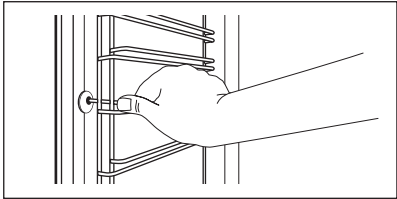
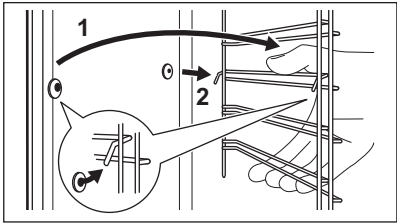
 <b>Средства за чишћење</b>	Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.
	За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.
	Очистите мрље благим детерџентом.

 <b>Свакодневна употреба</b>	<p>Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.</p>
	<p>У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.</p>

 <b>Прибор</b>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p>
	<p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>



## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
<b>Корак 2</b>	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
<b>Корак 3</b>	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
<b>Корак 4</b>	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

## 12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење


Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

	<p><b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина.</p>
	<p><b>ОПРЕЗ</b> Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.</p>

## Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.
---	----------------------	---


## Пиролитичко чишћење

<b>Корак 1</b>	Уђите у мени: Чишћење $m/$ .	
	<b>Опција</b>	<b>Трајање</b>
	C1 - Благо чишћење	1 h
	C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
	C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min
<b>Корак 2</b>	ОК – притисните да изаберете програм чишћења.	
<b>Корак 3</b>	ОК – притисните да покренете чишћење.	
<b>Корак 4</b>	Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.	
<p><b>i</b> За време чишћења, лампица у рерни је искључена.</p>		
<p>Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: .</p>		


## Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.
---	-----------------------------------	--------------------------------

## 12.4 Подсетник за чишћење



Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.	
 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.	Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

## 12.5 Како да очистите: Резервоар за воду

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
<b>Корак 3</b>	Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 минута.
<b>Корак 4</b>	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230°C. Искључите пећницу након 25 минута и сачекајте да се охлади.
<b>Корак 5</b>	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру између 130°C и 230°C. Искључите пећницу након 10 минута и сачекајте да се охлади.
 Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.	

Када се чишћење заврши:			
Искључите рерну.	Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Прављење резервоара за воду“.	Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.	Очистите одводну цев топлем водом и благим детергентом.

Табела испод приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим нивоом наслага калцијума и квалитет воде. Када тврдоћа воде пређе 4. ниво, напуните фиоку за воду флашираном водом.

Тврдоћа воде		Тест трака	Наслаге калцијума (mg/l)	Класификација воде	Очистите резервоар за воду на сваких
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 циклуса – 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено тврда	50 циклуса – 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуса – 1,5 месец
4	22 - 28		преко 151	веома тврда	30 циклуса – 1 месец

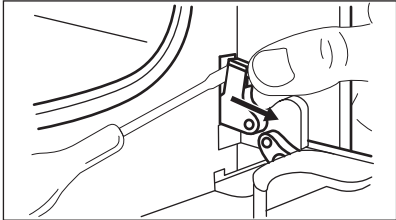
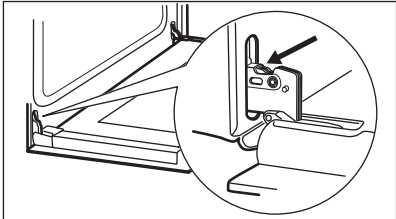
## 12.6 Како да скинете и инсталирате: Врата

Врата рерне имају три стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашње стаклене плоче ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

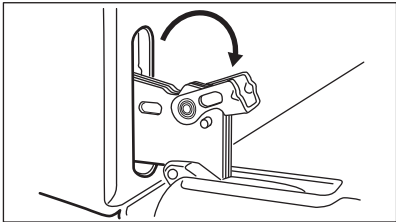
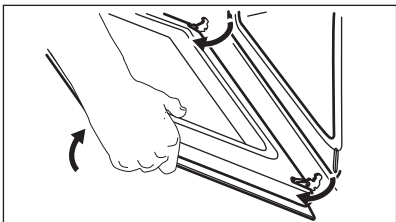

