

EOD6P77X  
EOD6P77Z  
KODDP77X



<b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>RO</b> Manual de utilizare	464
<b>CS</b> Návod k použití	45	<b>SK</b> Návod na používanie	506
<b>ES</b> Manual de instrucciones	86	<b>SL</b> Navodila za uporabo	547
<b>ET</b> Kasutusjuhend	127	<b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim	587
<b>HR</b> Upute za uporabu	167	<b>SR</b> Упутство за употребу	629
<b>HU</b> Használati útmutató	208	<b>TR</b> Kullanma Kılavuzu	673
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	250		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	293		
<b>MK</b> Упатство за ракување	334		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	378		
<b>PT</b> Manual de instruções	421		

# МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилиен, 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 Изхвърляне..... 10</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... 4	<b>3. ИНСТАЛИРАНЕ..... 10</b>
1.2 Обща безопасност..... 4	3.1 Вграждане..... 10
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 6</b>	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане..... 11
2.1 Инсталация..... 6	<b>4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 12</b>
2.2 Електрическо свързване..... 7	4.1 Общ преглед..... 12
2.3 Използване..... 8	4.2 Аксесоари..... 12
2.4 Грижа и почистване..... 9	<b>5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ     ФУРНАТА..... 13</b>
2.5 Пиролитично почистване..... 9	5.1 Прибиращи се ключове..... 13
2.6 Вътрешно осветление..... 10	
2.7 Обслужване..... 10	

5.2 Контролен панел.....	13	11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	31
<b>6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>14</b>	11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	32
6.1 Първоначално почистване.....	14	<b>12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>34</b>
6.2 Начално предварително затопляне.....	14	12.1 Бележки относно почистването.....	34
<b>7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>15</b>	12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	34
7.1 Как да настроите: Функции нагриване.....	15	12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	35
7.2 Функции за затопляне.....	16	12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване.....	35
7.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	17	12.5 Напомняне за почистване.....	36
7.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	17	12.6 Как да премахнете и инсталирате: Врата.....	36
7.5 Помощ при готвене.....	18	12.7 Как да подмените: Лампа.....	38
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>24</b>	<b>13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>39</b>
8.1 Функции на часовника.....	24	13.1 Как да постъпите, ако.....	39
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	25	13.2 Данни за сервизно обслужване.....	40
<b>9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>26</b>	<b>14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>41</b>
9.1 Поставяне на аксесоари.....	26	14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*..	41
9.2 Термосонда.....	27	14.2 Енергоспестяваща.....	42
<b>10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>29</b>	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>43</b>
10.1 Заклучване.....	29	15.1 Меню.....	43
10.2 Автоматично изключване.....	29	<b>16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....</b>	<b>44</b>
10.3 Охлаждащ вентилатор.....	29		
<b>11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>29</b>		
11.1 Печене с влажност.....	29		

## 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 нагряващите 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 Вътрешно 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.

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 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

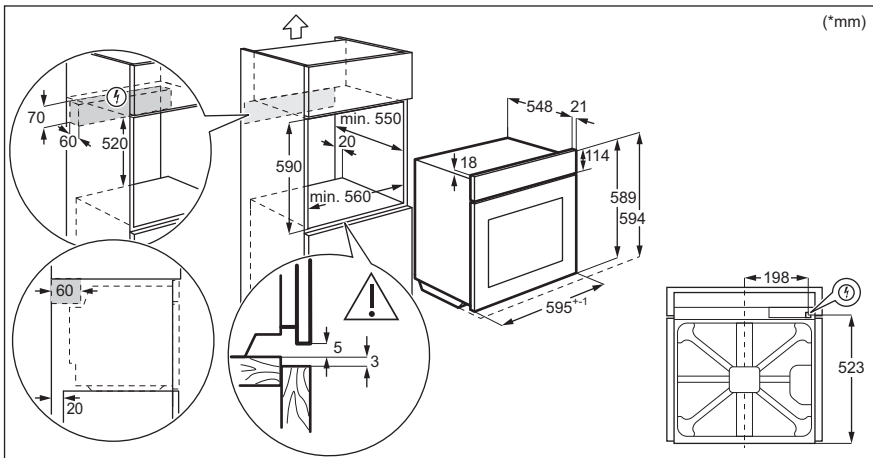
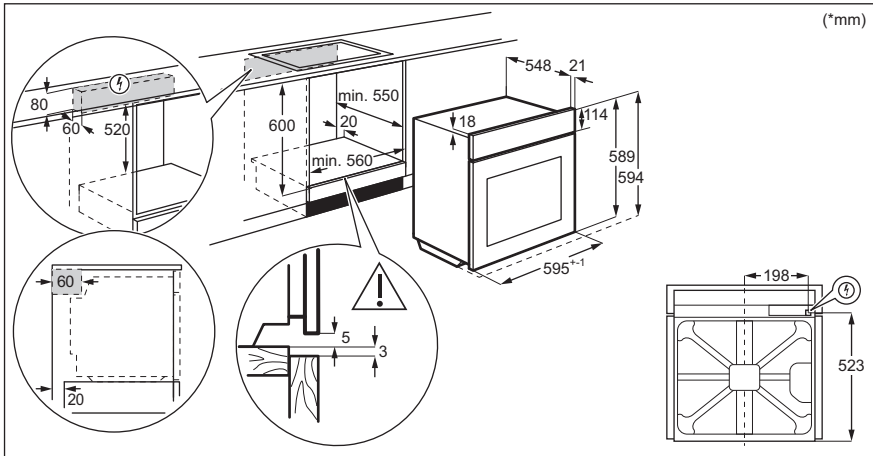


**YouTube**

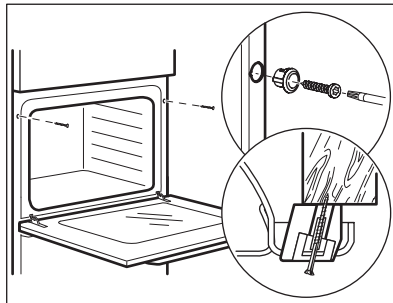
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



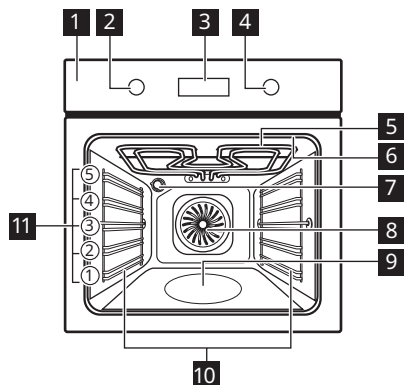


## 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагриване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагриващ елемент
- 6** Гнездо за включване на термосондата
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Вътрешна част на фурната
- 10** Водачи за скара, отстраняеми
- 11** Позиция на скара

### 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.

Индикатори на екрана				
 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Индикатори на таймера:				
------------------------	---	---	---	---





Лента да напредъка - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато фурната достигне зададената температура.	
---	---

Индикатор за готвене с пара	
Термосонда Индикатор	


## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

### 6.1 Първоначално почистване

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

### 6.2 Начално предварително затопляне

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

**Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.**

① 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			
Уверете се, че фурната е студена.			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
			Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. Поставете я във фурната.
Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.	Изберете функцията за затопляне на пара.	Задайте температурата. Натиснете: OK	

## Готвене на пара






- i** Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.

### Когато готвенето на пара приключи:






Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.	Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

## 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>SteamBake</p>	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
 <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.



Функция за затопляне	Приложение
 <b>Дълбоко замразени храни</b>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <b>Печене с влажност</b>	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 нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 <b>Грил</b>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 <b>Турбо грил</b>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 <b>Меню</b>	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

## 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 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.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА










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
		 P1 - P45	 OK
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете OK.	Изберете ястието. Натиснете: OK	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.








## 7.5 Помощ при готвене
















Легенда	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, фурната се изключва.
	Количеството вода за функцията за пара.
	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
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	  2; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	  2; тава за печене 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	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)			~ 85 мин
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)			~ 130 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА














	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
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> (на пр., 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
<b>Свинско</b> 				
P13	<b>Печен свински врат или плешка</b>	1,5 - 2 кг	 2; печена на ястието на <b>скара</b> След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 120 мин
P14	<b>Дърпано свинско</b> (бавно готвене)	1,5 - 2 кг	 2; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин
P15	<b>Бонфиле, прясно</b>	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; печена на ястието на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; <b>дълбок тиган</b> 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 <b>тава за печене</b> 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;  200 мл; касерол в <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	~ 60 мин
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин
P20	Пилешки фенер	180 - 200 г парче	   2; касерол на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; <b>тава за печене</b> Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин













# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печена на ястието на <b>скара</b> 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; <b>дълбок тиган</b> 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; <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2; <b>тава за печене</b> Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки.	20 мин
<b>Сладки печива / десерти</b>   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на <b>скара</b>	90 мин
P28	Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; <b>тава за печене</b>	60 мин
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на <b>скара</b>	40 мин
P30	Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на <b>скара</b>	60 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА





	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P31	Брауни	2 кг	 3; дълбок тиган	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	 2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара	30 мин
P33	Кейк с хлябна 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. Нарезжете 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. Нарезжете зеленчуците на парчета.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	 3; тава за печене	25 мин
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	25 мин
<b>Огретени, хляб и пица</b> 				
P39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1,5 кг	 2; касерол на скара	45 мин
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1,5 кг	 1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.	50 мин

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 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	  3;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	30 мин
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ржени/тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / скара	45 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 нагряване 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 настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: 0:00  STOP	Стъпка 3	Стъпка 4
				
Изберете функция за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: 	Задайте времето за готвене.	Натиснете: ОК.	
Таймерът  започва да отброява веднага.				

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## Как да настроите: Отложен старт

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

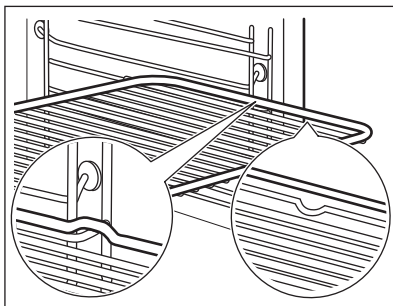
## 9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### 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.

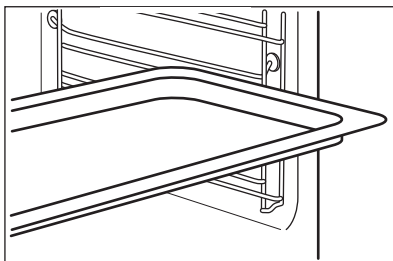
#### Скара/рафт:

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

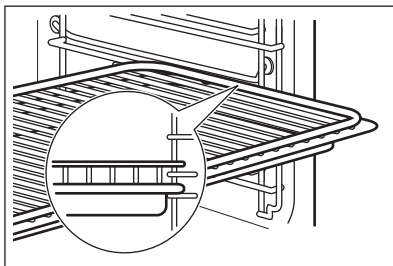


# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

**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:**

°C

Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

**За максимално добри резултати при готвене:**

Съставките трябва да са със стайна температура.

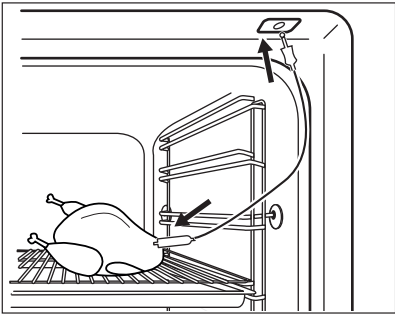
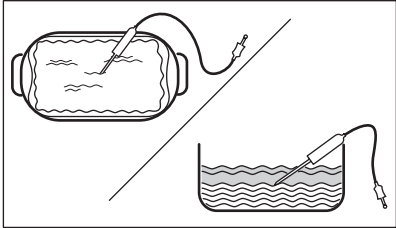


Не използвайте за течни ястия.

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 затопяне и ако е необходимо, температурата на фурната.

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<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.
<b>Стъпка 6</b>	ОК - 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.
<b>Стъпка 7</b>	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

Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.

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
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.

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°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	скарата	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 рамекини 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
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

		 (°C)		 (мин)
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 см диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 см диаметър	Керамичен материал 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотразяващи 28 см диаметър

## 11.3 Таблицы за готвене за изпитващи институции.








### Информация за изпитващи лаборатории

Изпитванията 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 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави 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.



## ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (мин.)	
Пан-дишпанова 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	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



#### Препарати за почистване

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



#### Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

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.



#### Акcesoари

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.

Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

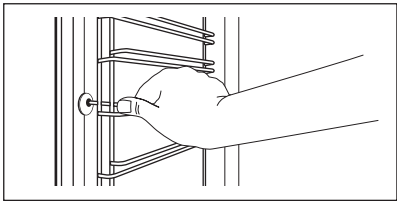
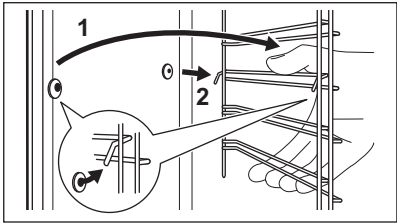
### 12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стойна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.
За функцията: SteamVape почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.		

## 12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

## 12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



### ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.




### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.



### Преди Пиролитично почистване:

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

### Пиролитично почистване


<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Влезте в менюто: Почистване .</p>	
<p><b>Опция</b></p>	<p><b>Времетраене</b></p>	
<p>C1 - Леко почистване</p>	<p>1 ч</p>	

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Пиролитично почистване	
C2 - Нормално почистване	1 ч 30 мин
C3 - Цялостно почистване	2 ч 30 мин
<b>Стъпка 2</b>	ОК – натиснете, за да изберете програмата за почистване.
<b>Стъпка 3</b>	ОК – натиснете, за да започнете почистването.
<b>Стъпка 4</b>	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
 По време на почистването лампичката на фурната е изключена.	
Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата се отключи, дисплеят показва:  .	


Когато чистенето приключи:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

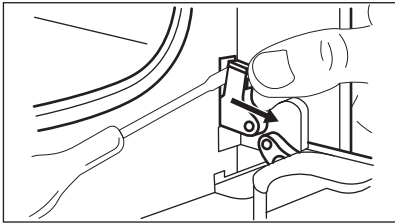
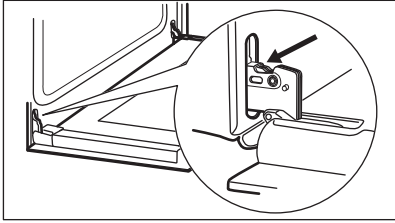
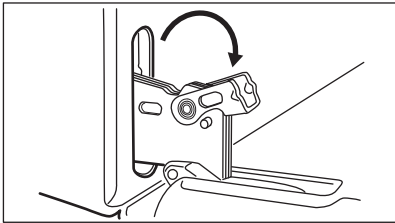
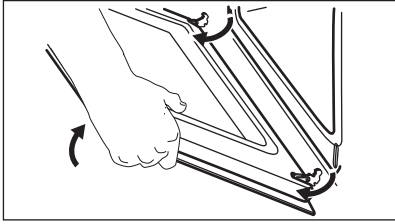
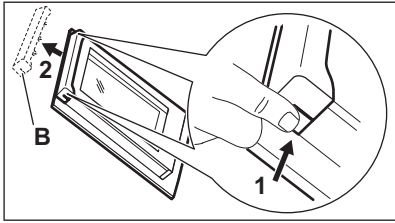
## 12.5 Напомняне за почистване

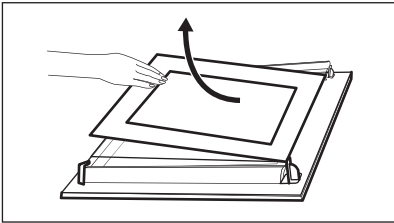
Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.	
 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.	За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

## 12.6 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.

 <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</b> Не използвайте фурната без стъклените панели.
--

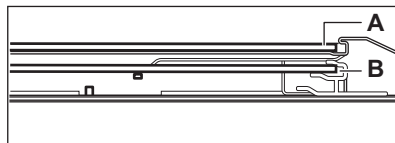
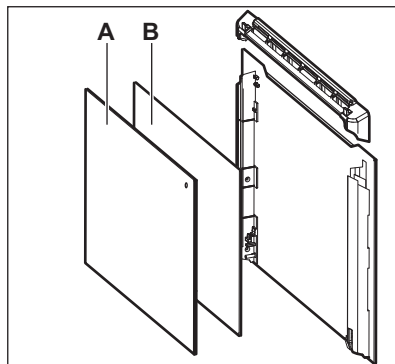
<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Отворете изцяло вратата и открийте пантата от дясната ѝ страна.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.</p>	
<p><b>Стъпка 3</b></p>	<p>Открийте пантата от лявата част на вратата.</p>	
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.</p>	
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.</p>	
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.</p>	
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.</p>	
<p><b>Стъпка 9</b></p>	<p>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.</p>	

<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

<b>Стъпка 1</b>	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
<b>Стъпка 2</b>	Почистете стъкления капак.
<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 сервиз.

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.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Компоненти	
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
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...
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

## 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.)	.....



Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
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 кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD6P77X	33.0 кг
	EOD6P77Z	33.0 кг
	KODDP77X	32.8 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 приготвяте 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.

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	 O1 - O12	 OK	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете OK.

## Настройки

O1	Час от денонощието	Промяна	O2	Яркост на екрана	1 - 5
O3	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	O4	Сила на звук сигнал	1 - 4
O5	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	O6	Брояч	Вкл. / Изкл.
O7	Осветление	Вкл. / Изкл.	O8	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
O9	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	O10	Демо режим	Активиращ код: 2468
O11	Софтуерна версия	Проверка	O12	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.

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto spolehnout, že při každém použití dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

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

Stáhněte si aplikaci **My Electrolux Kitchen**, kde naleznete další recepty, rady a pokyny pro odstraňování potíží.




## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>46</b>	<b>2.5 Pyrolytické čištění.....</b>	<b>51</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	46	<b>2.6 Vnitřní osvětlení.....</b>	<b>52</b>
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	47	<b>2.7 Servis.....</b>	<b>52</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>48</b>	<b>2.8 Likvidace.....</b>	<b>52</b>
2.1 Instalace.....	48	<b>3. INSTALACE.....</b>	<b>52</b>
2.2 Připojení k elektrické síti.....	49	3.1 Vestavba.....	52
2.3 Použití.....	50	3.2 Připevnění trouby ke skřínce.....	53
2.4 Čištění a údržba.....	51	<b>4. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>54</b>
		4.1 Celkový pohled.....	54

4.2 Příslušenství.....	54	11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	72
<b>5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU.....</b>	<b>55</b>	11.3 Tabulky vaření pro zkušební.....	73
5.1 Zasuňovací ovladače.....	55	<b>12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>75</b>
5.2 Ovládací panel.....	55	12.1 Poznámky k čištění.....	75
<b>6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>56</b>	12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby.....	76
6.1 První čištění.....	56	12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky .....	76
6.2 První přehřátí.....	56	12.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí.....	76
<b>7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>57</b>	12.5 Připomínka čištění.....	78
7.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	57	12.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	78
7.2 Pečící funkce.....	58	12.7 Jak vyměnit: Osvětlení.....	80
7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	59	<b>13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>81</b>
7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	59	13.1 Co dělat, když.....	81
7.5 Podporované Vaření.....	60	13.2 Servisní údaje.....	82
<b>8. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>66</b>	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>82</b>
8.1 Funkce hodin.....	66	14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	82
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	66	14.2 Úspora energie.....	83
<b>9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>67</b>	<b>15. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>84</b>
9.1 Vkládání příslušenství.....	67	15.1 Nabídka.....	84
9.2 Pečící sonda.....	68	<b>16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....</b>	<b>85</b>
<b>10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>70</b>		
10.1 Zámek.....	70		
10.2 Automatické vypnutí.....	70		
10.3 Chladič ventilátor.....	71		
<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>71</b>		
11.1 Vlhký horkovzduch.....	71		

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

---

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a

znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvírek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřku trouby veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
---	--------------



Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěn na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
maximálně 1 380	3 x 0.75
maximálně 2 300	3 x 1
maximálně 3 680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

## 2.3 Použití



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

- Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Pyrolytické čištění



### **VAROVÁNÍ!**

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
  - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.

# INSTALACE

---

- Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočišticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřílnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

## 2.6 Vnitřní osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.8 Likvidace



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

# 3. INSTALACE

---



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Vestavba

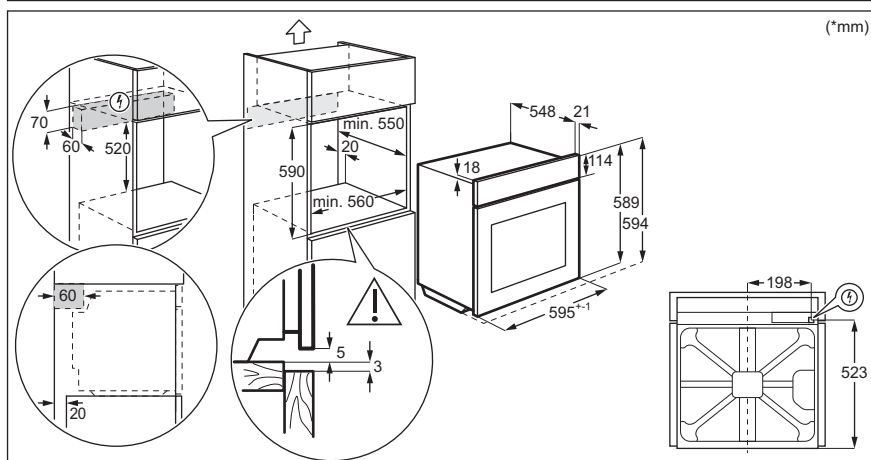
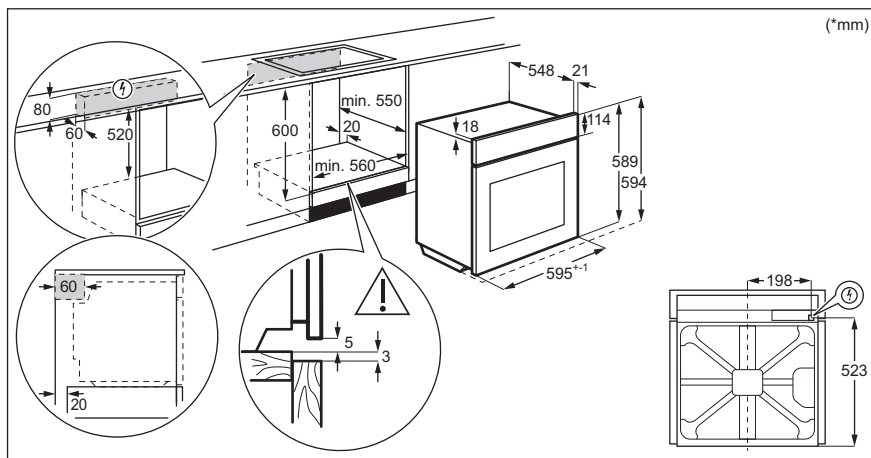


**YouTube**

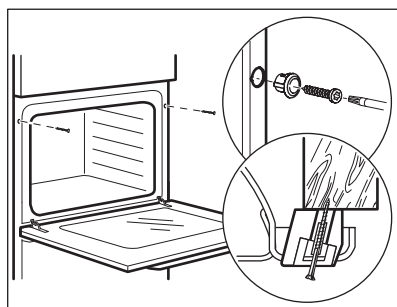
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





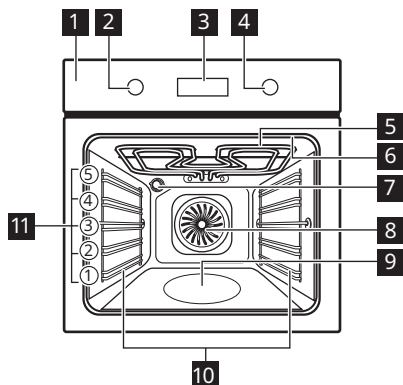
## 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

---

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečících funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovládací volič
- 5** Topné těleso
- 6** Zásuvka pro pečicí sondu
- 7** Osvětlení
- 8** Ventilátor
- 9** Vrytá část vnitřku trouby
- 10** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 11** Polohy mřížky

### 4.2 Příslušenství







- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**  
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Pečicí sonda**  
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



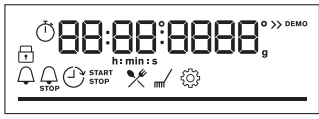
## 5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU






### 5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebiči použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

### 5.2 Ovládací panel


Senzorová tlačítka ovládacího panelu					Stiskněte	Otočte ovladačem
				OK		
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Pečicí sonda	Potvrzení nastavení		
K zapnutí trouby zvolte pečicí funkci.						
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.						