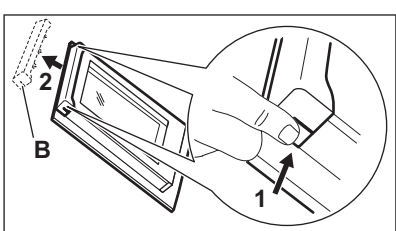
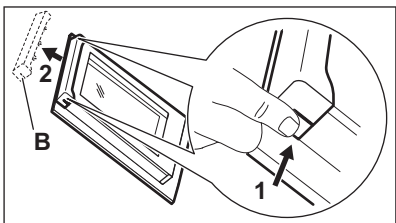
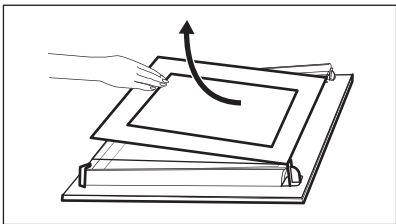



### ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

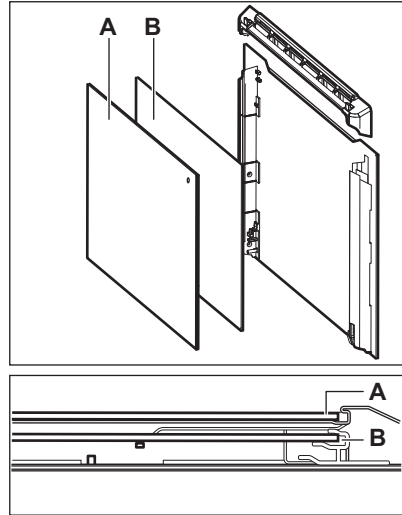
<b>Корак 1</b>	Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.	
<b>Корак 2</b>	Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.	
<b>Корак 3</b>	Пронађите шарку на левој страни врата.	
<b>Корак 4</b>	Подигните и до краја окрените полуку на левој шарки.	

# НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

<p><b>Корак 5</b></p>	<p>Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.</p>	
<p><b>Корак 6</b></p>	<p>Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.</p>	
<p><b>Корак 7</b></p>	<p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p><b>Корак 8</b></p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p><b>Корак 9</b></p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их пажљиво извуците нагоре. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.</p>	
<p><b>Корак 10</b></p>	<p>Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p><b>Корак 11</b></p>	<p>Након чишћења, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.</p>	



Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите који је симбол/штампа на бочној страни стаклене плоче јер свака стаклена плоча изгледа другачије како би се олакшала демонтажа и монтажа. Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите средњу стаклену плочу у лежишта.



## 12.7 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Задња сијалица

Корак 1	Окренте стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...



У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Рерна се не укључује или се не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Врата пећнице су затворена.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.

Шифре грешке	
Err C3	Врата пећнице су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата пећнице су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули пећницу. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.	

Чишћење	
Проблем	Проверите...
У унутрашњости пећнице има воде.	У резервоару за воду нема превише воде.
 – индикатор је искључен.	У резервоару за воду има довољно воде. Уколико вода почне да цури у пећницу, а индикатор је и даље искључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
 – индикатор је укључен.	У резервоару има довољно воде. Ако је резервоар пун, а индикатор је и даље укључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Кување на пару не ради.	У отвору за црево за пару нема наслага каменца.
Кување на пару не ради.	У резервоару за воду има воде.
Празњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за црево за пару.	У отвору за црево за пару нема наслага каменца. Очистите резервоар за воду.

### 13.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни

# ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу\*

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOC6P77V 949494801 EOC6P77X 949494813 KOCDP77X 949494820	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOC6P77V	33.7 кг
	EOC6P77X	33.4 кг
	KOCDP77X	34.2 кг

\* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.  
 За Републику Белорусију према стандарду СТБ 2478-2017, Додатак Г; СТБ 2477-2017, Анекси А и Б.  
 За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 14.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постајајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

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

### Кување са вентилатором

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

### Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

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

### Кување са искљученом лампицом

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

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

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




## 15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

### 15.1 Мени



– изаберите за улаз у Мени.

# СТРУКТУРА МЕНИЈА

Мени структура		
Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 



Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните <b>OK</b> .

Подешавања					
01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутавање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	010	Демо режим	Активациони код: 2468
011	Верзија софтвера	Провера	012	Поништи сва подешавања	Да/Не

---

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

---

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



8673694 19-A-122022