	Když je ovladač pečicích funkcí v poloze vypnuto, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazuje nastavená teplota, denní čas a další dostupné funkce.
	Displej s hlavními funkcemi.

Ukazatele na displeji				
 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

<b>Ukazatele časovače:</b>				
----------------------------	---	---	---	---





<b>Stavová lišta</b> – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.	
---	---

<b>Ukazatel pečení v páře</b>	
<b>Pečící sonda kontrolka</b>	




## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 <b>VAROVÁNÍ!</b> Viz kapitoly o bezpečnosti.
--

### 6.1 První čištění

<b>Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:</b>			
			 <b>00:00</b> Nastavte čas. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .

### 6.2 První předehřátí

<b>Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.</b>	
<b>Krok 1</b>	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
<b>Krok 2</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
<b>Krok 3</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut.
 Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.	



## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce







Zahájení vaření	
Krok 1	Krok 2
Zvolte pečící funkci.	Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK





Dušení			
Přesvědčte se, že je trouba chladná.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kochoutku.	Vyberte funkci dušení.	Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK	
<p><b>i</b> Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.</p>			

Po dokončení dušení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.	Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlnu vnitřku trouby.

## 7.2 Pečící funkce

### Standardní pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 <p>Pravý horký vzduch</p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <p>Horní/spodní ohřev</p>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <p>SteamBake</p>	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.
 <p>Pizza</p>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <p>Mražené potraviny</p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).

Pečící funkce	Použití
 <p><b>Vlhký horkovzduch</b></p>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <p><b>Gril</b></p>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <p><b>Turbo gril</b></p>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p><b>Nabídka</b></p>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

## 7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Testy podle normy EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:	Úroveň, na kterou je pokrm připraven:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečící sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nepropečené</li> <li>• Středně velké</li> <li>• Dobře propečené</li> </ul>





Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:			
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




**Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:**





 ≡	 ✂	 <b>P1 - P45</b>	 OK
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK.	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK.	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

## 7.5 Podporované Vaření



















Legenda	
	Pečicí sonda k dispozici. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Trouba se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započatím pečení troubu předehejte.
	Poloha roštu.




















Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Hovězí</b> 				
<b>P1</b>	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	  <b>2; plech na pečení</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
<b>P2</b>	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b>			~ 50 min.
<b>P3</b>	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b>			~ 60 min.






















	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P4	<b>Steak, středně propečený</b>	180–220 g na jeden kus; 3 cm silné plátky	 3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 15 min.
P5	<b>Hovězí pečeně / dušená</b> (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1,5–2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do trouby.	~ 120 min.
P6	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b> (nízkoteplotní pečení)	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 130 min.
P9	<b>Filet, nepropečený</b> (nízkoteplotní pečení)			0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky
P10	<b>Filet, středně propečený</b> (nízkoteplotní pečení)	~ 90 min.		
P11	<b>Filet, propečený</b> (nízkoteplotní pečení)	~ 120 min.		
Telecí 				

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




















	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0,8–1,5 kg; 4 cm silné kousky	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.	~ 80 min.
<b>Vepřové</b>  				
P13	Pečeně z vepřové krkovičky nebo plecaka	1,5–2 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 120 min.
P14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1,5–2 kg	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 215 min.
P15	Kýta, čerstvá	1–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.	~ 55 min.
P16	Vepřová žebírka	2–3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	90 min.
<b>Jehněčí</b> 				
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm silné kousky	  2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 130 min.
<b>Drůbež</b> 				
P18	Celé kuře	1–1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P19	Půlka kuřete	0,5–0,8 kg	  3; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 40 min.
P20	Kuřecí prsa	180–200 g na jeden kus	   2; zapékací mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.	~ 25 min.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	  3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.	~ 30 min.
P22	Kachna, celá	2–3 kg	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.	~ 100 min.
P23	Husa, celá	4–5 kg	  2; <b>hluboký pekáč</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.	~ 110 min.
<b>Jiné</b> 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; <b>tvárováný rošt</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 60 min.
<b>Ryba</b> 				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5–1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.	~ 30 min.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.	20 min

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ





	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Sladké pečivo / dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení <b>natvarovaném roštu</b>	90 min.
P28	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml; <b>plech na pečení</b>	60 min.
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>	40 min.
P30	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml;  22cm forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>	60 min.
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg	 3; <b>hluboký pekáč</b>	30 min.
P32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100–150 ml; plech na muffiny na <b>tvarovaném roštu</b>	30 min.
P33	Biskupský chlebíček	-	 2; forma na biskupský chlebíček na <b>tvarovaném roštu</b>	50 min.
<b>Zeleninové pokrmy / přílohy</b>   				
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; <b>plech na pečení</b> Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.	50 min.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.	35 min.
P36	Grilovaná zelenina	1–1,5 kg	 3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.	30 min.






	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P37	Krokety, zmražené	0,5 kg	 3; plech na pečení	25 min.
P38	Brambory, zmražené	0,75 kg	 3; plech na pečení	25 min.
Zapékaná jídla, chléb a pizza   				
P39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat	1–1,5 kg	 2; zapékačí mísa na tvarovaném roštu	45 min
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1–1,5 kg	 1; zapékačí mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.	50 min.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	15 min
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem	25 min.
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu	45 min
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.	30 min.
P45	Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt	45 min


## 8. FUNKCE HODIN


### 8.1 Funkce hodin

Funkce hodiny	Použití
	Minutka. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
	Čas pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	Časový odklad. K odložení spuštění nebo ukončení pečení.
	Časovač. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte: 		Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.			

Jak nastavit: Čas pečení				
Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4
			Na displeji se zobrazí: 0:00 	
Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte dobu přípravy.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.				

Jak nastavit: Časový odklad							
Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4		Krok 5	Krok 6
			Na displeji se zobrazí: denní čas  ZAPNOUT				Na displeji se zobrazí: --:--  VYPNOUT
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.		Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.							

## 9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

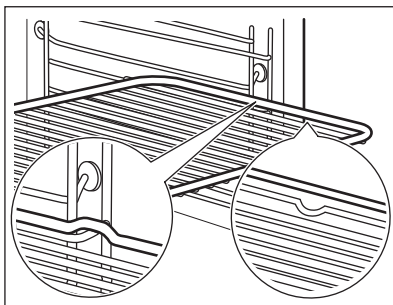
### 9.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

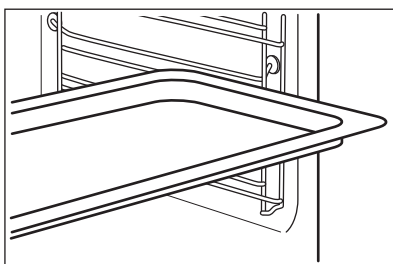
## **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



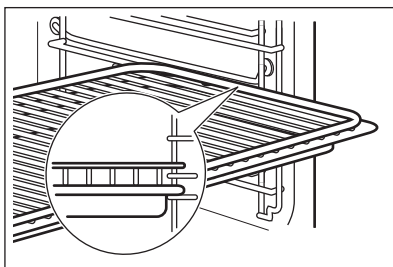
## **Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## **Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad ním.



## 9.2 Pečící sonda

Pečící sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby.

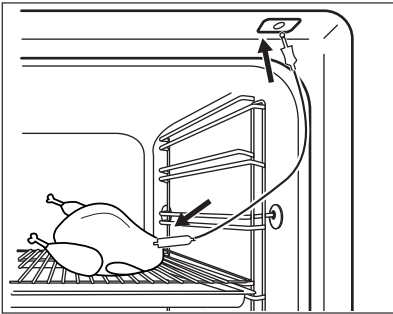
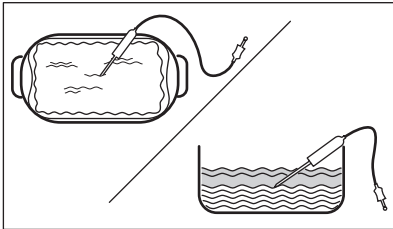




Teplota ve středu pokrmu.

## Pro dosažení nejlepších výsledků:

Příspěvky by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--






## Pokyny k použití: Pečicí sonda

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
<b>Krok 3</b>	Vložte: Pečicí sonda.
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>
Zasaňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasaňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačské mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačské mísy.
	
<b>Krok 4</b>	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
<b>Krok 5</b>	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
<b>Krok 6</b>	OK – stisknutím potvrďte. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

<b>Krok 7</b>	<p>Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p> </div>
---------------	--



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Zámek

<b>Tato funkce brání náhodné změně funkce trouby.</b>		
<p>Pokud ji zapnete, když trouba pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný. Pokud ji zapnete, když je trouba vypnutá, troubu nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.</p>		
	<p> OK – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.</p>	<p> OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.</p>
<p> 3x  – bliká při zapnutí zámku.</p>		

### 10.2 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Časový odklad.






## 10.3 Chladicí ventilátor






Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

## 11. TIPY A RADY

### 11.1 Vlhký horkovzduch

Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.


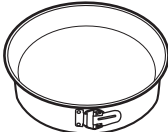

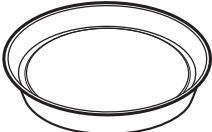
		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Sředomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcejí teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.










			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací forma</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm








## 11.3 Tabulky vaření pro zkušebny








### Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/ spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/ spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-

# TIPY A RADY

				 (°C)	 (min.)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horný vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horný vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4–6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany	Nechte troubu 3 minuty předehřát.

				 (°C)	 (min.)	
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 3 minuty předehřát.




## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

 <b>Čistící prostředky</b>	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.
 <b>Každodenní použití</b>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehřejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.
 <b>Příslušenství</b>	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

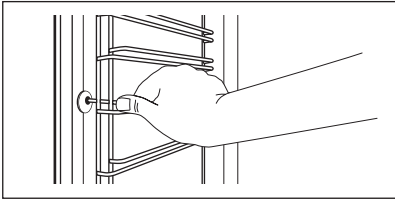
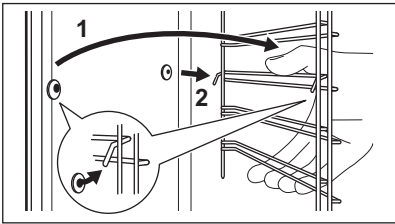
## 12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.
V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.		

## 12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
<b>Krok 2</b>	Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
<b>Krok 3</b>	Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.	
<b>Krok 4</b>	Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.	

## 12.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čisticí.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.




### POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

## Před Pyrolytická čisticí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
---	--------------------------------	--


## Pyrolytická čisticí

<b>Krok 1</b>	Vstupte do nabídky: Čištění $\text{m}/$ .	
	<b>Funkce</b>	<b>Délka</b>
	C1 - Lehké čištění	1 h
	C2 - Normální čištění	1 h 30 min
	C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min
<b>Krok 2</b>	OK – stisknutím vyberete čisticí program.	
<b>Krok 3</b>	OK – stisknutím spustíte čištění.	
<b>Krok 4</b>	Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.	
<p><b>i</b> Během čištění je osvětlení vnitřku trouby vypnuté.</p> <p>Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokuji. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno: .</p>		

## Po ukončení čištění:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.
---	---	---

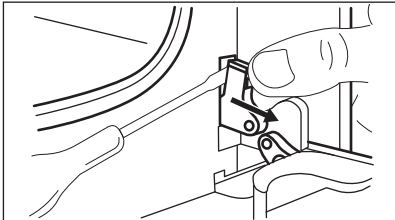
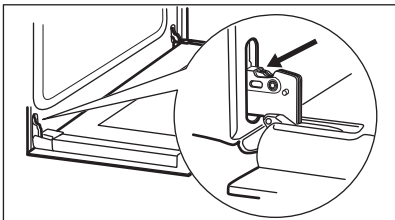
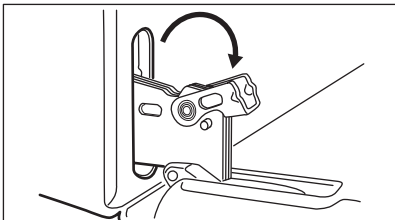
## 12.5 Příklad připomínka čištění

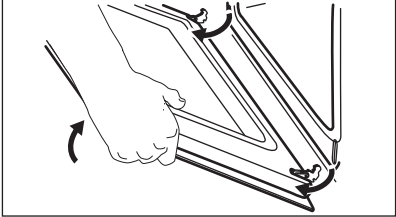
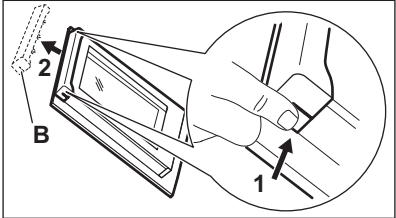
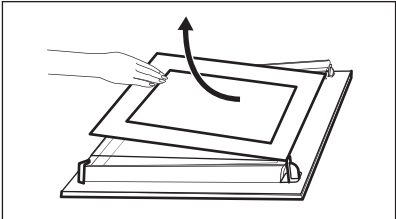
Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.	
 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.	K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

## 12.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

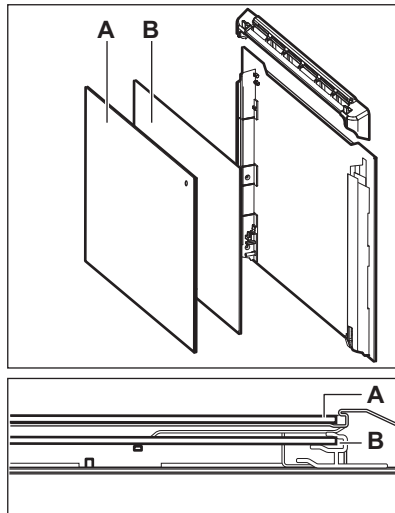
Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

	<b>POZOR!</b> Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.
--	---

<b>Krok 1</b>	Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.	
<b>Krok 2</b>	Pomocí šroubováku nadzdvihnete a otočíte páčku pravého závěsu dvířek.	
<b>Krok 3</b>	Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.	
<b>Krok 4</b>	Zvednete a zcela otočíte páčku na levém závěsu.	
<b>Krok 5</b>	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihnete a vytáhnete směrem dopředu z jejich umístění.	
<b>Krok 6</b>	Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.	

<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p><b>Krok 8</b></p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.</p>	
<p><b>Krok 9</b></p>	<p>Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.</p>	
<p><b>Krok 10</b></p>	<p>Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.</p>	
<p><b>Krok 11</b></p>	<p>Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte.</p>	

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž. Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.



## 12.7 Jak vyměnit: Osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

### Před výměnou osvětlení:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Zadní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.
<b>Krok 3</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Nasadte skleněný kryt.



## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Dvířka trouby jsou zavřená.
Trouba nehřeje.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Zámek je vypnutý.

Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka Pečicí sonda je zcela zasunutá do zásuvky.

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečicí sonda ze zásuvky.
Chyba C3	Dvířka trouby jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří.
Chyba F102	Dvířka trouby jsou zavřená.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Chybové kódy	
Chyba F102	Zámek dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.	

Čištění	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.

## 13.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

# 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku\*

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845
Index energetické účinnosti	81.2

Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

\* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.  
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

## 14.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

### Zbytkové teplo

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

# STRUKTURA NABÍDKY

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému teplu uvnitř trouby. Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

## Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

## Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.



## Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.


# 15. STRUKTURA NABÍDKY

## 15.1 Nabídka

	 – zvolte pro zadání Nabídka.
---	--

### Nabídka struktura

Podporované Vaření 	Čištění 	Nastavení 
--	---	---



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 O1–O12	 OK	
Zvolte Nabídka, Nastavení.	Potvrďte nastavení.	Zvolte nastavení.	Potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.

### Nastavení

O1	Denní čas	Změnit	O2	Displej jas	1 - 5
O3	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	O4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4

Nastavení					
O5	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
O9	Připomínka čištění	Zap/Vyp	O10	Režim demo	Aktivační kód: 2468
O11	Verze software	Kontrola	O12	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# CONTENIDO

---

## 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>87</b>	<b>2.5 Limpieza Pirolytica.....</b>	<b>92</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	87	<b>2.6 Iluminación interna.....</b>	<b>93</b>
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	88	<b>2.7 Asistencia técnica.....</b>	<b>93</b>
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>89</b>	<b>2.8 Eliminación.....</b>	<b>93</b>
2.1 Instalación.....	89	<b>3. INSTALACIÓN.....</b>	<b>94</b>
2.2 Conexión eléctrica.....	90	3.1 Empotrado.....	94
2.3 Uso.....	91	3.2 Fijación del horno al mueble.....	95
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	92	<b>4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>96</b>
		4.1 Resumen general.....	96

4.2 Accesorios.....	96	11. CONSEJOS.....	112
<b>5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....</b>	<b>97</b>	11.1 Horneado húmedo + ventilador.....	112
5.1 Mandos escamoteables.....	97	11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	114
5.2 Panel de mandos.....	97	11.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	114
<b>6. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>98</b>	<b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>116</b>
6.1 Limpieza inicial.....	98	12.1 Notas sobre la limpieza.....	117
6.2 Precalentamiento inicial.....	98	12.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad.....	117
<b>7. USO DIARIO.....</b>	<b>99</b>	12.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo.....	117
7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	99	12.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	118
7.2 Funciones de cocción.....	100	12.5 Aviso de limpieza.....	119
7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	101	12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta... ..	119
7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida... ..	101	12.7 Cómo cambiar: Bombilla.....	121
7.5 Cocción asistida.....	102	<b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>122</b>
<b>8. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>107</b>	13.1 Qué hacer si.....	122
8.1 Funciones de reloj.....	107	13.2 Datos de servicio.....	123
8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....	108	<b>14. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>124</b>
<b>9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>109</b>	14.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	124
9.1 Inserción de accesorios.....	109	14.2 Ahorro energético.....	125
9.2 Sonda térmica.....	110	<b>15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>125</b>
<b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>112</b>	15.1 Menú.....	125
10.1 Bloqueo.....	112	<b>16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>126</b>
10.2 Desconexión automática.....	112		
10.3 Ventilador de enfriamiento.....	112		

## 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.

- 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- 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.
- 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- 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 Piroclítica



## **ADVERTENCIA!**

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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica 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 pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica 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 pirolítica.
  - 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 pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica 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 pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 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 .

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

# INSTALACIÓN

- 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.

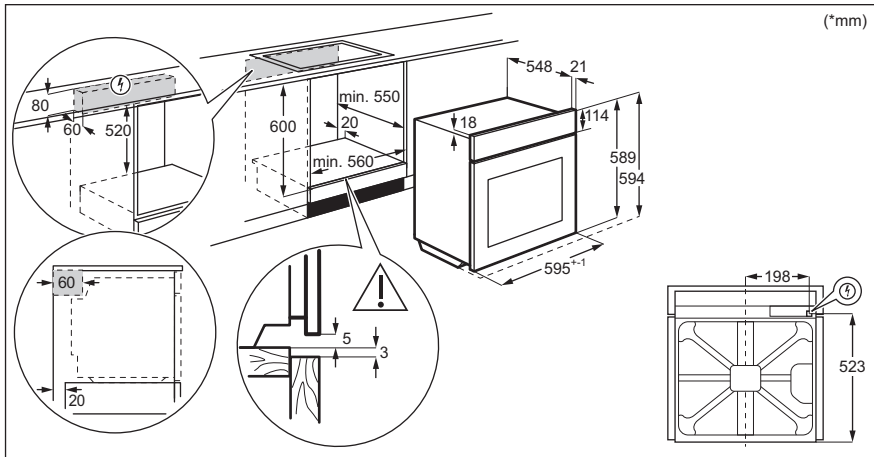
### 3.1 Empotrado

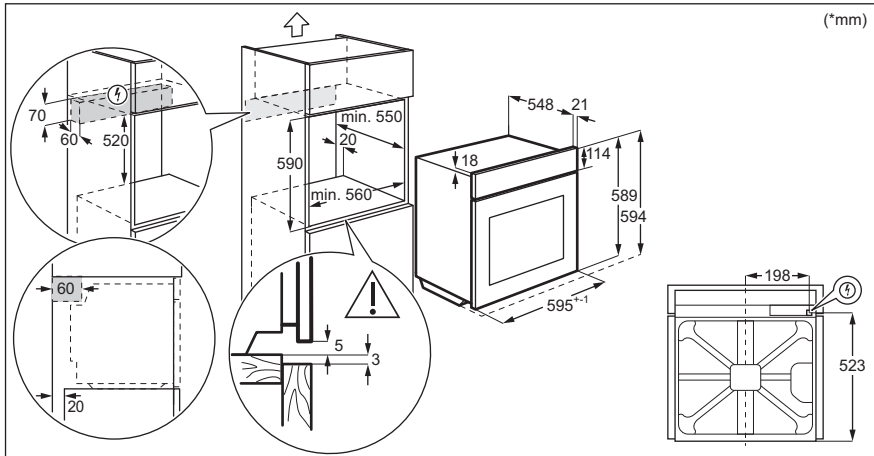


YouTube

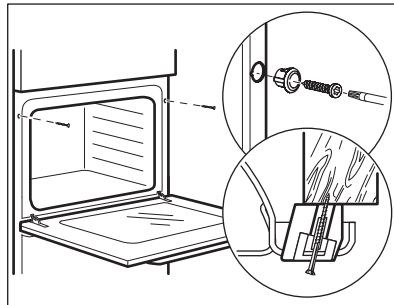
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





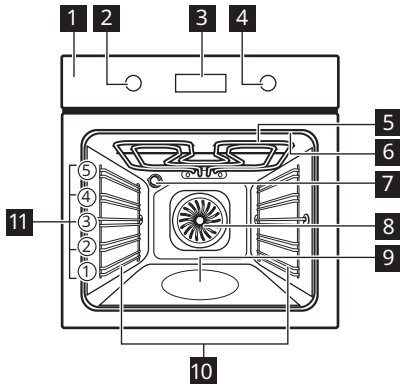
## 3.2 Fijación del horno al mueble



## 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** Resistencia
- 6** Toma de la sonda térmica
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Relieve de la cavidad
- 10** Soporte de parrilla extraíble
- 11** Posiciones de las parrillas

### 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.	
--	---

Indicador de cocción al vapor	
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 <b>OK</b> .

### 6.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos.
 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			
Asegúrese de que el horno esté frío.			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			<p>Precalente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno.</p>
<p>Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.</p>	<p>Seleccione la función de cocción al vapor.</p>	<p>Ajuste la temperatura. Pulse OK</p>	







**i** La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.





## Quando termina la cocción al vapor:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.	Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.	Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

## 7.2 Funciones de cocción

### Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Aire caliente</b></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><b>Cocción convencional</b></p>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras.
 <p><b>Función Pizza</b></p>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <p><b>Calor inferior</b></p>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <p><b>Congelados</b></p>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.

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

### 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 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.




















## 7.5 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.
	La cantidad de agua para la función de vapor.
	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> 				
<b>P1</b>	<b>Rosbif, poco hecho</b>	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 <b>2 bandeja de hornear</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Rosbif, al punto</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Rosbif, muy hecho</b>			~ 60 min




















	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P4	<b>Bistec, en su punto</b>	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	  <b>3</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> 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	  <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> 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	  <b>2</b> ; 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
P9	<b>Filete poco hecho</b> (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	  <b>2</b> bandeja de hornear 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</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo 				














	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P13	<b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>	1,5 - 2 kg	  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 120 min
P14	<b>Cerdo desmigado</b> (cocción lenta)	1,5 - 2 kg	  2 <b>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	  2; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	<b>Costillas</b>	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 3 <b>bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 min
<b>Cordero</b> 				
P17	<b>Pierna de cordero con hueso</b>	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	<b>Pollo entero</b>	1 - 1,5 kg; fresco	  2  200 ml 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	<b>Medio pollo</b>	0,5 - 0,8 kg	  3 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	<b>Pechuga de pollo</b>	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



	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P21	Muslos de pollo, frescos	-	  3 bandeja de hornear 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
<b>Pescado</b> 				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	  2 <b>bandeja de hornear</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	20 min
<b>Horneado/postres dulces</b>   				
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>	90 min
P28	Tarta de manzana	-	 2  100 - 150 ml <b>bandeja de hornear</b>	60 min
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la <b>parrilla</b>	40 min





# USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P30	Pastel de manzana	-	 2  100 - 150 ml  pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 bandeja honda	30 min
P32	Magdalenas de chocolate	-	 2  100 - 150 ml bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>	30 min
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la <b>parrilla</b>	50 min
<b>Verduras / Guarniciones</b>   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; <b>bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 min
P35	Aros	1 kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 min
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; <b>bandeja</b>	25 min
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; <b>bandeja</b>	25 min
<b>Gratinados, pan y pizza</b>   				
P39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg	 2 cazuela sobre <b>parrilla</b>	45 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1,5 kg	 1 cazuela sobre <b>parrilla</b> Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	50 min
P41	Pizza fresca y fina	-	  2  100 ml <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear	15 min
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear	25 min
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la <b>parrilla</b>	45 min
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	  3  150 ml <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 min
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2  150 ml <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear / <b>parrilla</b>	45 min




## 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.

# FUNCIONES DEL RELOJ

## 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.			

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.				

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4		Paso 5	Paso 6
		La pantalla muestra: la hora 🕒 INICIO			La pantalla muestra: --:-- 🕒 PA-RAR		
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.

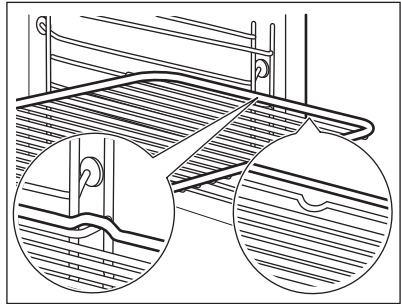
## 9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 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.

#### Parrilla:

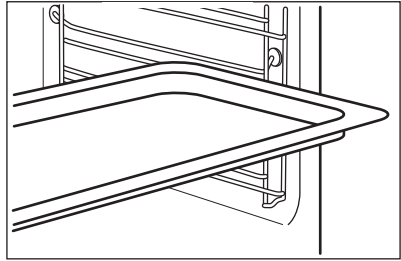
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

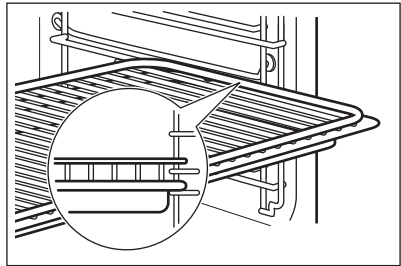
## **Bandeja / Bandeja honda:**

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.

**Para obtener un resultado de cocción óptimo:**

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

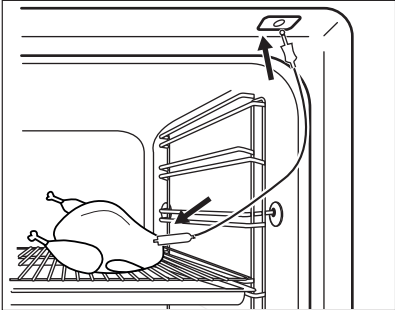
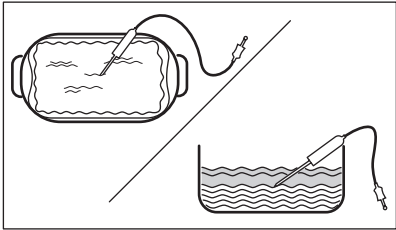


No debe utilizarse para platos líquidos.

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.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

<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.
<b>Paso 7</b>	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. <div data-bbox="210 1161 1028 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</div>

## 10. FUNCIONES ADICIONALES


### 10.1 Bloqueo


**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.**

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.

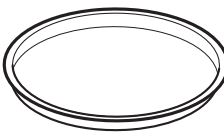
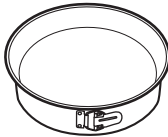

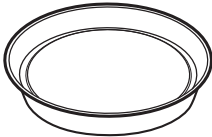


		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre pa- rrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear so- bre 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 pesca- do, 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
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 pie- zas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 pie- zas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
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	-
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.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

				 (°C)	 (min)	
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.
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>Limpe 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>Limpe las manchas con un detergente suave.</p>
 <b>Uso diario</b>	<p>Limpe 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>Limpe 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 limpiar: Relieve de la cavidad

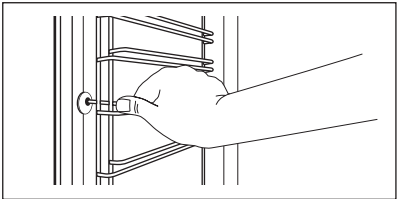
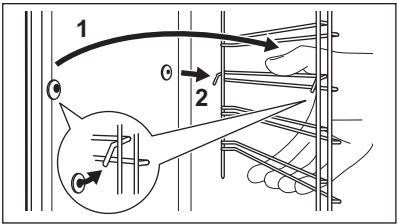
Limpe el relieve del interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
<p>Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.</p>	<p>Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.</p>	<p>Limpe la cavidad con agua templada y un paño suave.</p>
<p>Para la función: SteamBake limpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.</p>		

## 12.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<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.	

## 12.4 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 $\frac{\text{mm}}{\text{h}}$ .	
	<b>Opción</b>	<b>Duración</b>
	C1 - Limpieza ligera	1 h
	C2 - Limpieza normal	1 h 30 min

Limpieza pirolítica	
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.

## 12.5 Aviso de limpieza

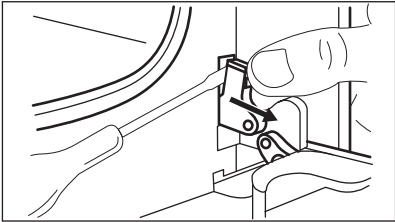
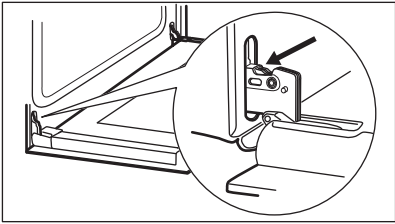
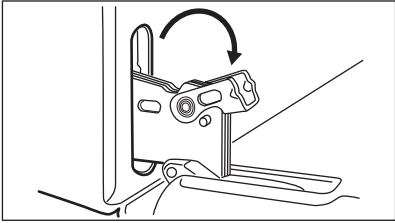
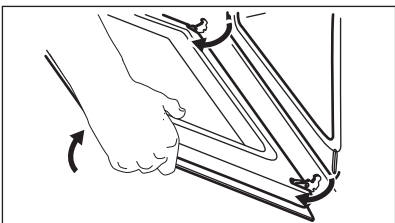
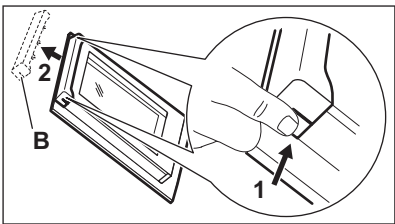


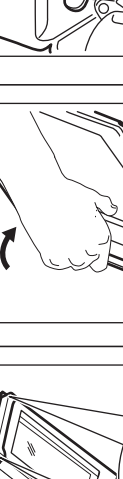
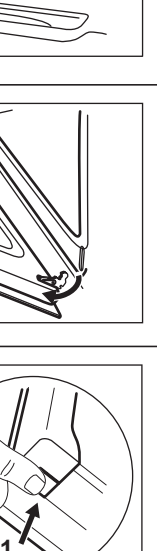
El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

## 12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

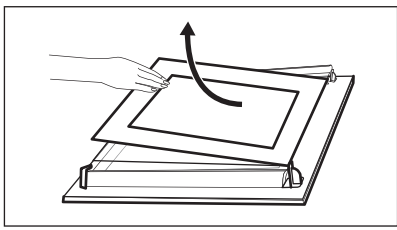
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

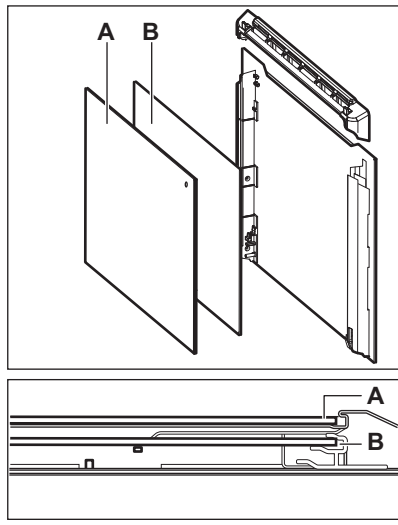
<p> <b>PRECAUCIÓN!</b> No utilice el aparato sin los paneles de cristal.</p>
--

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 1</b>	Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.	
<b>Paso 2</b>	Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.	
<b>Paso 3</b>	Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.	
<b>Paso 4</b>	Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.	
<b>Paso 5</b>	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.	
<b>Paso 6</b>	Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.	
<b>Paso 7</b>	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.	
<b>Paso 8</b>	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 9</b>	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><b>Paso 10</b></p>	<p>Limpie 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.

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...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

## 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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

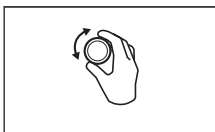
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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



Menú estructura				
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 		
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>	<b>Paso 5</b>

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

				
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.

## MÕTLEME 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>128</b>	<b>2.7 Hooldus</b> .....	<b>134</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	128	2.8 Kõrvaldamine.....	134
1.2 Üldine ohutus.....	129	<b>3. PAIGALDAMINE</b> .....	<b>134</b>
<b>2. OHUTUSJUHISED</b> .....	<b>130</b>	3.1 Sisseehitamine.....	135
2.1 Paigaldamine.....	130	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	136
2.2 Elektriühendus.....	131	<b>4. TOOTE KIRJELDUS</b> .....	<b>136</b>
2.3 Kasutamine.....	132	4.1 Üldine ülevaade.....	136
2.4 Puhastus ja hooldus.....	133	4.2 Lisatarvikud.....	137
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	133		
2.6 Sisevalgustus.....	134		

<b>5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 137</b>	<b>11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... 153</b>
5.1 Sisselükatavad nupud.....137	11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga.... 153
5.2 Juhtpaneel..... 137	11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....154
<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 138</b>	11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele..... 155
6.1 Esmane puhastamine..... 138	<b>12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... 156</b>
6.2 Algne eelkuumutamine..... 139	12.1 Juhised puhastamiseks..... 157
<b>7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... 139</b>	12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend.. 157
7.1	12.3 Kuidas eemaldada: restitoided .... 157
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid 139	12.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine..... 158
7.2 Küpsetusrežiimid..... 140	12.5 Puhastamise meeldetuletus..... 159
7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....141	12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks..... 159
7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....142	12.7 Kuidas asendada: lamp..... 161
7.5 Juhendatud küpsetamine.....142	<b>13. VEAOTSING..... 162</b>
<b>8. KELLA FUNKTSIOONID..... 148</b>	13.1 Mida teha, kui..... 162
8.1 Kella funktsioonid.....148	13.2 Hooldusandmed.....163
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....148	<b>14. ENERGIATÕHUSUS.....164</b>
<b>9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... 149</b>	14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*..... 164
9.1 Tarvikute sisestamine..... 149	14.2 Energia kokkuhoid..... 165
9.2 Toidusensor..... 150	<b>15. MENÜÜ STRUKTUUR..... 165</b>
<b>10. LISAFUNKTSIOONID..... 152</b>	15.1 Menüü..... 165
10.1 Lukk..... 152	<b>16. JÄÄTMEKÄITLUS..... 166</b>
10.2 Automaatne väljalülitus..... 152	
10.3 Jahutusventilaator.....153	

## 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 pistikupesa.
- 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: kaitseüliliteid, 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 ahjuresid, 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.

# PAIGALDAMINE

---

- 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 Sisevalgustus



**HOIATUS!**  
Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete 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 .

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine



**HOIATUS!**  
Lämbumis- või vigastusoht!

- 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.

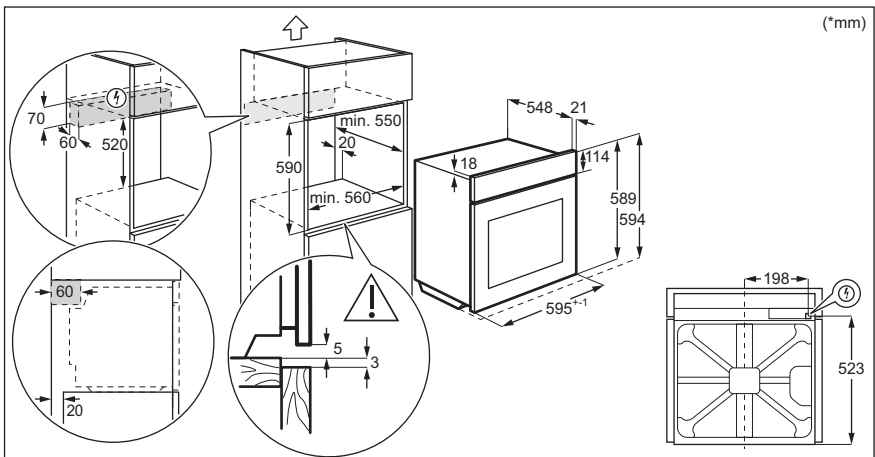
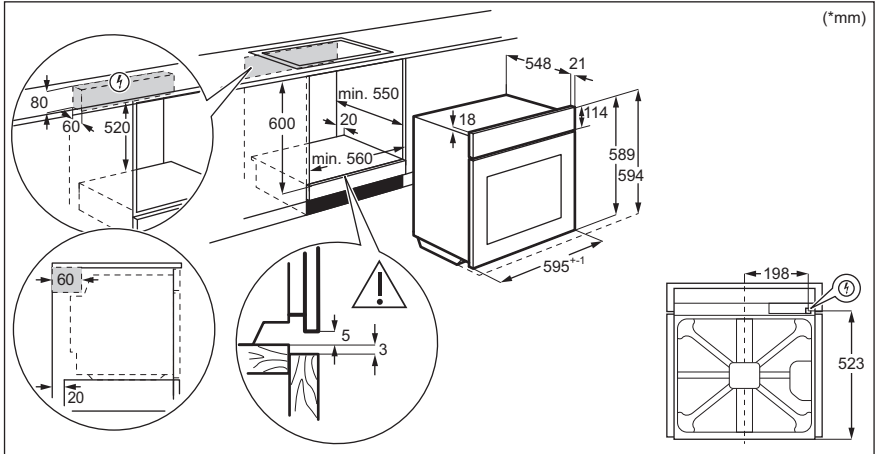
### 3.1 Sissehitamine



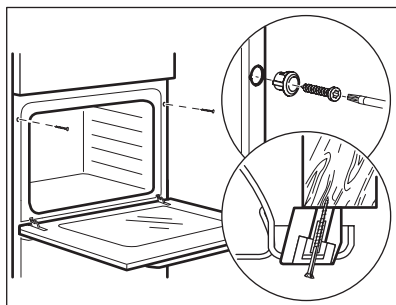
YouTube

[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 



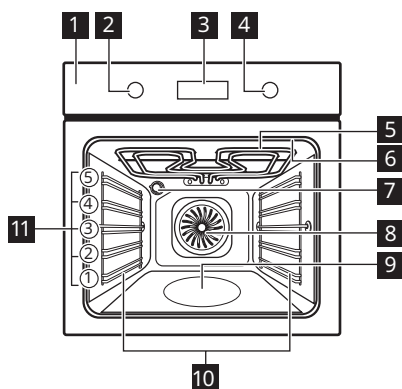
## 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

---

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Kõpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Toidutermomeetri pesa
- 7** Lamp
- 8** Ventilaator
- 9** Veesüvend
- 10** Riilutugi, eemaldatav
- 11** Riili asendid



## 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

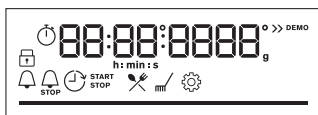
Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Juhtpaneel

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

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

## Ekraani indikaatorid

Lukk	Juhendatud küpsetamine	Puhastamine	Seaded	Kiirkuumus
<b>Taimeri indikaatorid:</b>				

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



Auruküpssetuse indikaator



Toidusensor indikaator



## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine




Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:



**0:00**

Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.

## 6.2 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
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

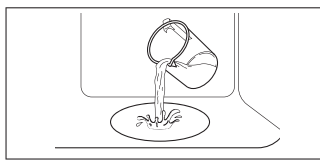


Alustage küpsetamist	
1. samm	2. samm
 	 °C
Valige küpsetusrežiim.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK

### Auruküpsetus

Veenduge, et ahi on jahtunud.

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
---------	---------	---------	---------



# IGAPÄEVANE KASUTAMINE









Auruküpsetus			
			Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK	
<p><b>i</b> Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.</p>			

Kui auruküpsetus lõpeb:		
1. samm	2. samm	3. samm
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.	Avage ettevaatlikult uks. Eraldud aur võib põhjustada nahapõletust.	Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

## 7.2 Küpsetusrežiimid

### Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Pöördõhk</b>	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 <b>Ülemine + alumine kuumutus</b>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p><b>SteamBake</b></p>	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 <p><b>Pitsa funktsioon</b></p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p><b>Alumine kuumutus</b></p>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <p><b>Külmutatud toiduained</b></p>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <p><b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b></p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <p><b>Grill</b></p>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <p><b>Turbogrill</b></p>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjuatasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p><b>Menüü</b></p>	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 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
			
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.










## 7.5 Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Toidusensor saadaval. Pange Toidusensor toidu kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub ahi välja.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riuli tasand.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.






















	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik	Kestus
<b>Veiseliha</b> 🍖				
P1	<b>Rostbiif, väheküps</b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	🔪📏 2; <b>küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 40 min
P2	<b>Rostbiif, poolküps</b>			~ 50 min
P3	<b>Rostbiif, täisküps</b>			~ 60 min
P4	<b>Steik, poolküps</b>	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	🔪📏 3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	<b>Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha</b> (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1,5 – 2 kg	🔪📏 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min
P6	<b>Rostbiif, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	🔪📏 2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P7	<b>Rostbiif, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 85 min
P8	<b>Rostbiif, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 130 min

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

























	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik	Kestus
P9	<b>Filee, väheküps LTC*</b> (aeglane küpsetamine)	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. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P10	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	<b>Filee, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
<b>Vasikaliha</b> 				
P12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
<b>Sealiha</b> 				
P13	<b>Röstitud sea-kael või abatükk</b>	1,5 – 2 kg	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 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
P15	<b>Seljatükk, värске</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	<b>Searibid</b>	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 <b>3; ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
<b>Lammas</b> 				























# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P17	Tallekoot, luudega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm pak-sused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaa-dil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
<b>Linnuliha</b> 				
P18	Kana, terve	1 – 1,5 kg; värsked	  2;  200 ml; vormiroog <b>küpse-tusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	  1;  2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.	~ 25 min
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küp-setage neid kauem.	~ 30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küp-setusaja möödudes.	~ 100 min
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; <b>sügav pann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake ha-ne poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
<b>Muu</b> 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
<b>Fish</b> 				

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE





	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
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.	20 min
<b>Magusad küpsetised/magustoidud</b>   				
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil	90 min
P28	Õunakook	-	 2;  100 – 150 ml; küpsetusplaat	60 min
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm traatrestil	40 min
P30	Õunapirukas	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 3; ahjupann	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 2;  100 – 150 ml; muffinialus traatrestil	30 min
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil	50 min
<b>Köögiviljatoidud/lisandid</b>   				
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viiلود	1 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE




	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
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
Gratäänid, leib ja pitsa   				
P39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 – 1,5 kg	 2; vormiroog traatrestil	45 min
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 – 1,5 kg	 1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga	25 min
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min
P44	Baguette/ciabatta/sai	0,8 kg	  3;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	30 min
P45	Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leivapanil	1 kg	  2;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud liküpsetusplaat/ traatrest	45 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.

Kuidas seadistada: Minutilugeja			
1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage: 		SeadkeMinutilugeja	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.			

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

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

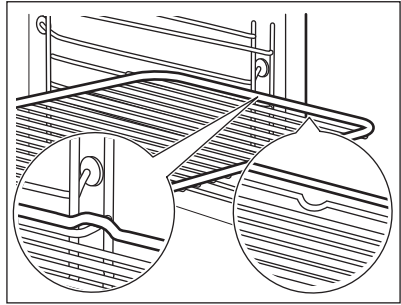
### 9.1 Tarvikute sisestamine

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

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

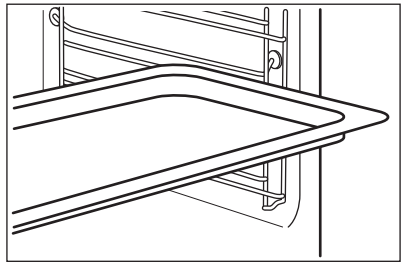
## Traatrest:

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



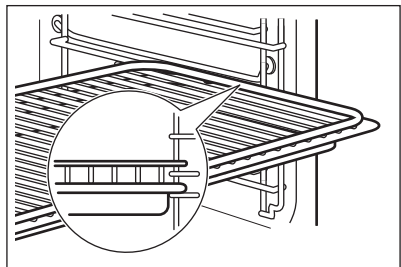
## Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



## Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 9.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur.



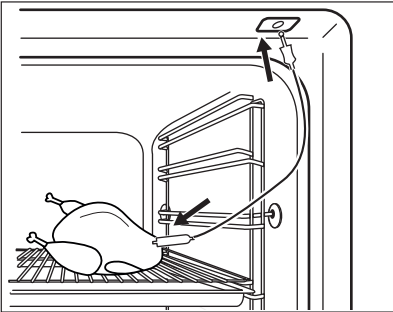
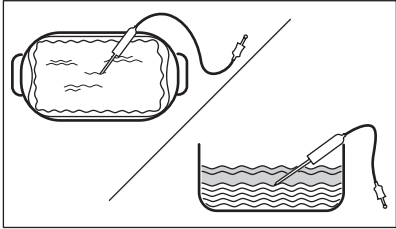

Toidu sisetemperatuur.

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD


## 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 keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskosse. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikoonest käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.
	
<b>4. samm</b>	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

# LISAFUNKTSIOONID

6. samm	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  <b>HOIATUS!</b> Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.


## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

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
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.

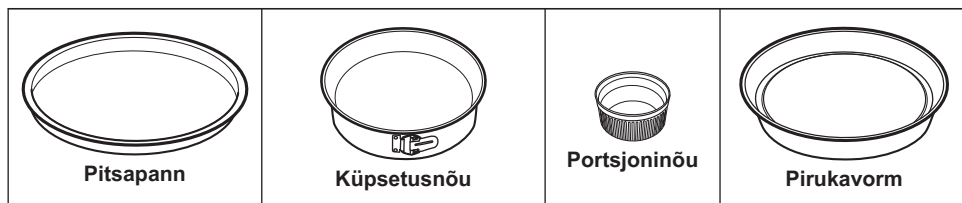
		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 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
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

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
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
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärsed köögiviljad, 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.










Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga
---	---	--	---








## 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väike- sed koo- gid, 20 tk plaa- dil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	170	20 - 30	-
Väike- sed koo- gid, 20 tk plaa- dil	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väike- sed koo- gid, 20 tk plaa- dil	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
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.

# PUHASTUS JA HOOLDUS

				 (°C)	 (min)	
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Liiva-küpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liiva-küpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liiva-küpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röst-leib/-sai, 4-6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseli-habur-ger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjures-t ja rasva-pann	4	max	20 - 30	Pange ahjures-t neljandale ahjutan-dile ja rasva-pann kolmandale tasandile. Keera-ke toitu poole küp-setusaja möödu-misel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.




## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Juhised puhastamiseks

 <p><b>Puhastusvahendid</b></p>	<p>Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</p>
	<p>Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.</p>
	<p>Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.</p>
 <p><b>Igapäevane kasutamine</b></p>	<p>Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.</p>
	<p>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-must pehme lapiga.</p>
 <p><b>Tarvikud</b></p>	<p>Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.</p>
	<p>Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.</p>

## 12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

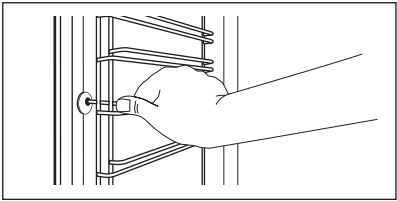
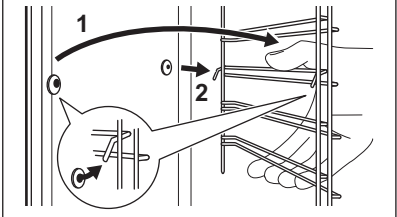
Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

1. samm	2. samm	3. samm
<p>Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.</p>	<p>Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.</p>	<p>Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.</p>
<p>Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.</p>		

## 12.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

# PUHASTUS JA HOOLDUS

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

## 12.4 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 $\text{m} /$ .	
<b>Funktsioon</b>	<b>Kestus</b>	
C1 - Kerge puhastamine	1 h	
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min	

Pürolüüspuhastamine	
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-asendisse.
 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.

## 12.5 Puhastamise meeldetuletus

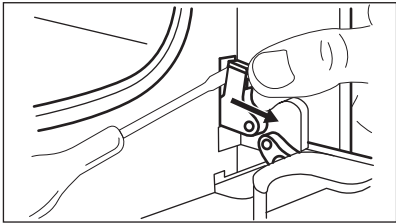
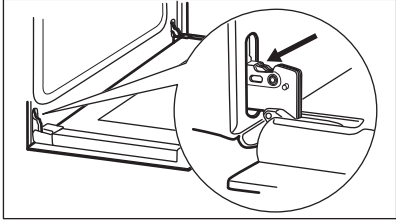
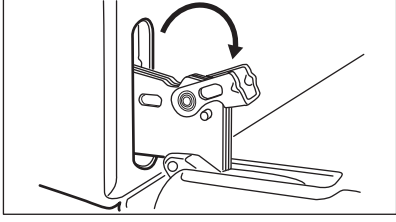
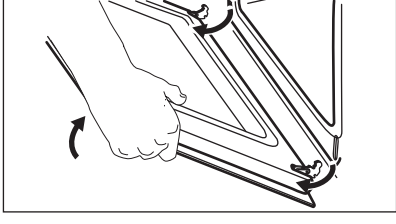
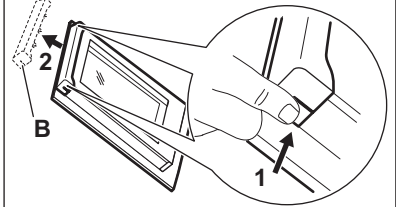
Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:	
 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamisseansi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

## 12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

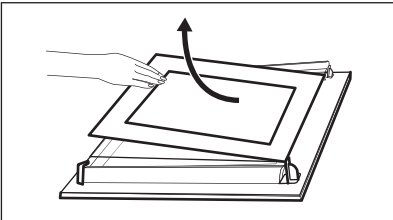
Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

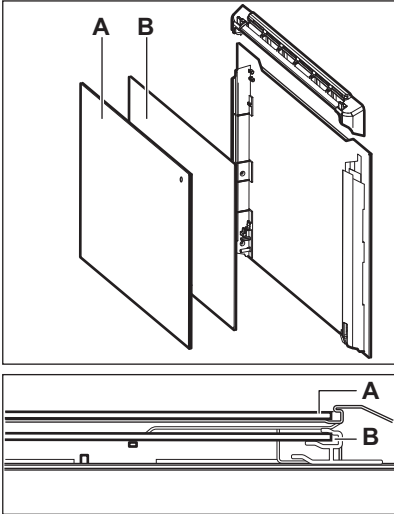
 <b>ETTEVAATUST!</b> Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.
---

# 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 kinnitusnagad.</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 klaaspaneel seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli 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.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

Puhastamine	
Probleem	Kontrollige, kas:
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

## 13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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 kokkuvõid



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 kokkuvõhi 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 kokkuvõhiuks 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 toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Muude toitude 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 soovi 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

# MENÜÜ STRUKTUUR

Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätted.	Valige säte.	Kinnitage sätted.	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.

## 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>168</b>	<b>2.7 Servis.....</b>	<b>174</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba...	168	2.8 Zbrinjavanje.....	174
1.2 Opća sigurnost.....	169	<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>174</b>
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>170</b>	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
2.1 Instalacija.....	170	ormariće.....	174
2.2 Električni priključak.....	171	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.3 Primjena.....	172	ormarić.....	175
2.4 Održavanje i čišćenje.....	173	<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>176</b>
2.5 Potrebno je čišćenje.....	173	4.1 Opći pregled.....	176
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	174		

4.2 Dodatna oprema.....	176	<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>193</b>
<b>5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU.....</b>	<b>177</b>	11.1 Vlažno pečenje.....	193
5.1 Uvlačive tipke.....	177	11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	195
5.2 Upravljačka ploča.....	177	11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	195
<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>178</b>	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>197</b>
6.1 Početno čišćenje.....	178	12.1 Napomene o čišćenju.....	197
6.2 Početno predgrijavanje.....	178	12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti.....	198
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>179</b>	12.3 Kako ukloniti: Nosači police .....	198
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice..	179	12.4 Način upotrebe: Pirolytičko čišćenje.....	198
7.2 Funkcije pećnice.....	180	12.5 Podsjetnik Za Čišćenje.....	200
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	181	12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	200
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	182	12.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	202
7.5 Pomoć pri kuhanju.....	182	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>203</b>
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>188</b>	13.1 Što učiniti ako .....	203
8.1 Funkcije sata.....	188	13.2 Podaci o servisu.....	204
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	188	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>204</b>
<b>9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....</b>	<b>190</b>	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	204
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	190	14.2 Ušteda energije.....	205
9.2 Senzor za hranu.....	190	<b>15. STRUKTURA IZBORNIKA.....</b>	<b>206</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>192</b>	15.1 Izbornik.....	206
10.1 Blokiranje.....	192	<b>16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>207</b>
10.2 Automatsko isključivanje.....	192		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	193		

## 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 ovlaštteni 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 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.

## 2.7 Servis

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

## 2.8 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

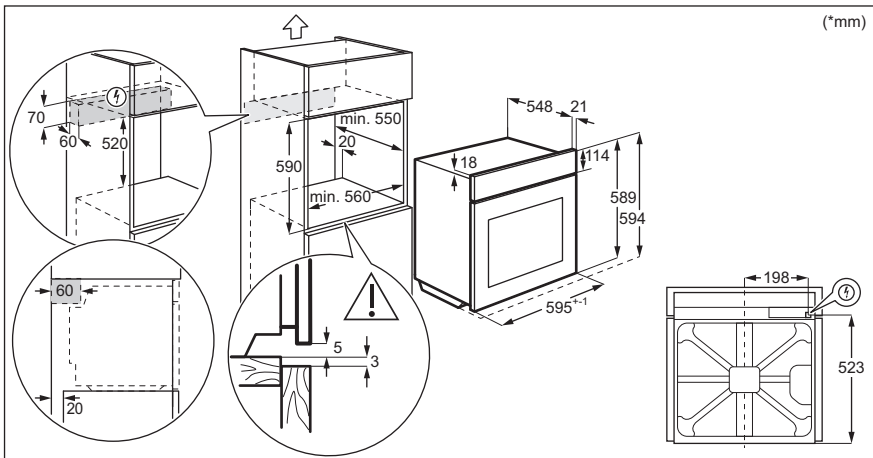
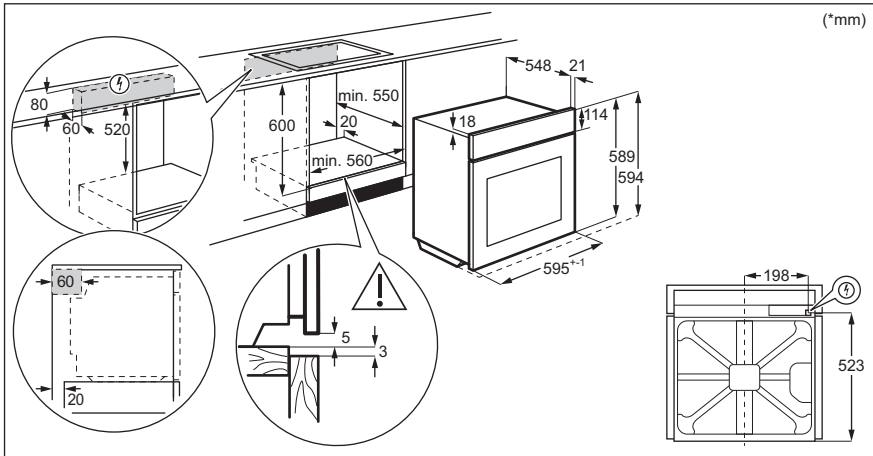


YouTube

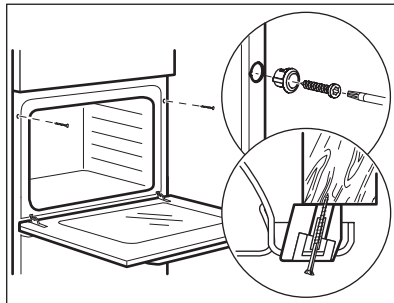
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





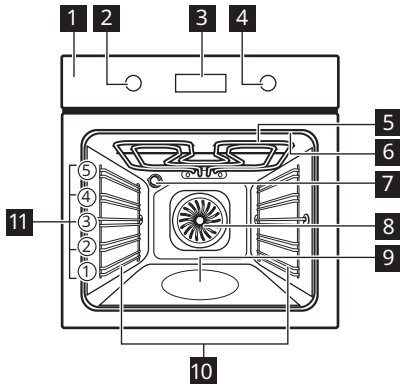
## 3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

---

### 4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslون
- 4** Regulator
- 5** Toplinski element
- 6** Utičnica za senzor za hranu
- 7** Žarulja
- 8** Ventilator
- 9** Udubljenje u unutrašnjosti
- 10** Nosač polica, uklonjiv
- 11** Položaji polica

### 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.












## 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

# PRIJE PRVE UPORABE

 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>Pokazatelj kuhanja na pari</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 <b>OK</b> .

### 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 h.

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

### Kuhanje na pari

Provjerite je li pećnica hladna.

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak



# SVAKODNEVNA UPORABA









Kuhanje na pari			
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Odaberite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK	
<p><b>i</b> Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.</p>			

Kad kuhanje na pari završi:		
1. korak	2. korak	3. korak
Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.	Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.	Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

## 7.2 Funkcije pećnice

### Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Vrući zrak</p>	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <p>Tradicionalno pečenje</p>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.</p>
 <p><b>Funkcija za pizzu</b></p>	<p>Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.</p>
 <p><b>Donji grijač</b></p>	<p>Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.</p>
 <p><b>Zamrznuta hrana</b></p>	<p>Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).</p>
 <p><b>Vlažno pečenje</b></p>	<p>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.</p>
 <p><b>Roštilj</b></p>	<p>Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.</p>
 <p><b>Turbo roštilj</b></p>	<p>Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>
 <p><b>Izbornik</b></p>	<p>Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.</p>

## 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 energetskom učinkovitošću.







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

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 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:			
1. korak	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.










## 7.5 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.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.










Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

	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























# SVAKODNEVNA UPORABA

	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>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 120 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



















	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;  200 ml; 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	 1;  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> 🐓				





# svakodnevna uporaba

	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.	20 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	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml;  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	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 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
<b>Gratini, kruh i pizza</b>   				
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim re-zanacima	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	50 min
P41	Pizza svježā, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježā, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pe-čenje	45 min

# FUNKCIJE SATA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	 2;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje / <b>mrežom za pečenje</b>	45 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		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.


## Kako podesiti: Zvučni alarm

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










 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.


## Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

1. korak	2. korak	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

1. korak	2. korak	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.

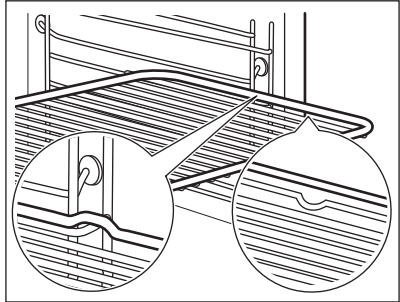
## 9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

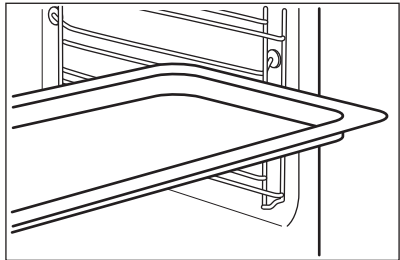
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

**Mreža za pečenje:**

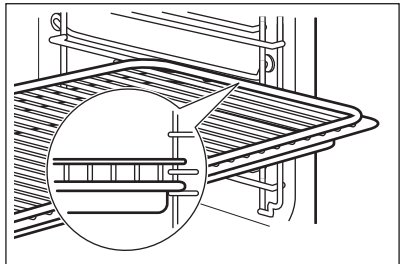
Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.

**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.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C  
Temperatura pećnice.

  
Temperaturu jezgre.

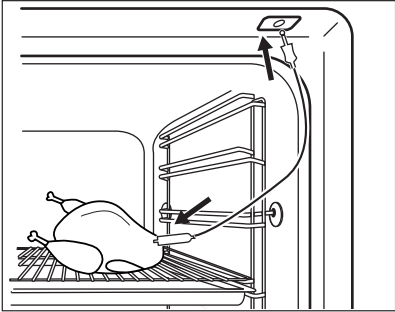
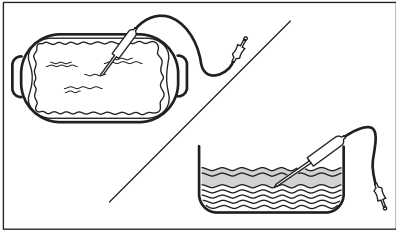
Za najbolje rezultate kuhanja:

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.	

# DODATNE FUNKCIJE

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;"> <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

# SAVJETI

		 (°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	-

# SAVJETI

				 (°C)	 (min)	
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradiciona- nalno pe- čenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethod- no zagrijte 10 mi- nuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethod- no zagrijte 10 mi- nuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethod- no zagrijte 10 mi- nuta.
Prhko ti- jesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko ti- jesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko ti- jesto	Tradicio- nalno pe- čenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 koma- da	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 mi- nute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethod- no zagrijte 3 mi- nute.

				 (°C)	 (min)	
Goveđi 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.

 <p><b>Dodatna oprema</b></p>	<p>Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.</p>
	<p>Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.</p>

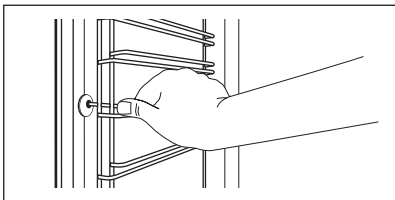
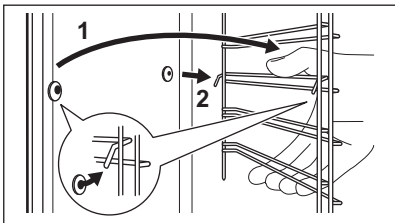
## 12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

1. korak	2. korak	3. korak
<p>Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.</p>	<p>Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.</p>	<p>Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.</p>
<p>Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.</p>		

## 12.3 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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

## 12.4 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 pričeka- kajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, me- kom krpom i blagim deterdžen- tom.
--	---------------------------------	--

### Pirolitičko čišćenje


<b>1. korak</b>	Uđite u izbornik: Čišćenje $\frac{m}{/}$ .	
	<b>Opcija</b>	<b>Trajanje</b>
	C1 - Lagano čišćenje	1 h
	C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
	C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.	
<b>3. korak</b>	OK – pritisnite za početak čišćenja.	
<b>4. korak</b>	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključe- no.	
<p> Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.</p> <p>Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, na zaslону se prikazuje: .</p>		

### Kada čišćenje završi:

Isključite pećnicu i pričeka- kajte da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.
--	---	--

## 12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.

 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

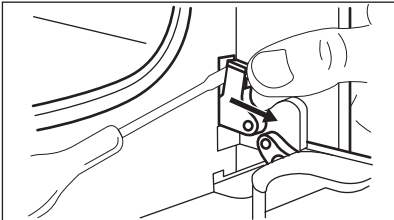
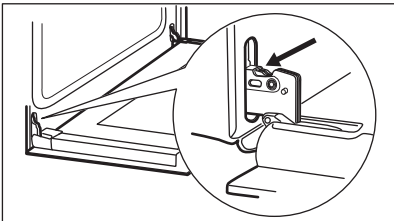
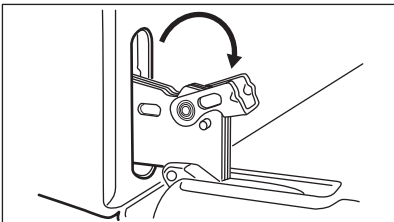
## 12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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".

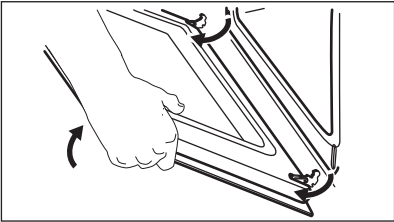

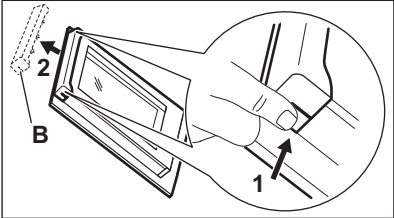
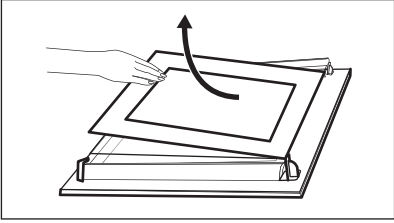



### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

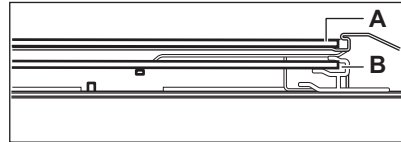
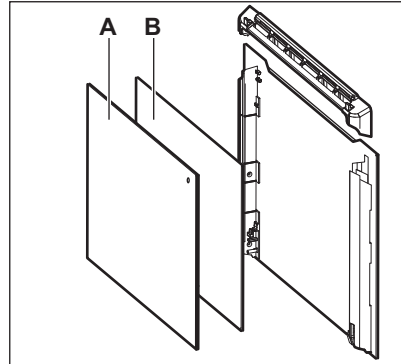
1. korak	Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.	
2. korak	Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.	
3. korak	Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.	
4. korak	Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.	
5. korak	Zatvorite vrata pećnice 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.	



<p><b>7. korak</b></p>	<p>Uхватите оквир (B) на гornjem рубу врата s двije стране и притисните према унутра како бисте ослободили копчу.</p>	
<p><b>8. korak</b></p>	<p>Povucite оквир врата према напријед како бисте га skinули.</p>	
<p><b>9. korak</b></p>	<p>Držite staklene ploče врата за gornji руб и pažljivo их izvucite, jednu по једну. Krenite од gornje ploče. Provjerite је ли staklo potpuno iskliznulo из лежишта.</p>	
<p><b>10. korak</b></p>	<p>Staklene ploče očistite sapunom и водом. Pažljivo осушите staklene ploče. Staklene ploče не перите у perilici посуđa.</p>	
<p><b>11. korak</b></p>	<p>Nakon чишćenja, postavite staklene ploče и врата пећнице.</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.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



## 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.

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.

# ENERGETSKA UČINKOVITOST

Šifre pogreški	
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 ...
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

## 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845
Indeks energetske učinkovitosti	81.2

Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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.

# STRUKTURA IZBORNIKA

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastavit će kuhanje. Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

## 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 

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

Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5

Postavke					
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
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>209</b>	<b>2.6 Belső világítás.....</b>	<b>215</b>
1.1 Gyermekek és fogyasztókkal élő személyek biztonsága.....	210	<b>2.7 Szolgáltatások.....</b>	<b>215</b>
1.2 Általános biztonság.....	210	<b>2.8 Ártalmatlanítás.....</b>	<b>216</b>
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>211</b>	<b>3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	<b>216</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	211	3.1 Beépítés.....	216
2.2 Elektromos csatlakozás.....	212	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	217
2.3 Használat.....	213	<b>4. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>218</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	214	4.1 Általános áttekintés.....	218
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	215		



4.2 Tartozékok.....	218	11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	236
<b>5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....</b>	<b>219</b>	11.3 Ételszítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	237
5.1 Visszahúzható gombok.....	219	<b>12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>239</b>
5.2 Kezelőpanel.....	219	12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	239
<b>6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>220</b>	12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	240
6.1 Kezdeti tisztítás.....	220	12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók	240
6.2 Kezdeti előmelegítés.....	220	12.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	240
<b>7. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>221</b>	12.5 Tisztítás emlékeztető.....	242
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	221	12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	242
7.2 Sütőfunkciók.....	222	12.7 Hogyan cserélje: Lámpa.....	244
7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	223	<b>13. HIBAELHÁRÍTÁS.....</b>	<b>245</b>
7.4 Előre programozott sütés beállítása.....	224	13.1 Mi a teendő, ha.....	245
7.5 Előre programozott sütés.....	224	13.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	246
<b>8. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>230</b>	<b>14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>246</b>
8.1 Órafunkciók.....	230	14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	246
8.2 Órafunkciók beállítása.....	230	14.2 Energiatakarékosság.....	247
<b>9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>231</b>	<b>15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>248</b>
9.1 Tartozékok behelyezése.....	231	15.1 Menü.....	248
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	232	<b>16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.</b>	<b>249</b>
<b>10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>234</b>		
10.1 Funkciózár.....	234		
10.2 Automatikus kikapcsolás.....	234		
10.3 Hűtőventilátor.....	235		
<b>11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	<b>235</b>		
11.1 Konvekciós levegő (nedves).....	235		

## 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 vezetéktípusok 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/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelte polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálkákat, 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 elülső 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 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.
- Ez a termék egy G energiatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Szolgáltatások

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

# ÜZEMBE HELYEZÉS

## 2.8 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez 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.

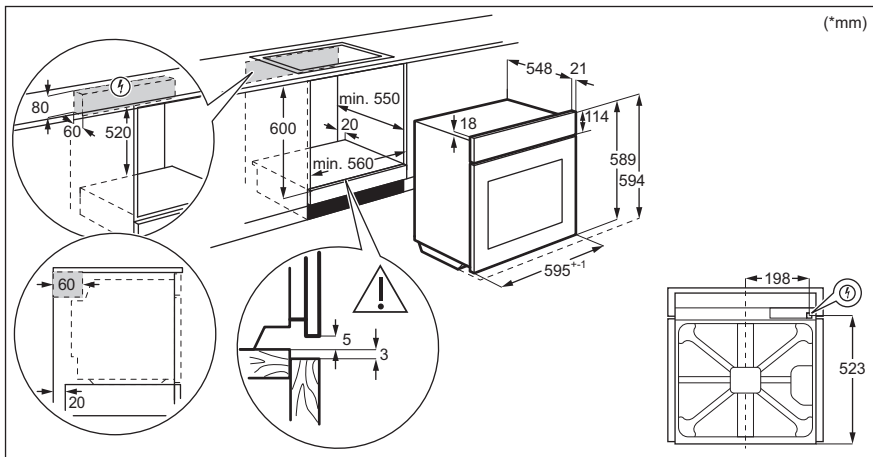
### 3.1 Beépítés



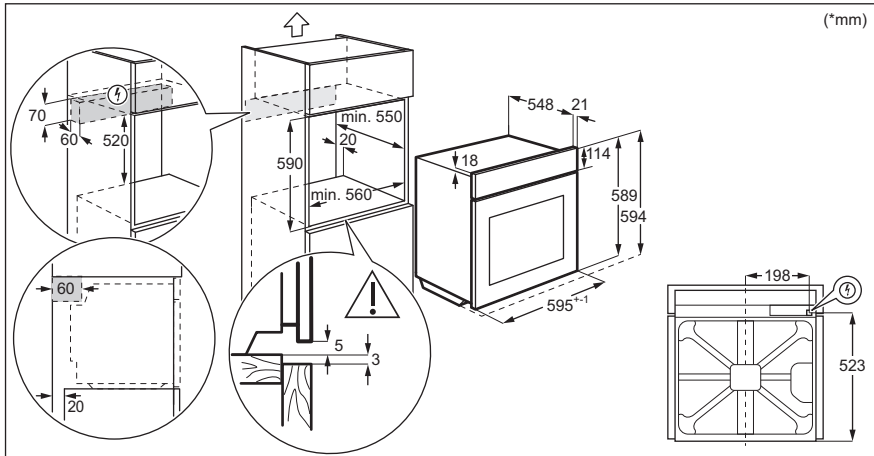
YouTube

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

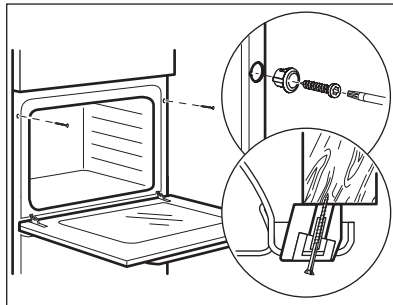
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





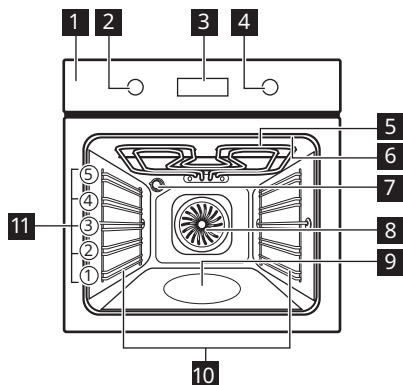


## 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlógomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 7** Lámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Sütőtér mélyedése
- 10** Polctartó, eltávolítható
- 11** Polcpozíciók

### 4.2 Tartozékok







- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**  
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**  
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				
 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Időzítő visszajelzői:		 STOP		
-----------------------	---	---	---	---





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

Gőzben főzés visszajelző	
Húshőmérő szenzor visszajelző	



## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

### 6.1 Kezdeti tisztítás

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

### 6.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.	
1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  Hagyja 15 percig működni a sütőt.

**Az első használat előtt hevítse fel az üres 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

Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
----------	----------	----------	----------

## Gőzöléses főzés



			<p>Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegye az ételt sü- tőbe.</p>
<p>Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélye- dését.</p>	<p>Válassza ki a gőzölés sütő- funkciót.</p>	<p>Állítsa be a hőmérsékle- tet. Nyomja meg ezt: OK</p>	
<p><b>i</b> A sütőtér mélyedésének maximális őr- tartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.</p>			









## Amikor a gőzöléses főzés véget ér:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.</p>	<p>Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.</p>

## 7.2 Sütőfunkciók

### Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefűvés, nagy hőfok</p>	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C- kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés ese- tén.</p>
 <p>Alsó + felső sütés</p>	<p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>SteamBake</b></p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <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 tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b></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 tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <p><b>Grill</b></p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 <p><b>Infrasütés</b></p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p><b>Menü</b></p>	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

## 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 energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.





## 7.4 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>Húshőmérő 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
		 P1 - P45	 OK
Lépjön 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.

## 7.5 Előre programozott sütés











Magyarázat	
	Húshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Húshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	Sütés előtt melegítse elő a sütőt.
	Polcszint.

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


























	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
<b>Marha</b> 🐄				
P1	<b>Marhasült, véresen</b>			~ 40 perc
P2	<b>Marhasült, közepes</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	🔪📏 2; <b>sütő tálca</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 50 perc
P3	<b>Marhasült, jól átsütve</b>			~ 60 perc
P4	<b>Steak, közepes</b>			180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek
P5	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karaj, felső kerkepcsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc
P6	<b>Marhasült, véres</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	🔪📏 2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	<b>Marhasült, közepes</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	<b>Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 130 perc

# NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P9	<b>Filé, véres</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szárja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P10	<b>Filé, közepes</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	<b>Filé, jól átsütve</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)			~ 120 perc
<b>Borjú</b> 				
P12	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 2; <b>sütőedény a húzalpolcon</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	 2; <b>sütőedény a húzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 120 perc
P14	<b>Ropogósra pirított sertés</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1,5 - 2 kg	 2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc
P15	<b>Karaj, friss</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2; <b>sütőedény a húzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	<b>Karaj</b>	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	<b>Csontos báránycomb</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	 2; <b>sütőedény a sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
<b>Szárnyasok</b> 🐔				
P18	<b>Egész csirke</b>	1 - 1,5 kg; friss	🔪☑️2; 🍷 200 ml; tűzálló edény a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	<b>Fél csirke</b>	0,5 - 0,8 kg	🔪☑️3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	<b>Jércemell</b>	180 - 200 g-os darabok	🔪☑️1☑️2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	<b>Csirkecomb, friss</b>	-	🔪☑️3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	<b>Kacsa egészben</b>	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
P23	<b>Liba egészben</b>	4 - 5 kg	🔪☑️2; <b>mély tepszi</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
<b>Egyéb</b> 🍖				
P24	<b>Fasírt</b>	1 kg	🔪☑️2; <b>huzalpolc</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
<b>Hal</b> 🐟				
P25	<b>Hal egészben, grillezve</b>	0,5 - 1 kg halanként	🔪☑️2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc





# NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	20 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	90 perc
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>	60 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>	40 perc
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b>	60 perc
P31	Csokoládés süтик	2 kg	 3; <b>mély tepsi</b>	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a <b>huzalpolcon</b>	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>	50 perc
Zöldséges ételek / köretek   				
P34	Tepsi burgonya	1 kg	 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc




	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P37	Krokkett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	☐ 3; sütő tálca	25 perc
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	☐ 3; sütő tálca	25 perc
Felfújtak, kenyér és pizza 🍞 🍕 🍷				
P39	Húsos/zöld-séges lasagne száraz tésztalapokkal	1 - 1,5 kg	☐ 2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b>	45 perc
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1,5 kg	☐ 1; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	☑ ☐ 2; 🍷 100 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	☑ ☐ 2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve	25 perc
P43	Quiche	-	☐ 2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	☑ ☐ 3; 🍷 150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	☑ ☐ 2; 🍷 150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve / <b>huzalpolc</b>	45 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: <b>OK</b> 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.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## Hogyan állítsa be: Percszámláló

A ⓘ időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

## Hogyan állítsa be: Főzési idő

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

A ⓘ időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

## 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 következőt:  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 megkezdí a visszazámlálást.

## 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

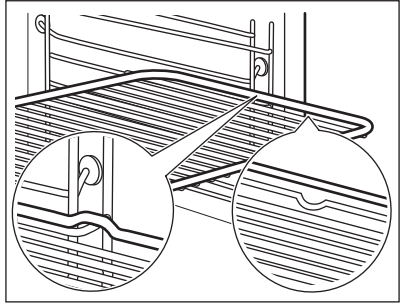
### 9.1 Tartozékok behelyezése

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

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

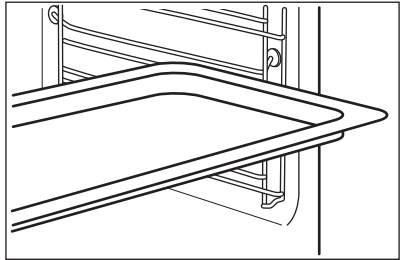
## Sütőrács:

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



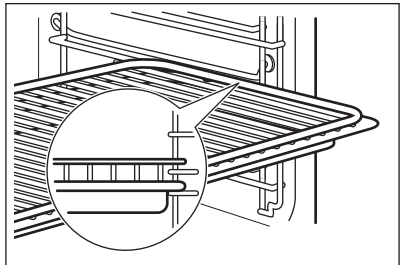
## Sütő tálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



## Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcát 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.

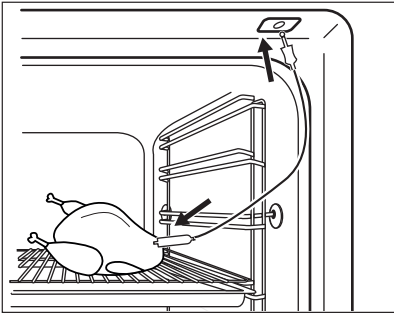
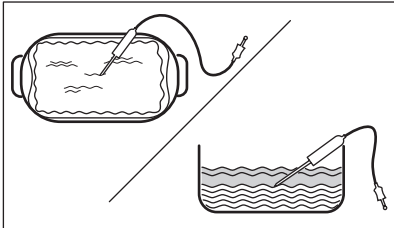



# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK


## 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.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>
Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt 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.
	
<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.

# TOVÁBBI FUNKCIÓK

<b>7. lépés</b>	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div>
-----------------	--



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Funkciózár

<b>Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.</b>		
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.

		 (°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


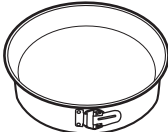

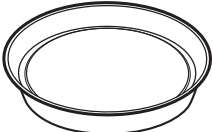
# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
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
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 omllett	pizzaserpenyő 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.








# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

			
<b>Pizzaserpenyő</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	-

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

				 (°C)	 (perc)	
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.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.

				 (°C)	 (perc)	
Marha-hús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepp-tálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében 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 törülőruhával 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.

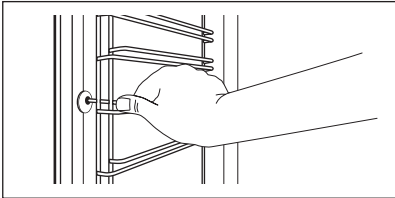
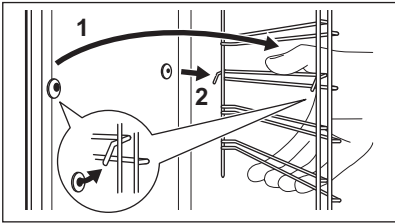
## 12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtér.
Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

## 12.3 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.	

## 12.4 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 $\text{mm} / \text{.}$	
	<b>Kiegészítő funkció</b>	<b>Időtartam</b>
	C1 - Enyhe tisztítás	1 ó
	C2 - Normál tisztítás	1 ó 30 perc
	C3 - Alapos tisztítás	2 ó 30 perc
<b>2. lépés</b>	OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.	
<b>3. lépés</b>	OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.	
<b>4. lépés</b>	Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.	
<p> A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.</p>		
<p>Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók: .</p>		

## 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.
--	--	--

## 12.5 Tisztítás emlékeztető

<b>A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.</b>	
 villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.	Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

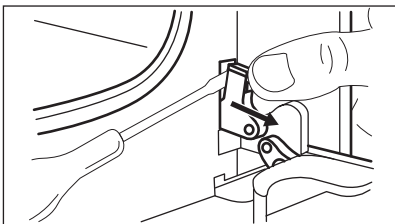
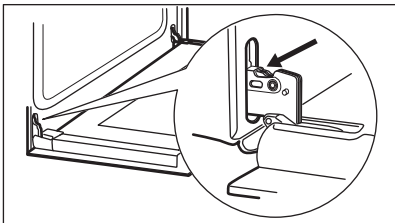
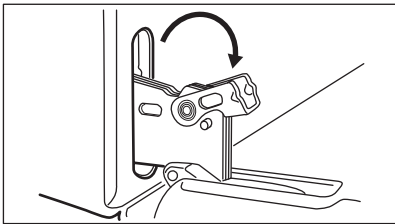
## 12.6 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

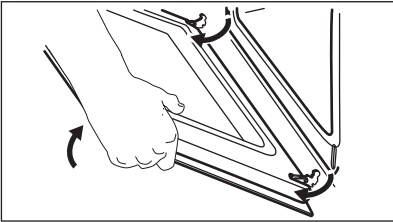
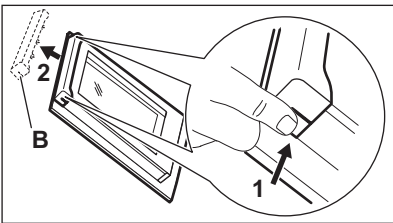
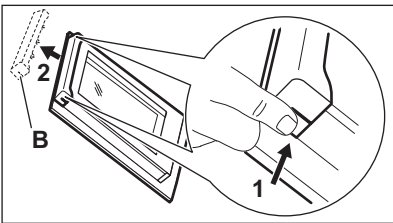
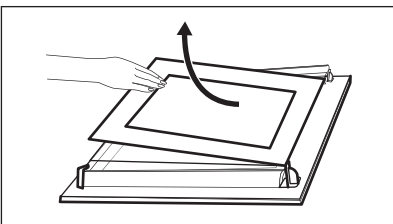

A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



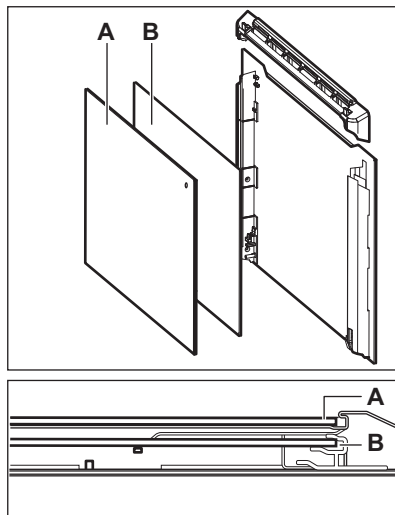
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

<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.	

<p><b>7. lépés</b></p>	<p>Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.</p>	
<p><b>8. lépés</b></p>	<p>Húzza előre a díszlécet az eltávolításához.</p>	
<p><b>9. lépés</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>10. lépés</b></p>	<p>Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>	
<p><b>11. lépés</b></p>	<p>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 díszléce kattanó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



## 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	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.
Err C3	A sütőajtó be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.

# ENERGIAHATÉKONYSÁG

Hibakódok	
Err F102	A sütőajtó be van csukva.
Err F102	Az ajtózárr 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...
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

## 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845

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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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 ajtótmítést, 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.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

## 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	 01 – 012	 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 ki-kapcsolva	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
O11	Szoftver verzió	Ellenőrzés	O12	Összes beállítás törlése	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 neprikaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikdžių 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 trikdžių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

---

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį 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>251</b>	<b>2.4</b> Priežiūra ir valymas.....	<b>256</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	251	<b>2.5</b> Pirologinis valymas.....	256
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	252	<b>2.6</b> Vidinis apšvietimas.....	257
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>253</b>	<b>2.7</b> Paslauga.....	257
2.1 Įrengimas.....	253	<b>2.8</b> Išmetimas.....	257
2.2 Elektros prijungimas .....	254	<b>3. ĮRENGIMAS.....</b>	<b>257</b>
2.3 Naudojimas.....	255	3.1 Įrengimas balduose.....	258
		3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.	259

<b>4. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>259</b>	<b>10.3</b> Aušinimo ventiliatorius.....	<b>277</b>
4.1 Bendroji apžvalga.....	259	<b>11. PATARIMAI.....</b>	<b>277</b>
4.2 Priedai.....	260	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	277
<b>5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITE..</b>	<b>260</b>	11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	279
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	260	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	279
5.2 Valdymo skydelis.....	260	<b>12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>281</b>
<b>6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ.....</b>	<b>261</b>	12.1 Pastabos dėl valymo.....	282
6.1 Pirminis valymas.....	261	12.2 Kaip valyti [duba vandeniui.....	282
6.2 Pirminis pašildymas.....	262	12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos .....	282
<b>7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>262</b>	12.4 Kaip naudoti:	
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	262	Pirolinis valymas.....	283
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	263	12.5 Priminimas apie valymą.....	284
7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	264	12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	284
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	265	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	286
7.5 Kepimo vadovas.....	265	<b>13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>287</b>
<b>8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>272</b>	13.1 Ką daryti, jeigu.....	287
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	272	13.2 Naudojimo informacija.....	288
8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	272	<b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>289</b>
<b>9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>273</b>	14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*.....	289
9.1 Priedų naudojimas.....	273	14.2 Energijos taupymas.....	290
9.2 Maisto termometras.....	274	<b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>290</b>
<b>10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>276</b>	15.1 Meniu.....	290
10.1 Užraktas.....	276	<b>16. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>292</b>
10.2 Automatinis išsijungimas.....	276		

## 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.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS



## **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 nerūdijančio 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.
- Kitaip 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 pirozilinių 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 pirozilinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

## 2.6 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.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 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.

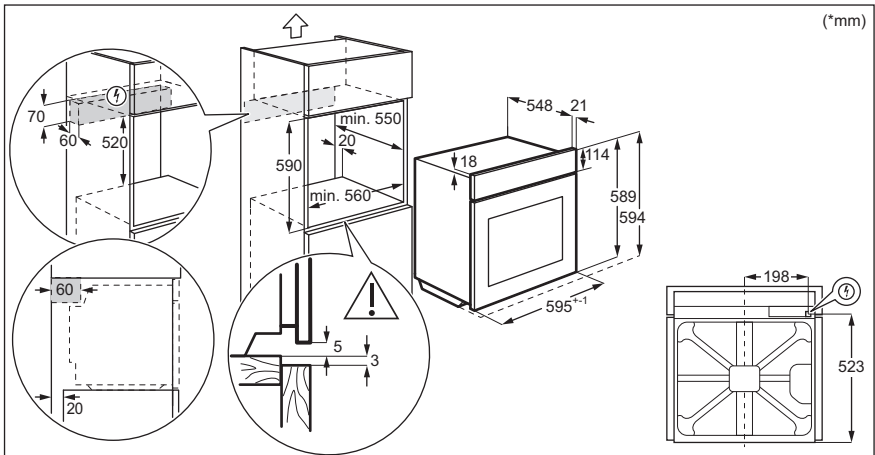
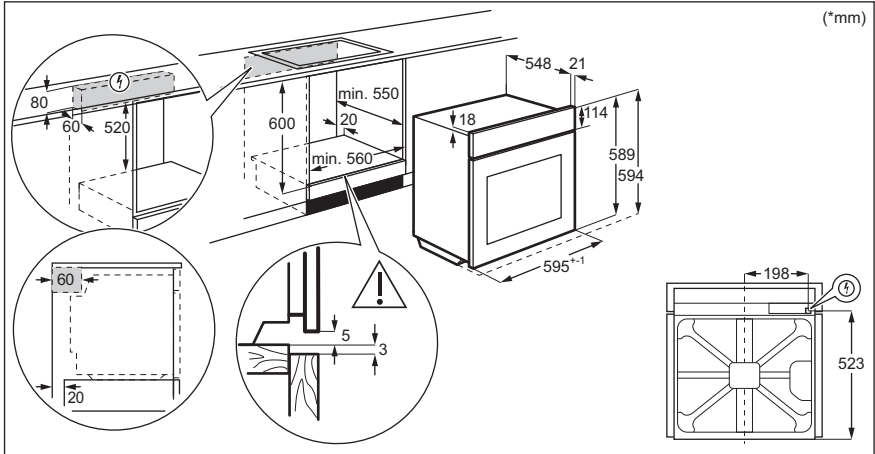
## 3.1 Įrengimas balduose



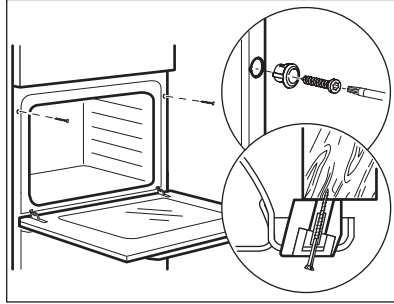
YouTube

[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

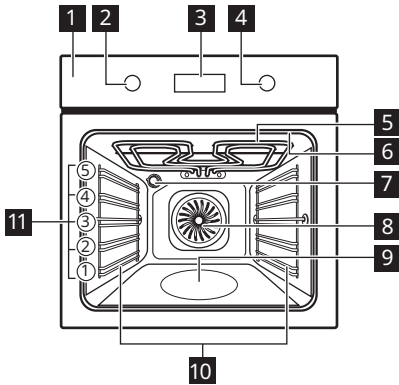


## 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis (ekranas)
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Šildymo elementas
- 6** Maisto termometro lizdas
- 7** Lemputė
- 8** Ventilatorius
- 9** Įduba vandeniui
- 10** Lentynos atrama, išimama
- 11** Vietos lentynoje

# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

## 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

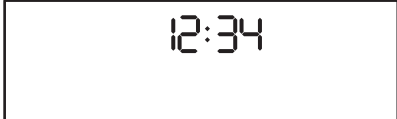

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.2 Valdymo skydelis

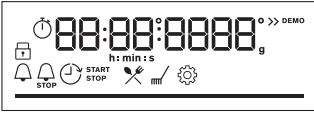
Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaužę	Pasukite rankenėlę
				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostata		










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.

# PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	Valdymo skydelis su pagrindinėmis funkcijomis.
---	--

Valdymo skydelio indikatoriai				
 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Valymas	 Nustatymai	 Greitas įkaitinimas
<b>Laikmačio indikatoriai:</b>				





<b>Progreso juosta</b> – temperatūrai arba laikui. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.	
--	---

<b>Kepimo garuose indikatorius</b>	
<b>Maisto termometras indikatorius</b>	

## 6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ




 <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Žr. saugos skyrius.
--

### 6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:			
			 <b>00:00</b> Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	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!

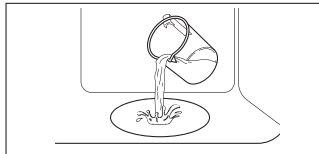


Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
 	 °C
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK

### Maisto gaminimas garuose


Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

Maisto gaminimas garuose			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.
Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.	Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK	
<p><b>i</b> Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.</p>			










Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.	Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 7.2 Kaitinimo funkcijos

### Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Karšto oro srautas</p>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b></p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 <p><b>Picos programa</b></p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p><b>Apatinis kaitinimas</b></p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p><b>Šaldytas maistas</b></p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <p><b>Drėgnas konvek. kepimas</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. kepimas.
 <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>Meniu</b></p>	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

## 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.





## 7.4 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.
			
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.





## 7.5 Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą orkaitė išsijungs.
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.


















# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	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</b> ; <b>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>1</b> <b>3</b> ; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)</b>	1,5–2 kg	 <b>2</b> ; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	~ 120 min























	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
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 iškepta</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 iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 90 min
P11	<b>Filė, gerai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min
<b>Veršiena</b> 				
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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Kiauliena</b> 🍖 🍷				
P13	<b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>	1,5–2 kg	🍷☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 120 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> [pilkite 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> 🍖 🍷				
P18	<b>Visas viščiukas</b>	1–1,5 kg; šviežias	🍷☑️ 2; 🍷 200 ml; <b>kepimo padėkle</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštiną apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 60 min

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
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; <b>kepkite patiekalą ant 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> 				
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





# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 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	-	 2;  100–150 ml; <b>kepimo padėklas</b>	60 min
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  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	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>	30 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 neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min



	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P36	Ant grilio kepintos 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>	45 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1–1,5 kg	1; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	50 min
P41	Šviežia pica, plona	-	2;  100 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	15 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	3;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min
P45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	2;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi / ant <b>vielinės lentynėlės</b>	45 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: Meniu, 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 meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas		2-as veiksmas	3-as veiksmas
	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			



## Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.				

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.		5-as veiksmas.	6-as veiksmas
		Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI			Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STAB- DYTI		
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.							

## 9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

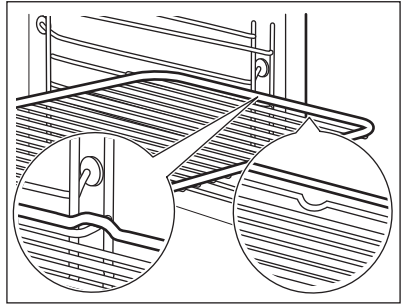
### 9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

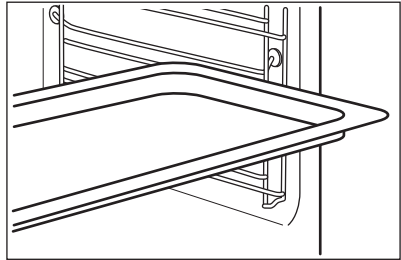
## **Vielinė lentynėlė:**

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir išitinkinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



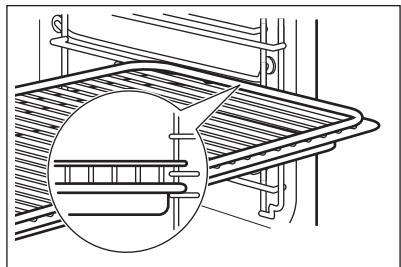
## **Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

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.

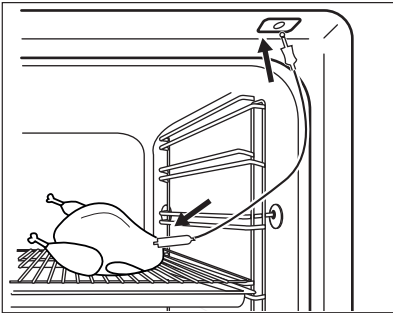
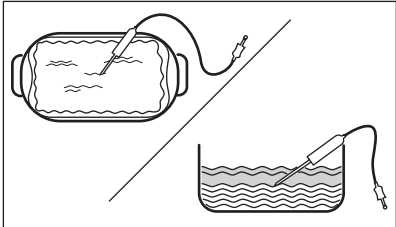


Temperatūra patiekalo viduje.



## 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. Silikoningą Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	
		
<b>4-as veiksmas.</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

## PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>5-as veiksmas.</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>7-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>ĮSPĖJIMAS!</b>              Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.           </div>

## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS



### 10.1 Užraktas

<b>Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.</b>		
Įjunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Įjunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.		
	Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.	 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.
 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

 (°C)	 (val.)
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 surenkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
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 pagrin-das	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25





# PATARIMAI

		 (°C)		 (min.)
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
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45

		 (°C)		 (min.)
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji 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 atskiroms valgio porcijoms paruošti</b>	 <b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 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	-

# PATARIMAI

				 (°C)	 (min.)	
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
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių



				 (°C)	 (min.)	
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 pirma 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



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 12.1 Pastabos dėl valymo

 <b>Valymo priemonės</b>	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.
 <b>Kasdienis naudojimas</b>	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.
 <b>Priedai</b>	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.

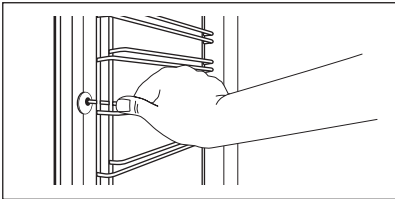
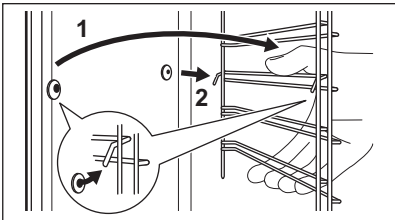
## 12.2 Kaip valyti įduba vandeniu

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min., kol actas ištirpdydys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

## 12.3 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.	

## 12.4 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 vandeniui.
--	--------------------------	--

### Pirolizinis valymas


<b>1-as veiksmas</b>	Atidarykite meniu: Valymas $m /$ .	
<b>Parinktis</b>		<b>Trukmė</b>
C1 - Lengvas valymas		1 h
C2 - Įprastas valymas		1 h 30 min

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Pirrolizinis valymas	
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 užsirakins. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite:  .	


Valymo programai pasibaigus:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

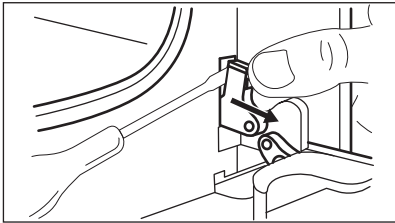
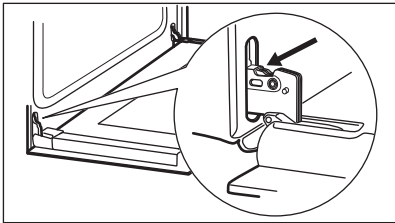
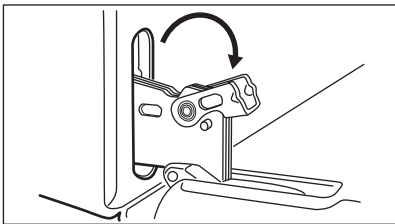
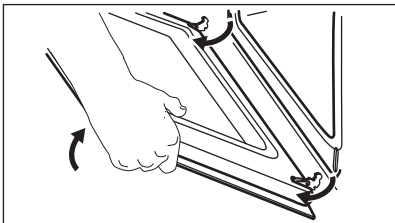
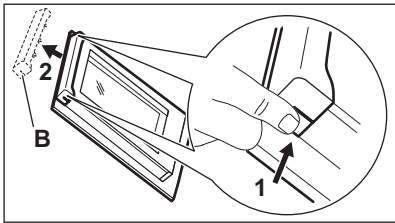
## 12.5 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirrolizinį valymą.	
 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.	Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

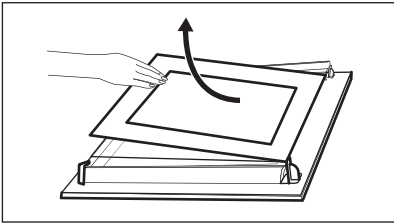
## 12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

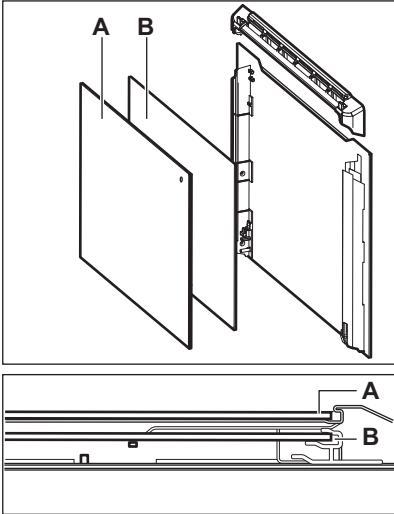
Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

 <b>DĖMESIO</b> 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 minkštu audiniu 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.	

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>10 veiksmas</b>	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir miltu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>11 veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.	

<p>Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštes (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.</p>	
--	---

## 12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų 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 lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
<b>2-as veiksmas</b>	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
<b>4-as veiksmas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

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...

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Komponentai	
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

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.
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.	

Valymas	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

## 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

# MENIU STRUKTŪRA

---

\* 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 neatidarinkite. 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 trumpesnes 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 indikatorių 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	 O1–O12	 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
O9	Priminimas apie valymą	Įjungta / išjungta	O10	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo 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. Atjauņīgs 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>294</b>	<b>2.7 Serviss.....</b>	<b>300</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	294	2.8 Utilizācija.....	300
1.2 Vispārīgā drošība.....	295	<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>300</b>
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>296</b>	3.1 Iebūve.....	300
2.1 Uzstādīšana.....	296	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	301
2.2 Elektrofikla savienojums.....	297	<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>302</b>
2.3 Lietošana.....	298	4.1 Vispārējs pārskats.....	302
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	299	4.2 Papildpiederumi.....	302
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	299		
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	300		

<b>5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>303</b>
5.1 Iegremdējamie regulatori.....	303
5.2 Vadības panelis.....	303
<b>6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.</b>	<b>304</b>
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	304
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	304
<b>7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>305</b>
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	305
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	306
7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	307
7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	308
7.5 Gatavošanas palīgs.....	308
<b>8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>314</b>
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	314
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	314
<b>9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>316</b>
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....	316
9.2 Termozonde.....	317
<b>10. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>318</b>
10.1 Bloķēšana.....	318
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	318
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	319
<b>11. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>319</b>
11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	319
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	321
11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	321
<b>12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>323</b>
12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	323
12.2 Kā tīrīt? Tīrnes reljefs.....	324
12.3 Izņemšana. Plauktu balsti.....	324
12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	325
12.5 Tīrīšanas atgādinājums.....	326
12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	326
12.7 Kā nomainīt: Lampa.....	328
<b>13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>329</b>
13.1 Kā rīkoties, ja.....	329
13.2 Servisa dati.....	330
<b>14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>330</b>
14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	330
14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	331
<b>15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>332</b>
15.1 Izvēlne.....	332
<b>16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....</b>	<b>333</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 atdziest.
- 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, paplāšņu, 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 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, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.8 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

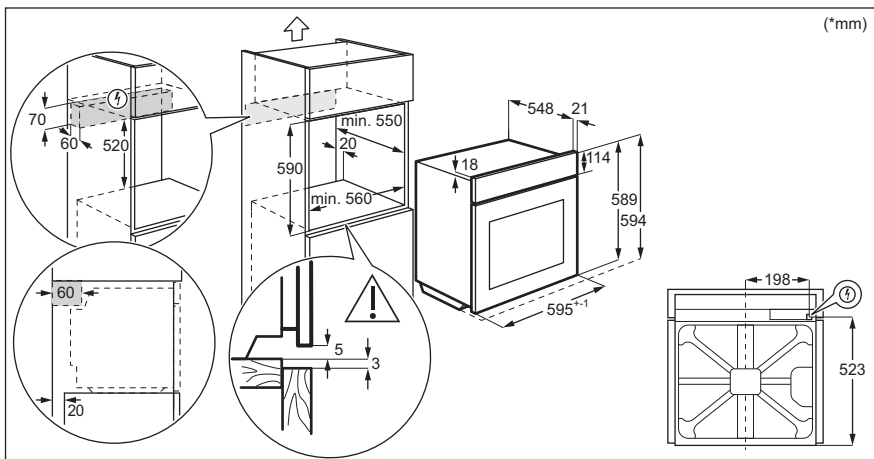
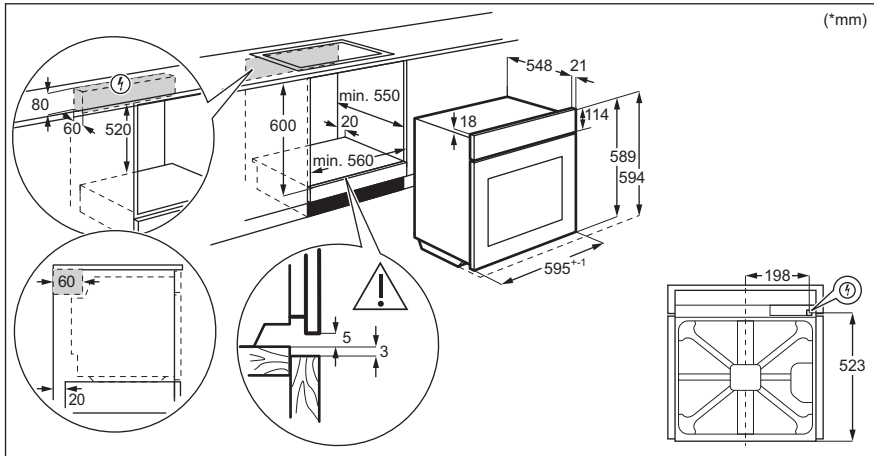


YouTube

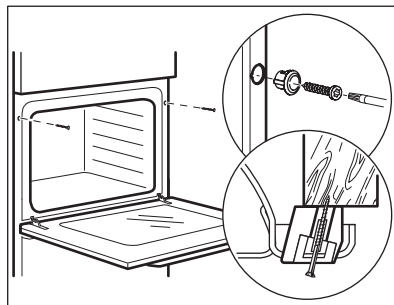
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



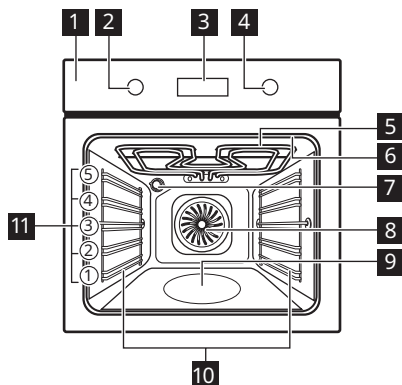


## 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Sildelements
- 6** Termozondes kontaktligzda
- 7** Lampa
- 8** Ventilators
- 9** Tīlpnes reljefs
- 10** Plaukta atbalsts, izņemams
- 11** Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi







- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**  
Paredzēts(-a) aprūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**  
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

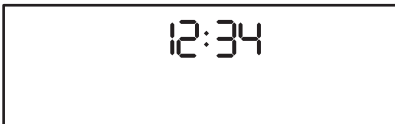

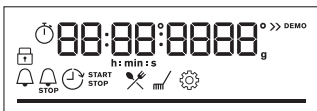
## 5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsās 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 cepeškrāsni.						
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.						



	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.

#### Displeja indikatori

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

 Bloķēšana	 Gatavošanas pa- līgs	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsildšana
Taimera in- dikatori:				





<b>Progresu josla</b> — temperatūrai vai laikam. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.	
--	---

<b>Gatavošanas ar tvaiku indikators</b>	
<b>Termozonde indikators</b>	


## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

	<b>BRĪDINĀJUMS!</b> Skatiet sadaļu "Drošība".
--	--

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsns un iestatiet laiku:			
			 <b>00:00</b> Iestatiet laiku. Nospiediet <b>OK</b> .


### 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana


Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsns pirms pirmās lietošanas.	
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.



**Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.**

**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 ēdienu	
<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>
 	 
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK .

Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>



# IZMANTOŠANA IKDIENĀ









Gatavošana ar tvaiku			
			Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsni.
Uzpildiet cepeškrāsns tīlpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK	
<p><b>i</b> Tīlpnes cepeškrāsns tīlpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīlpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.</p>			

Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:		
1. solis	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīlpnes reljefa.

## 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.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>SteamBake</b></p>	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 <p><b>Picas funkcija</b></p>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p><b>Apakškarsēšana</b></p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <p><b>Saldēta pārtika</b></p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā pankūciņas) panākšanai.
 <p><b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b></p>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs 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><b>Grils</b></p>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <p><b>Izvēlne</b></p>	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

## 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.

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.





# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā “Ieteikumi un padomi”, Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas “Energiefektivitāte” sadaļā “Elektroenerģijas taupīšana”.





## 7.4 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 ēdianu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
		 P1 - P45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiana veidu. Nospiediet OK.	levietojiet ēdianu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.







## 7.5 Gatavošanas palīgs





















Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiana biezākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiana gatavošanas uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī.
	Plaukta līmenis.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.























	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
<b>Liellopu gaļa</b> 🐖				
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 40 min
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts			~ 50 min
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts			~ 60 min
P4	Steiks, vidēji izcepts	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	 <b>3; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 <b>2; 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	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)			~ 85 min
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)			~ 130 min

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P9	<b>Fileja, pusjēla</b> (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet 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 ceptis</b> (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	 <b>2; 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 ceptis</b>	1,5–2 kg	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min
P14	<b>Cūkgaļas plēstas strēmeles</b> (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	<b>Mugura, svaiga</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	<b>Cūkgaļas ribiņas</b>	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 <b>3; cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
<b>Jēra gaļa</b> 🍖				

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
<b>Putnu gaļa</b> 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> 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; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  1  2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min
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




# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
<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; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
<b>Saldumi / deserti</b>   				
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>	60 min
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	40 min
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  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	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	30 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







	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
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 dārzeņi	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
Sacepumi, maize un pica				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>	45 min
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1–1,5 kg	1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	2;  100 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru	15 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	3;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS



	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts	45 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 Iestatīt 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.				

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

## Iestatīšana. Atliktais starts

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

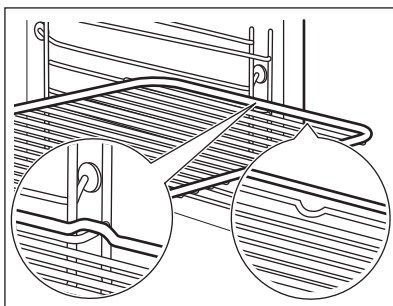
## 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

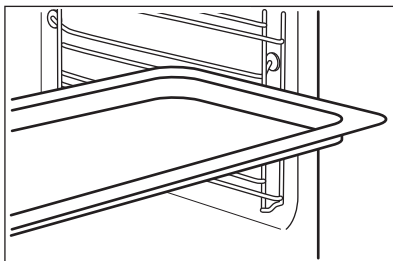
#### Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



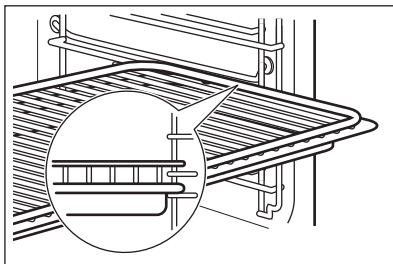
#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plaukta atbalsta režģa vadotnēm.





#### Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieniem.



## 9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

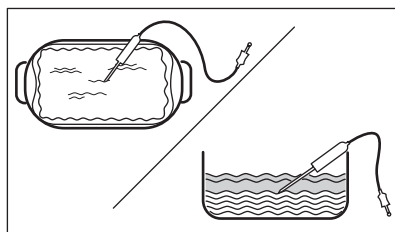
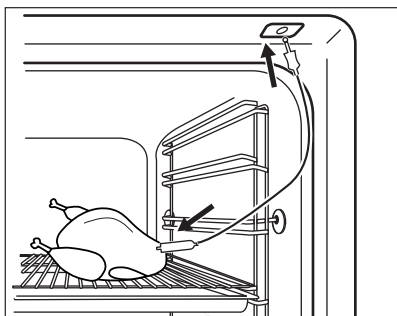
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
 Cepeškrāsns temperatūra.	 ēdiena iekšējo temperatūru.

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.

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	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.









# PAPILDFUNKCIJAS

<b>4. solis</b>	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
<b>5. solis.</b>	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
<b>6. solis</b>	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.
<b>7. solis</b>	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</div>



## 10. PAPILDFUNKCIJAS



### 10.1 Bloķēšana

<b>Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.</b>		
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 nospiestu  <b>OK</b> , lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu  <b>OK</b> , 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

 (°C)	 (st.)
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 ramekīni uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

# PADOMI UN IETEIKUMI


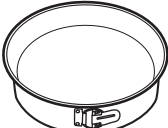


		 (°C)		 (min.)
Biskvītķūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītķūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
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 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
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



		 (°C)		 (min.)
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 paplātē	Augš./ Apakškaršēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-

# PADOMI UN IETEIKUMI

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	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 cepekrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepekrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsē- jiet cepekrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
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 atvēlēta laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu





#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsni priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

 <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 uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 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 iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p> <p>Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

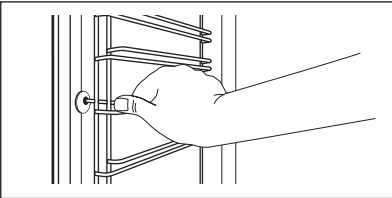
## 12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

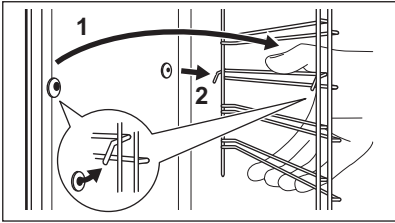
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
<p>Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.</p>	<p>Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns tilpni ar silto ūdeni un mīkstu drānu.</p>
<p>Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.</p>		

## 12.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.</p>	

<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.	

## 12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsi ar Pirolītiskā tīrīšana.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



### UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Notīriet cepeškrāsns 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.	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

## 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: **r**.

## Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 12.5 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.

## 12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

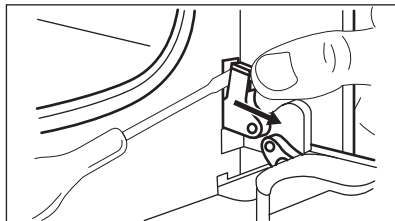


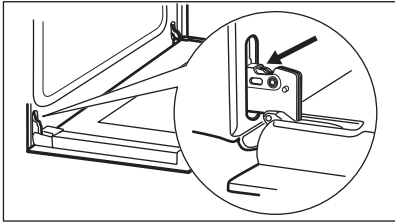
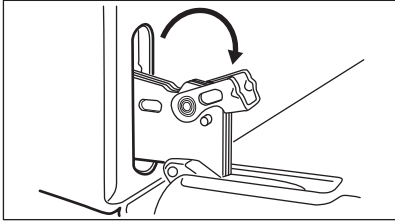
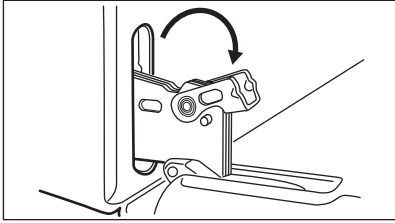
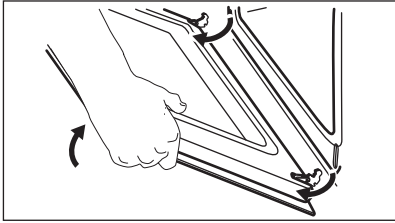
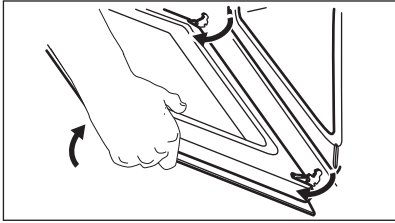
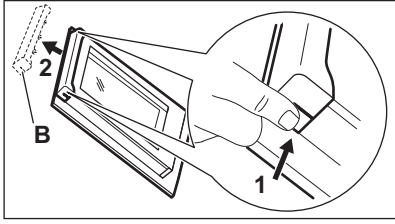
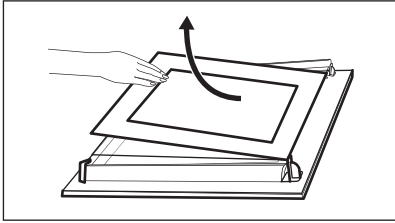
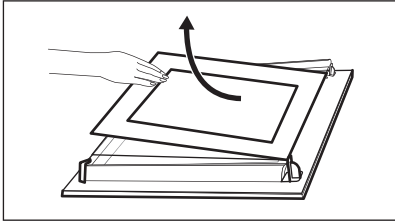
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

**1. solis** Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.

**2. solis** Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atlietu līdz galam labās puses eņģes sviru.

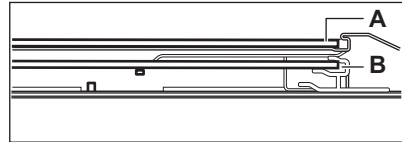
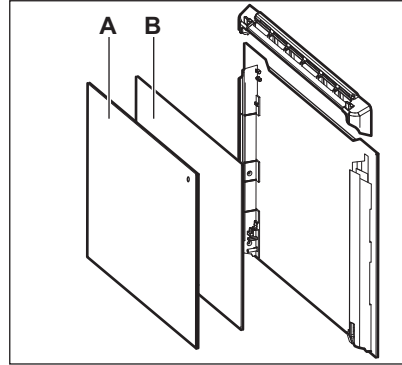


<p><b>3. solis</b></p>	<p>Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.</p>	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.</p>	
<p><b>5. solis</b></p>	<p>Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.</p>	
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Novietojiet durvis uz mikstas 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>	
<p><b>10. solis</b></p>	<p>Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.</p>	
<p><b>11. solis</b></p>	<p>Pēc tīrīšanas 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.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķs.

Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.7 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. solis	levietojiet 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.

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktlīdzdas.
Err C3	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.

# ENERGOEFEKTIVĀTE

Kļūdu kodi	
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 mājojka elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tīrīšana	
<b>Problēma</b>	<b>Pārbaudiet, vai:</b>
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

## 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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 grili — veikspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

# IZVĒLNES STRUKTŪRA

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsni, 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. Cepeškrāsni 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	 O1 – O12	 OK	
Atlasiet Izvēlne, iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.

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 uzsilšana	ieslēgt/Izslēgt
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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

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



За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

<b>1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	<b>335</b>	<b>2.6</b> Внатрешна светилка.....	<b>341</b>
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	336	<b>2.7</b> Сервис.....	342
1.2 Општа безбедност.....	336	<b>2.8</b> Отстранување.....	342
<b>2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....</b>	<b>337</b>	<b>3. МОНТАЖА.....</b>	<b>342</b>
2.1 Монтажа.....	337	3.1 Вградување.....	342
2.2 Поврзување на струјата.....	338	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	343
2.3 Употреба.....	340	<b>4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....</b>	<b>344</b>
2.4 Нега и чистење.....	340	4.1 Општ преглед.....	344
2.5 Чистење со пироллиза.....	341		

4.2 Додатоци.....	344	11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	362
<b>5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА.....</b>	<b>345</b>	11.1 Печете со влажен воздух.....	362
5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	345	11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	364
5.2 Контролна табла.....	345	11.3 Табели за готвење за институти за тестирање.....	364
<b>6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....</b>	<b>346</b>	<b>12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....</b>	<b>367</b>
6.1 Првично чистење.....	346	12.1 Забелешки за чистењето.....	367
6.2 Прво предзагревање.....	346	12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината.....	368
<b>7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>347</b>	12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки.....	368
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	347	12.4 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	368
7.2 Функции за греење.....	348	12.5 Потсетник за чистење.....	370
7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	350	12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	370
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	350	12.7 Како да замените: Светло.....	372
7.5 Готвење со помош.....	350	<b>13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....</b>	<b>373</b>
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....</b>	<b>357</b>	13.1 Што да се направи ако.....	373
8.1 Функции на часовник.....	357	13.2 Сервисни податоци.....	374
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	357	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>374</b>
<b>9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....</b>	<b>359</b>	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот*.....	374
9.1 Вметнување на додатоци.....	359	14.2 Заштеда на енергија.....	375
9.2 Сензор за храна.....	359	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....</b>	<b>376</b>
<b>10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>361</b>	15.1 Мени.....	376
10.1 Заклучување.....	361	<b>16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....</b>	<b>377</b>
10.2 Автоматско исклучување.....	361		
10.3 Вентилатор за ладење.....	362		

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.



- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пара за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор од рерната и непотребните работи/истурените течности пред чистење со пиролиза.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

## 2.2 Поврзување на струјата



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

## Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од фазниот кабел и неутралниот кабел (син и кафеав кабел).

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додаточите.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Чистење со пиролиза



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред да ја спроведете функцијата самостојно чистење со пиролиза или пред првата употреба, од внатрешноста на печката извадете ги следните работи:
  - сите остатоци од храна, масло или истурени маснотии / наслагги.
  - сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, страничните шини итн., обезбедени со производот), особено нелепливите тенџериња, тавите, тацните, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги упатствата за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи Пиролитичкото чистење. Апаратот станува многу жежок и испушта жежок воздух од предните вентилатори за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција на висока температура што може да ослободи испарувања од остатоците од готвењето и материјалите на садовите, и затоа на купувачите им се препорачува следново:
  - обезбедете добра вентилација за време и после секое чистење со пиролиза.
  - обезбедете добро проветрување за време и по првата употреба при максимална температура за работа.
- За разлика од луѓето, некои птици и влекачи може да бидат крајно чувствителни на потенцијалните испарувања што се испуштаат за време на чистењето на сите пиролитички рерни.
  - Отстранете ги сите миленичиња (посебно птици) од близината на местото на апаратот за време и после Пиролитичкото чистење и на почеток пуштете го да работи на максимална температура во добро проветрена просторија.
- Малите домашни животни можат исто така да бидат многу чувствителни на локалните промени во температурата во близина на сите пиролитички рерни кога работи пиролитичката програма за самочистење.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, тацните, приборот и сл. може да се оштетат од пиролитичкото чистење на висока температура кај сите пиролитички рерни и можат да бидат и извор на испарувања со мала штетност.
- Испарувањата што ги испуштаат сите Пиролитички рерни / Остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.

## 2.6 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

# МОНТАЖА

---

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.8 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. МОНТАЖА

---



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Вградување

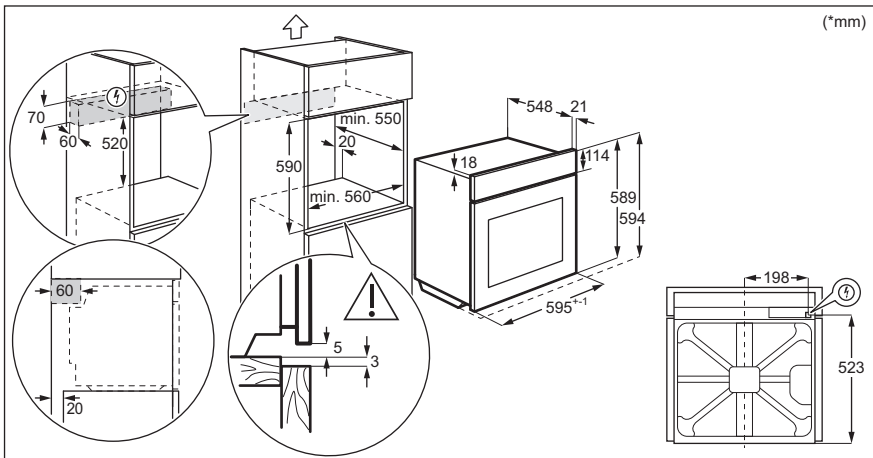
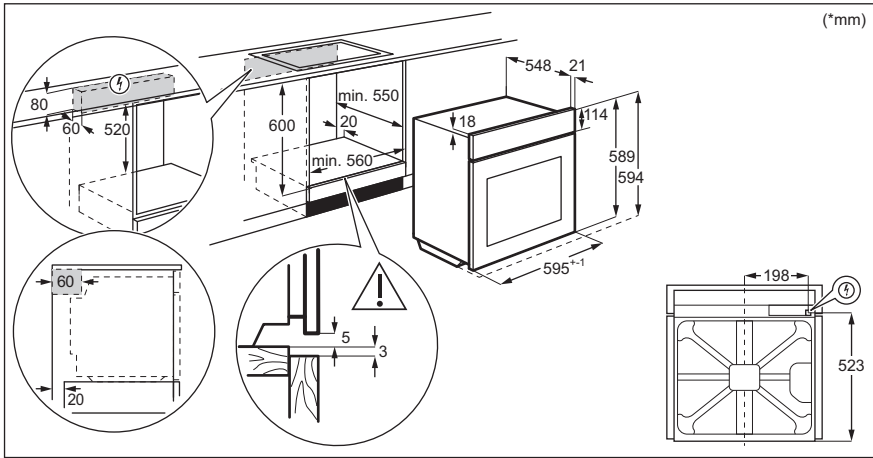


YouTube

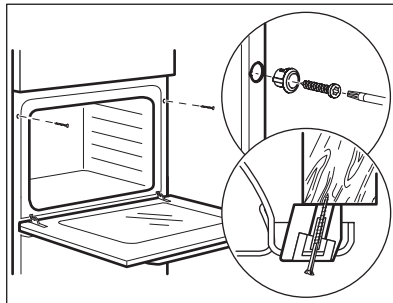
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





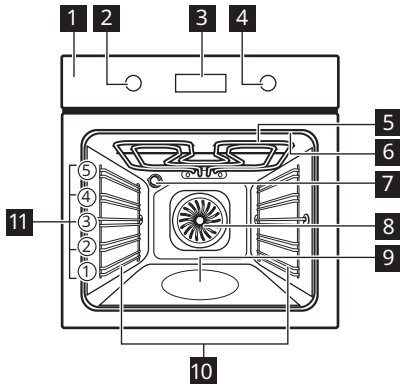
## 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

---

### 4.1 Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Елемент за греење
- 6** Штекер за сензорот за храна
- 7** Светилка
- 8** Вентилатор
- 9** Втиснување во шуплината
- 10** Потпора за полици, мобилна
- 11** Позиции на полици

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**  
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**  
За мерење колку е зготвена храната.
- **Телескопски шипки**  
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.









## 5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат



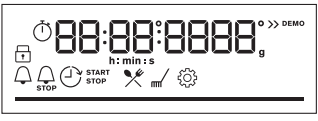
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.






### 5.2 Контролна табла

Сензорски полиња на контролната плоча					Притиснете на	Завртете го копчето
				OK		
Таймер	Брзо загревање	Светло	Сензор за храна	Потврдете ја поставката		








Изберете ја функцијата на греење за да ја вклучите рерната.

Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.

	Кога копчето за функции на греење е на позицијата исклучено, екранот оди на стендбај.
	Кога готвите, екранот ја покажува поставената температура, време во денот, функции и други достапни опции.
	Екран со клучни функции.

Показатели за екранот				
 Заклучување	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање

# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

Показател и за тајмер:				
Лента за прогрес - за температура или време. Лентата е целосно црвена кога рерната ќе ја достигне поставената температура.				
Показател за готвење на пареа				
Сензор за храна показател				

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА






### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



### 6.1 Првично чистење

Пред првата употреба, исчистете ја празната рерна и поставете го времето:

			 <b>00:00</b> Поставете го времето. Притиснете <b>OK</b> .
---	---	---	--

### 6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи околу еден час.
3 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи 15 минути.

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

ⓘ Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Како да поставите: Функции на греење

Почеток на готвењето	
Чекор 1	Чекор 2
Одберете функција за греење.	Поставете ја температурата. Притиснете ОК

### Готвење на пара

Проверете дали рерната е ладна.

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
---------	---------	---------	---------

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

## Готвење на пареа


			<p>Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност. Ставете ја храната во рерната.</p>
<p>Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.</p>	<p>Изберете ја функцијата на греење на пареа.</p>	<p>Поставете ја температурата. Притиснете <b>OK</b></p>	
<p><b>i</b> Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.</p>			










## Кога ќе заврши готвењето на пареа:

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
<p>Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната.</p>	<p>Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.</p>	<p>Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.</p>

## 7.2 Функции за греење

### Стандардни функции на греење

Функција за греење	Примена
 <p><b>Готвење со вентилатор</b></p>	<p>За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.</p>

Функција за греење	Примена
 <b>Конвенционално готвење</b>	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 <b>SteamBake</b>	За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. За правење зимница од зеленчук и овошје.
 <b>Функција за пица</b>	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 <b>Долен грејач</b>	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 <b>Замрзната храна</b>	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 <b>Печете со влажен воздух</b>	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 <b>Скара</b>	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 <b>Турбо-печење</b>	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 <b>Мени</b>	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.

## 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.







Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди. За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.


## 7.4 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.




Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:	Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Сензор за храна</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Делумно печено</li> <li>Средно</li> <li>Добро печено</li> </ul>

Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете OK.	Изберете го јадењето. Притиснете OK.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.









## 7.5 Готвење со помош

Легенда	
	<p>Сензор за храна достапно. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот. Кога храната ја постигнува поставената Сензор за храна температура, рерната се исклучува.</p>






# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Легенда	
	Износ на вода за функцијата со пареа.
	Загрејте ја рерната пред готвење.
	Ниво на решетка.

Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.











	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
<b>Говедско месо</b> 				
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	  2; <b>плех за печење</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 40 мин
P2	Печено говедско, средно			~ 50 мин
P3	Печено говедско, добро печено			~ 60 мин
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 cm	   3; печени јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 15 мин
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1,5 - 2 кг.	  2; печени јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	~ 120 мин

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





















	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; <b>плекс за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)			~ 85 мин
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)			~ 130 мин
P9	Филети, полуживи (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	 2; <b>плекс за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P10	Филети, средно печени (бавно готвење)			~ 90 мин
P11	Филети, добро печени (бавно готвење)			~ 120 мин
<b>Телешко</b> 				
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0,8 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 cm	 2; <b>печени јадења на решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини. Додадете течност. Печете го покриено.	~ 80 мин
<b>Свинско</b> 				



# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P13	Печен свински врат или грб	1,5 - 2 кг.	 2; печени јадења на <b>решетка</b> По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 120 мин
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1,5 - 2 кг.	 2; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	~ 215 мин
P15	Плешка, свежа	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	 2; печење јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини.	~ 55 мин
P16	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 cm	 3; <b>длабока тава</b> Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
<b>Јагнешко</b> 				
P17	Јагнешки бут со коски	1,5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 cm	 2; печење јадења на <b>плех за печење</b> Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 130 мин
<b>Живина</b> 				
P18	Цело пиле	1 - 1,5 кг.; свежо	 2;  200 ml; потпечено јадење на <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	~ 60 мин
P19	Половина пиле	0,5 - 0,8 кг.	 3; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини.	~ 40 мин



















# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	   2; потпешено јадење на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	~ 25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; <b>плех за печење</b> Ако прво ги маринирајте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	~ 30 мин
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	~ 100 мин
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; <b>длабока тава</b> Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	~ 110 мин
<b>Друго</b> 				
P24	Ќофте	1 кг.	  2; <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 кг. по риба	  2; <b>плех за печење</b> Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилените зачини и билки.	~ 30 мин
P26	Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини.	20 мин
<b>Печење на слатки / десерти</b>   				

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P27	Торта од сирење	-	2;  28 см плех со федер на решетка	90 мин
P28	Колач со јаболка	-	2;  100 - 150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Пита со овошје	-	2; модла за пита на решетка	40 мин
P30	Пита со јаболка	-	2;  100 - 150 ml  модла за пита од 22 см на решетка	60 мин
P31	Чоколадни колачиња	2 кг.	3; длабока тава	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка	30 мин
P33	Куглоф	-	2; сад за погача на решетка	50 мин
<b>Зеленчук / гарнир</b>				
P34	Печени компири	1 кг.	2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.	50 мин
P35	Парчиња	1 кг.	3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.	35 мин
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1,5 кг.	3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг.	3; плех за печење	25 мин

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P38	Pommes, замрзнати	0,75 кг.	 3; плех за печење	25 мин
Потпечени, леб и пица   				
P39	Лазања од месо/ зеленчук со суви чинии за тестенини	1 - 1,5 кг.	 2; потпечено јадење на решетка	45 мин
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1,5 кг.	 1; потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.	50 мин
P41	Свежа пица, тенка	-	  2;  100 ml; плех за печење поставена со хартија за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење поставен со хартија за печење	25 мин
P43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка	45 мин
P44	Багети / чијабата / бел леб	0,8 кг.	  3;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.	30 мин
P45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 кг.	  2;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење / решетка	45 мин






## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовник

Функција на часовник	Примена
	Потсетник во минути. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.
	Време на готвење. Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на греење.
	Одложен почеток. За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
	Време на работење. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната. За да го вклучите и исклучите Време на работење изберете: Мени, Нагодувања.


### 8.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
За да го промените времето во денот влезете во менито и изберете Поставки, Време во денот	Поставете го часовникот.	Притиснете: ОК.






Како да поставите: Потсетник во минути			
Чекор 1	На екранот се прикажува: 0:00 	Чекор 2	Чекор 3
			
Притиснете: 	Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: ОК.	


# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

## Како да поставите: Потсетник во минути

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.


## Како да поставите: Време на готвење

Чекор 1	Чекор 2	На екранот се прикажува: 0:00 	Чекор 3	Чекор 4
				
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на готвење.	Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

## Како да поставите: Одложен почеток

Чекор 1	Чекор 2	На екранот се покажува новото време.  ПОЧЕТ ОК	Чекор 3	Чекор 4	На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ	Чекор 5	Чекор 6
							
Одберете ја функцијата на греење.	Притиснете неколку пати:  .		Поставете го времето на почеток.	Притиснете: ОК.		Поставете го времето на крај.	Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

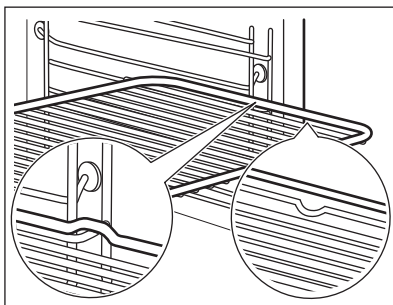
## 9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големiot раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

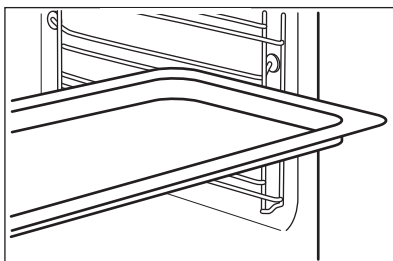
#### Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



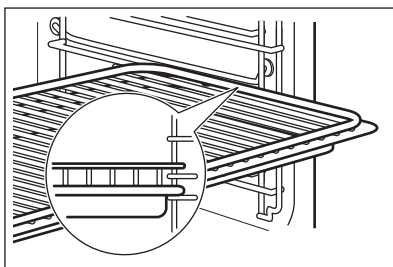
#### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



#### Решетка, Плех за печење / Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.




### 9.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната.

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

## Има две температури за поставување:

$^{\circ}\text{C}$ Температура на печката.	 Температурата на средината.
---	--

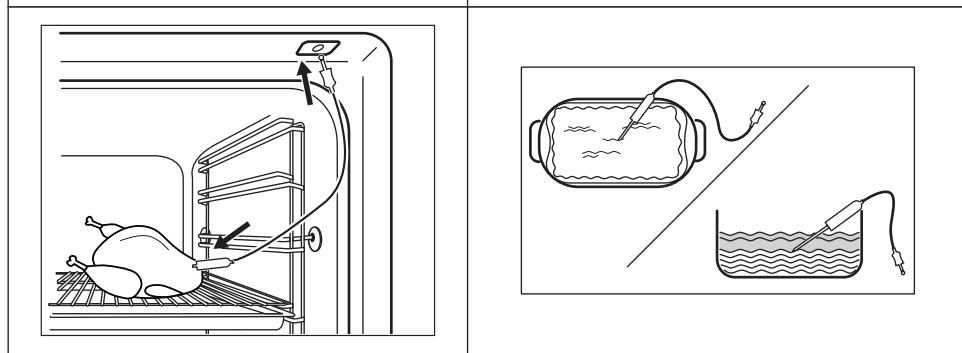
## За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.	- не користете го со течни јадења.	- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.
--	------------------------------------	--



## Начин на користење: Сензор за храна

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
<b>Чекор 3</b>	Ставете: Сензор за храна.

Месо, живина и риба	Ѓувеч
Ставете го врвот од Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од Сензор за храна е внатре во садот.	Поставете го врвот на Сензор за храна во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Користете го работи на садот за печење за да ја поддржите силиконската рачка на Сензор за храна. Врвот на Сензор за храна не треба да го допре дното на садот за печење.











<b>Чекор 4</b>	Ставете го приклучокот на Сензор за храна во штекерот што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.
<b>Чекор 5</b>	 - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
<b>Чекор 6</b>	ОК - притиснете за да потврдите. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.
<b>Чекор 7</b>	Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.</div>

## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 10.1 Заклучување

<b>Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на рерната.</b>		
Вклучете ја кога рерната работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена. Вклучете ја кога рерната е исклучена - рерната не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.		
  ОК	 ОК - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата. Се огласува звучен сигнал.	 ОК - притиснете и држете за да исклучите.
 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.		

### 10.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

# ПОМОШ И СОВЕТИ

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Одложен почеток.






## 10.3 Вентилатор за ладење






Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.






# 11. ПОМОШ И СОВЕТИ

## 11.1 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (МИН)
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

## 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.

			
<b>Тавче за пица</b>	<b>Сад за печење</b>	<b>Керамички сад</b>	<b>Рамна тава за печење колачи</b>
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар








## 11.3 Табели за готвење за институти за тестирање








### Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

# ПОМОШ И СОВЕТИ

				 (°C)	 (мин.)	
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.

				 (°C)	 (мин.)	
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.



## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ




### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Забелешки за чистењето

 <p><b>Средства за чистење</b></p>	Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.
 <p><b>Секојдневна употреба</b></p>	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	На печката или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете ја печката да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.

 <p><b>Додатоци</b></p>	<p>Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.</p>
	<p>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.</p>

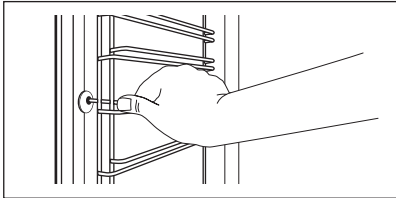
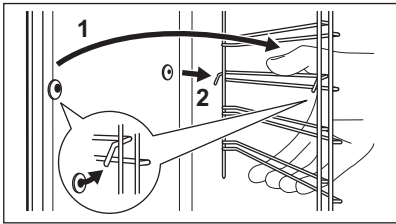
## 12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пара.

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
<p>Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.</p>	<p>Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.</p>	<p>Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.</p>
<p>За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.</p>		

## 12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

<p><b>Чекор 1</b></p>	<p>Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.</p>	
<p><b>Чекор 2</b></p>	<p>Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.</p>	
<p><b>Чекор 3</b></p>	<p>Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.</p>	
<p><b>Чекор 4</b></p>	<p>Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.</p>	

## 12.4 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.





## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.




## ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

### Пред Чистење со пиролиза:


Исклучете ја печката и почекајте да се олади.	Извадете ги сите додатоци.	Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
---	----------------------------	--

### Чистење со пиролиза

<b>Чекор 1</b>	Влезете во менито: Чистење  .	
	<b>Опција</b>	<b>Времетраење</b>
	C1 - Лесно чистење	1 h
	C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
	C3 - Темелно чистење	2 h 30 min
<b>Чекор 2</b>	ОК - притиснете за да ја изберете програмата за чистење.	
<b>Чекор 3</b>	ОК - притиснете го за да започне чистењето.	
<b>Чекор 4</b>	После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.	




За време на чистењето, светилката во печката е исклучена.

Кога печката е на поставената температура, вратата се заклучува. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува: .

### Кога ќе заврши чистењето:


Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.	Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.
--	---	--

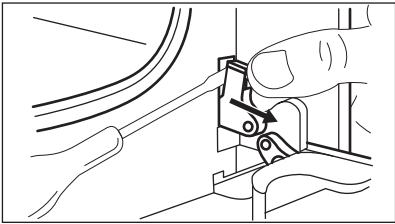
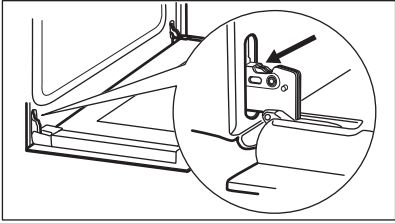
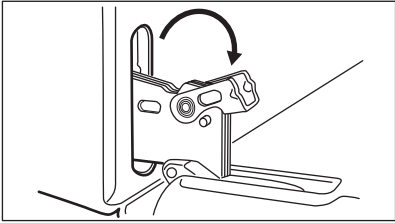
## 12.5 Потсетник за чистење

<b>Рерната ве потсетува кога да ја исчистите со чистење со пиролиза.</b>	
 трепка на екранот 5 секунди по секое готвење.	За да го исклучите потсетникот внесете Мени и изберет Нагодувања, Потсетник за чистење.

## 12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

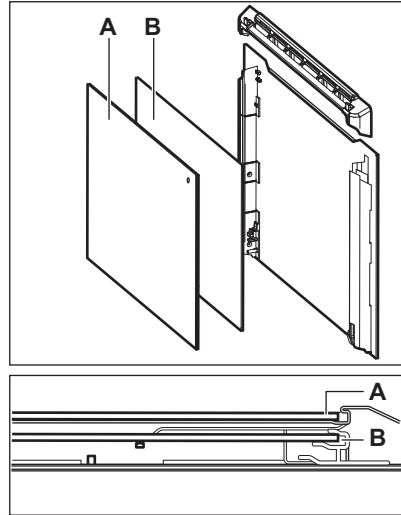
Вратата на рерната има три плочи од стакло. За да ги исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Не користете ја рерната без стаклените плочи.</p>
--	---

<b>1 чекор</b>	Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.	
<b>2 чекор</b>	Употребете штрафцигер за да ја кренете и целосно да ја завртите надесно шарката на рачката.	
<b>3 чекор</b>	Најдете ја шарката на левата страна на вратата.	
<b>4 чекор</b>	Кренете и завртете го лостот на левата шарка.	
<b>5 чекор</b>	Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.	
<b>6 чекор</b>	Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.	

<p><b>7 чекор</b></p>	<p>Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.</p>	
<p><b>8 чекор</b></p>	<p>Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.</p>	
<p><b>9 чекор</b></p>	<p>Држете ги стаклените плочи на вратата на нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете со горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизгало од држачите.</p>	
<p><b>10 чекор</b></p>	<p>Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.</p>	
<p><b>11 чекор</b></p>	<p>По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.</p>	

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (А и В) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува. Внимавајте да ја монтирате средната стаклена плоча точно во седиштата.



## 12.7 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

### Пред да ја замените светилката:

1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Задно светло

<b>Чекор 1</b>	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
<b>Чекор 2</b>	Исчистете го стакленото капаче.
<b>Чекор 3</b>	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
<b>Чекор 4</b>	Ставете го стакленото капаче.

## 13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

Печката не се вклучува или не се загрева	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.
Рерната не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Рерната не се загрева.	Вратата на рерната е заклучена.
Рерната не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Рерната не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.

Кодови за грешки	
На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
Err C3	Вратата на рерната е затворена или бравата на вратата е исправна.

# ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Кодови за грешки	
Err F102	Вратата на рерната е заклучена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
00:00	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на рерната. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.	

Чистење	
Проблем	Проверете дали...
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.

## 13.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на рерната. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на рерната.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производот и лист со информации за производот\*

Име на добавувачот	Electrolux
--------------------	------------

Идентификација на модел	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
Класа на енергетска ефикасност	81.2	
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/циккус	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/циккус	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

\* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
За Република Белорусија согласно СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатоци А и В.  
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пара и скари - Методи за мерење на перформансите.

## 14.2 Заштеда на енергија



Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

# СТРУКТУРА НА МЕНИ

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

## Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

## Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе ја исклучите печката, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во рерната ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

## Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

## Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.



## Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

# 15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

## 15.1 Мени

	 - изберете за да внесете Мени.
--	---

Мени структура		
Готвење со помош 	Чистење 	Нагодувања 

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 	 ОК	 01 - 012	 ОК	





# СТРУКТУРА НА МЕНИ

Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.
----------------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	---

Нагодувања					
O1	Време во денот	Промени	O2	Осветленост на екранот	1 - 5
O3	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	O4	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
O5	Сензор за храна Активност	1 - Аларм и крај 2 - Аларм	O6	Време на работење	Вклучено / Исклучено
O7	Светло	Вклучено / Исклучено	O8	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
O9	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено	O10	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
O11	Верзија на софтвер	Проверка	O12	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

## 16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## MYŚLIMY O TOBIE

---

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, 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..... 379

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych..... 380

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 380

### 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

#### BEZPIECZEŃSTWA..... 382

2.1 Instalacja.....382

2.2 Podłączenie elektryczne..... 383

2.3 Sposób używania.....384

2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 385

2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....385

2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... 386

2.7 Serwis..... 386

2.8 Utylizacja..... 386

### 3. INSTALACJA.....386

3.1 Zabudowa..... 387

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 388

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

<b>4. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>388</b>	<b>11. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>406</b>
4.1 Ogólne informacje.....	388	11.1 Termoobiegi wilgotny.....	406
4.2 Akcesoria.....	389	11.2 Termoobiegi wilgotny – zalecane akcesoria.....	407
<b>5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....</b>	<b>389</b>	11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	408
5.1 Chowane pokręta sterujące.....	389	<b>12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>410</b>
5.2 Panel sterowania.....	389	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... komory.....	410
<b>6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>390</b>	12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka .....	411
6.1 Czyszczenie wstępne.....	391	12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach.....	411
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	391	12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	411
<b>7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>391</b>	12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.....	413
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... .....	391	12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	413
7.2 Funkcje pieczenia.....	392	12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie... .....	415
7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobiegi wilgotny.....	394	<b>13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>416</b>
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	394	13.1 Co zrobić, gdy.....	416
7.5 Gotowanie wspomagane.....	395	13.2 Dane serwisowe.....	417
<b>8. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>400</b>	<b>14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>417</b>
8.1 Funkcje zegara.....	400	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	417
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	401	14.2 Oszczędzanie energii.....	418
<b>9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>402</b>	<b>15. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>419</b>
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	402	15.1 Menu.....	419
9.2 Termosonda.....	403	<b>16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>420</b>
<b>10. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>405</b>		
10.1 Blokada.....	405		
10.2 Automatyczne wyłączanie.....	405		
10.3 Wentylator chłodzący.....	406		

## 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 dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy 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 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

# INSTALACJA

---

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 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od 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.

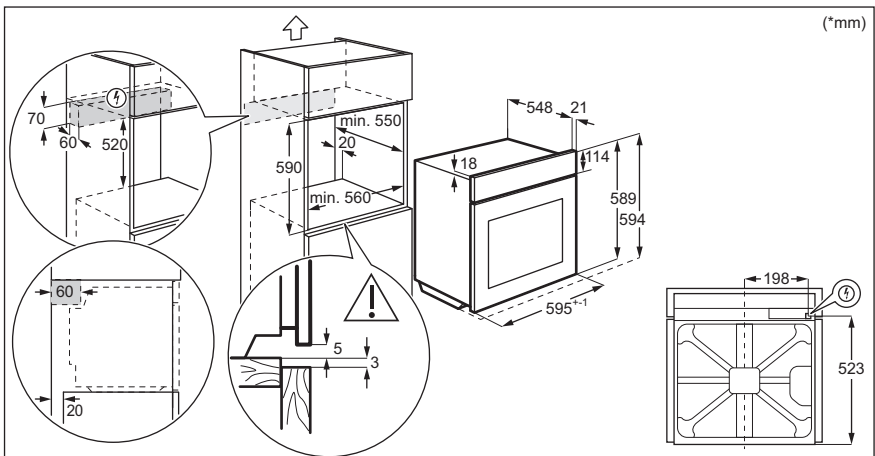
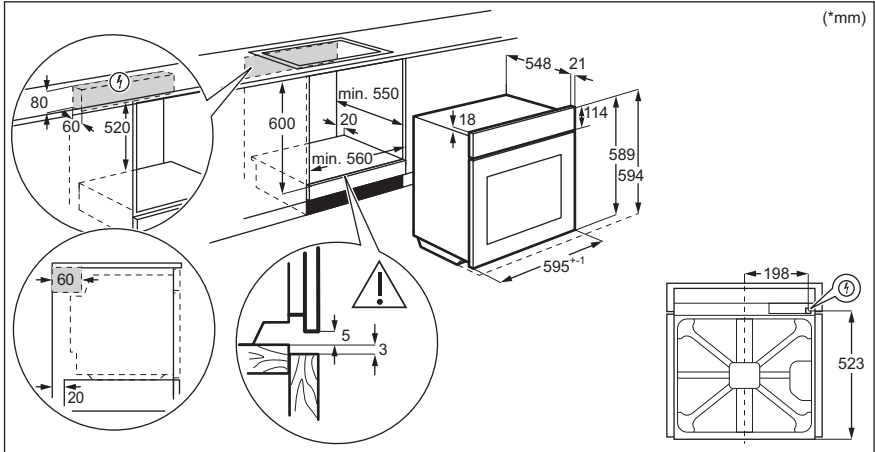
## 3.1 Zabudowa



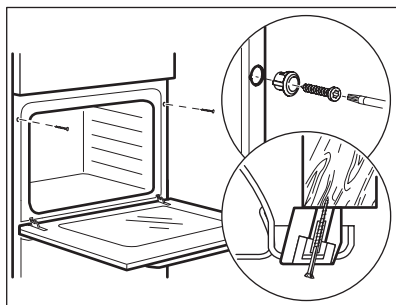
YouTube

[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



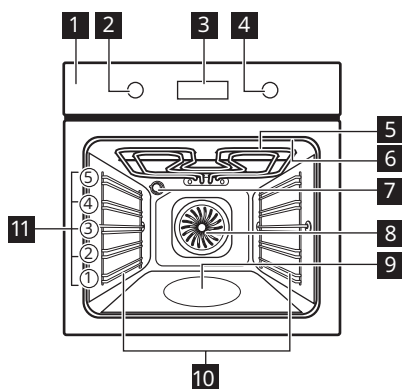
## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

---

### 4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Grzałka
- 6** Gniazdo termosondy
- 7** Lampa
- 8** Wentylator
- 9** Wnęka komory
- 10** Prowadnice blach, wyjmowane
- 11** Poziomy umieszczania potraw

## 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 wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

### 5.1 Chowane pokrętła sterujące


Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. 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.

	<p>Gdy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.</p>
---	--

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



	Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje.
	Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

## Wskaźniki na wyświetlaczu

 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
<b>Wskaźniki timera:</b>				

**Pasek postępu** – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.



<b>Wskaźnik pieczenia parowego</b>	
<b>Termosonda Wskaźnik</b>	

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM






### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



## 6.1 Czyszczenie wstępne


Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:

			 <b>00:00</b> Ustawić czas. Nacisnąć przycisk OK.
---	---	---	--

## 6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	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!

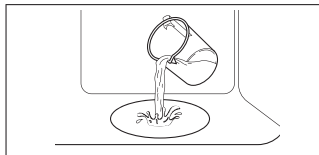


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia	
Krok 1	Krok 2
 	 

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

Rozpoczęcie pieczenia	
Wybrać dowolną funkcję pieczenia.	Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK










Gotowanie na parze			
Upewnić się, że piekarnik ostygł.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci. Umieścić potrawę w piekarniku.
Napełnić wnękę komory wodą z kranu.	Wybrać funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK	
<b>i</b> Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.			


Po zakończeniu pieczenia parowego:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.	Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

## 7.2 Funkcje pieczenia



## Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Termoobieg</b></p>	<p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.</p>
 <p><b>Górna/dolna grzałka</b></p>	<p>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.</p>
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.</p>
 <p><b>Funkcja Pizza</b></p>	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p>
 <p><b>Grzałka dolna</b></p>	<p>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
 <p><b>Potrawy mrożone</b></p>	<p>Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.</p>
 <p><b>Termoobieg wilgotny</b></p>	<p>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.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p>
 <p><b>Turbo grill</b></p>	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
	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 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. Naciśnąć <b>OK</b> .	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk <b>OK</b> .	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.







## 7.5 Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Piekarnik wyłączy się po ustawieniu Termosonda temperatury.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczanie 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	 <b>2; blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Pod smażyć 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	 <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Pod smażyć 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 cielęca</b> (np. łopatka)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	 <b>2; brytfanna na 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	 <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 120 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P14	Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1,5 - 2 kg	2 blacha do pieczenia ciasta 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	2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 55 min
P16	Żeberka	2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	3 głęboka blacha 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	2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 130 min
<b>Drób</b>				
P18	Cały kurczak	1-1,5 kg; świeży	2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 60 min
P19	Połówki kurczaka	0,5 - 0,8 kg	3 blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 40 min
P20	Pierś kurczaka	180-200 g na sztukę	2; naczynie żaroodporne na ruszcie 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 użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	Filet z ryby	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	20 min
Słodkie wypieki / desery   				
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie	90 min
P28	Szarlotka	-	 2  100-150 ml blacha do pieczenia	60 min

# CODZIENNA EKSPLOATACJA



	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta <b>na ruszcie</b>	40 min
P30	Szarlotka	-	 2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na <b>ruszcie</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 <b>głęboka blacha</b>	30 min
P32	Babeczki czekoladowe	-	 2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na <b>ruszcie</b>	30 min
P33	Ciasto bochenkowe	-	 2; blacha do <b>chleba na ruszcie</b>	50 min
<b>Warzywa/dodatki</b>   				
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
<b>Zapiekanki, chleb i pizza</b>   				

# FUNKCJE ZEGARA



	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P39	Mięso / warzywna lasagna z talerzami suchego makaronu	1 - 1,5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie	45 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1,5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.	50 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2  100 ml <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożony papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie	45 min
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	30 min
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2;  150 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia / ruszt	45 min

## 8. FUNKCJE ZEGARA



### 8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Minutnik. Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
	Czas pieczenia. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.




Funkcja zegara	Zastosowanie
	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.			

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Jak ustawić: Czas pieczenia				
Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4
		Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 		
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.				

Jak ustawić: Opóźnienie							
Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4		Krok 5	Krok 6
		Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START			Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP		
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.
 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.							

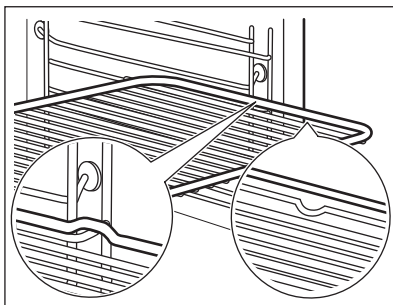
## 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 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.

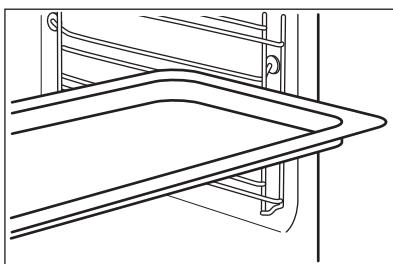
## Ruszt:

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



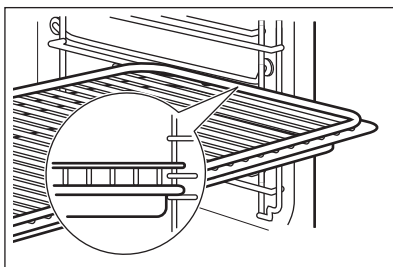
## Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



## Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

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.



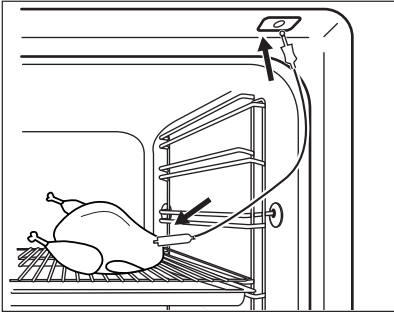
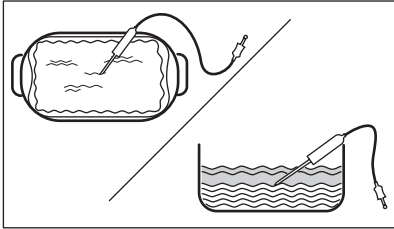

Temperatura wewnątrz produktu


# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

## 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.
	
<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>	<p>Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p> </div>
---------------	---



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Blokada

<b>Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.</b>		
<p>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.</p>		
	<p> OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>	<p> OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.</p>
<p> 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.</p>		

### 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 utrzymać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY

### 11.1 Termoobieg wilgotny

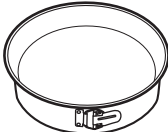

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°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 biszkop-towa	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 pizy na ruszcie	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
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
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
Omlét 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 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	-



				 (°C)	 (min)	
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.
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.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

				 (°C)	 (min)	
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.

 <p><b>Wyposażenie</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

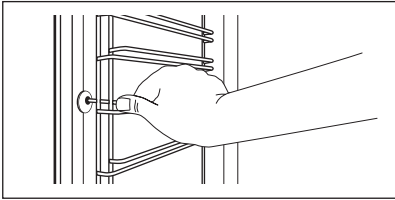
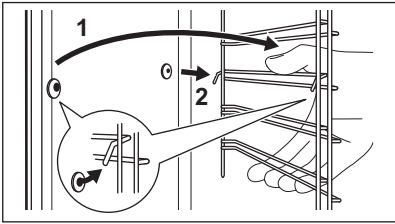
## 12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyść wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Włąć: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.</p>	<p>Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.</p>	<p>Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.</p>
<p>W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.</p>		

## 12.3 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.	

## 12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



## **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 czekać, 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  .	
	<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.	
<b>Krok 4</b>	Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.	


 Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: .

### **Po zakończeniu czyszczenia:**

Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

## 12.5 Przypomnienie o czyszcz.

<b>Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.</b>	
 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.	Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszcz..

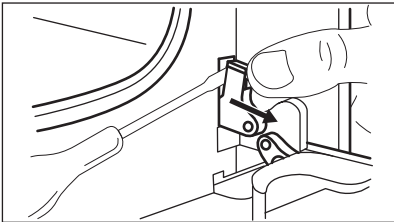
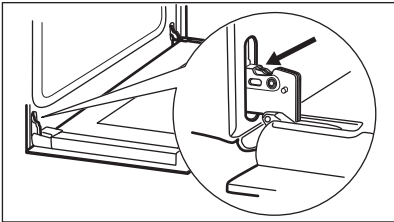
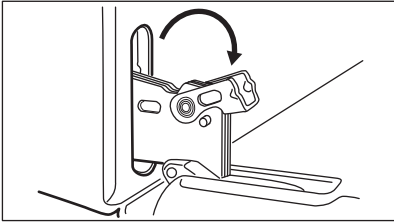
## 12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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”.

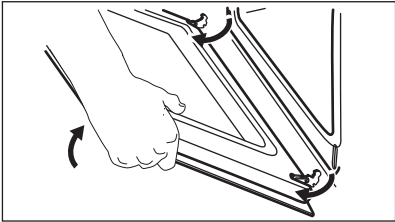
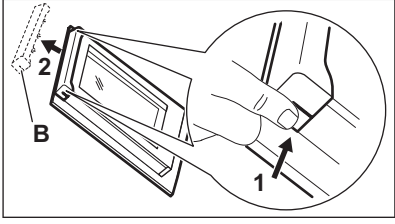
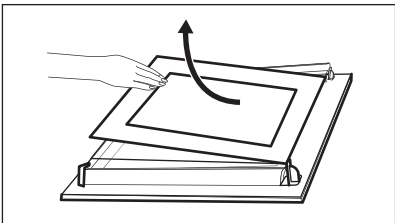




### **UWAGA!**

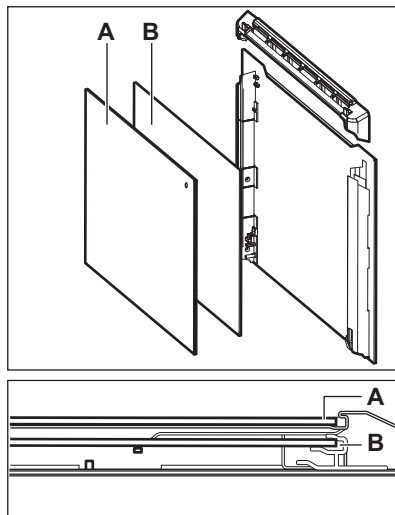
Nie używać piekarnika bez szyb.

<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.	

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<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 szyb w zmywarce.	
<b>Krok 11</b>	Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	

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.  
Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).  
Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



## 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:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
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.

<b>Kody błędów</b>	
<b>Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.



# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Kody błędów	
Err F102	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
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.	

Czyszczenie	
Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wiano za dużo wody.

## 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
----------------	------------

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Dane identyfikacyjne modelu	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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 termoobiegu.

### 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 wspomaganie 	Czyszczenie 	Ustawienia 



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	

# STRUKTURA MENU

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.
O9	Przypomnienie o czyszczeniu.	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>422</b>	<b>2.6 Iluminação interna.....</b>	<b>428</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	422	<b>2.7 Assistência técnica.....</b>	<b>428</b>
1.2 Segurança geral.....	423	<b>2.8 Eliminação.....</b>	<b>429</b>
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>424</b>	<b>3. INSTALAÇÃO.....</b>	<b>429</b>
2.1 Instalação.....	424	3.1 Encastre.....	429
2.2 Ligação elétrica.....	425	3.2 Fixação do forno no armário.....	430
2.3 Utilização.....	426	<b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>431</b>
2.4 Manutenção e limpeza.....	427	4.1 Visão geral.....	431
2.5 Limpeza por pirólise.....	428	4.2 Acessórios.....	431

<b>5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO.</b>	<b>432</b>	<b>11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados</b>	<b>450</b>
5.1 Botões retráteis	432	<b>11.3 Tabelas de cozedura para testes</b>	<b>451</b>
5.2 Painel de comandos	432		
<b>6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b>	<b>433</b>	<b>12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>	<b>453</b>
6.1 Limpeza inicial	433	12.1 Notas sobre a limpeza	453
6.2 Pré-aquecimento inicial	433	12.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade	454
<b>7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA</b>	<b>434</b>	12.3 Como remover: Apoios para prateleiras	454
7.1 Como definir: Tipos de aquecimento	434	12.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica	454
7.2 Funções de aquecimento	435	12.5 Aviso de limpeza	456
7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência	436	12.6 Como remover e instalar: Porta	456
7.4 Como definir: Cozedura assistida	437	12.7 Como substituir: Lâmpada	458
7.5 Cozedura assistida	437		
<b>8. FUNÇÕES DE RELÓGIO</b>	<b>443</b>	<b>13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>459</b>
8.1 Funções do relógio	443	13.1 O que fazer se	459
8.2 Como definir: Funções do relógio	444	13.2 Dados de assistência técnica	460
<b>9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS</b>	<b>445</b>	<b>14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA</b>	<b>460</b>
9.1 Inserir acessórios	445	14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*	460
9.2 Sonda térmica	446	14.2 Poupança de energia	461
<b>10. FUNÇÕES ADICIONAIS</b>	<b>448</b>	<b>15. ESTRUTURA DO MENU</b>	<b>462</b>
10.1 Bloquear	448	15.1 Menu	462
10.2 Desligar automático	448	<b>16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS</b>	<b>463</b>
10.3 Ventoinha de arrefecimento	448		
<b>11. SUGESTÕES E DICAS</b>	<b>448</b>		
11.1 Ventilado com Resistência	448		

## 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.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- 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.



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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.
- 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.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- 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.
- 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 Pirolítico.

- 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 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.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 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.

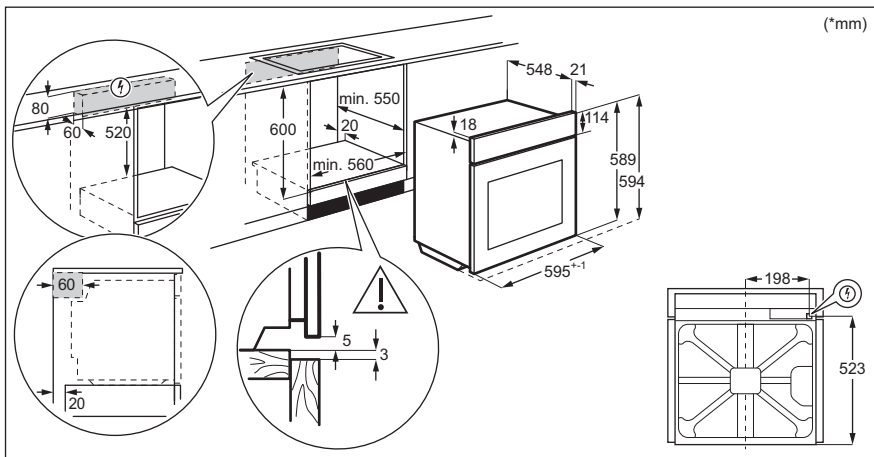
### 3.1 Encastre



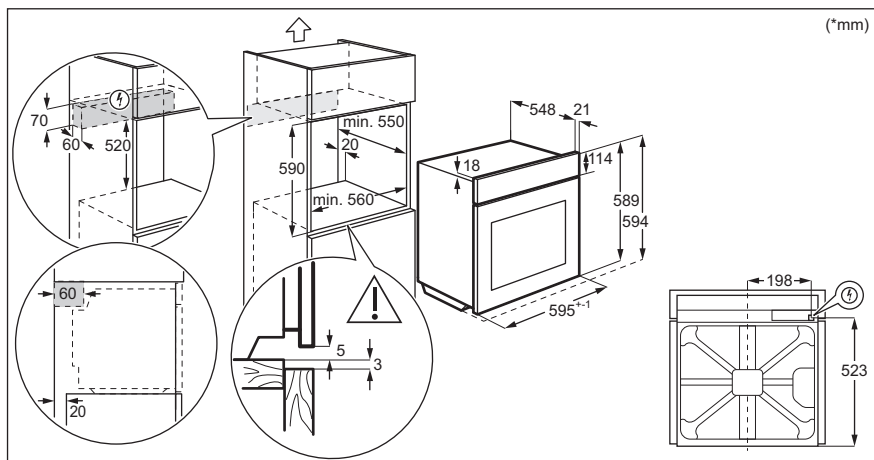
YouTube

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

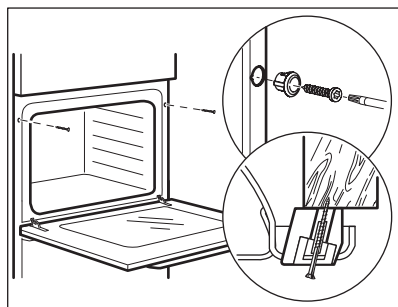
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALAÇÃO

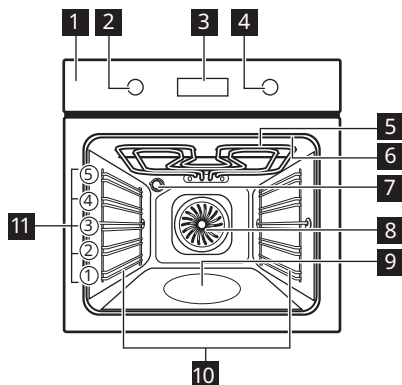


## 3.2 Fixação do forno no armário



## 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** Elemento de aquecimento
- 6** Tomada para a sonda térmica
- 7** Lâmpada
- 8** Ventilador
- 9** Baixo relevo da cavidade
- 10** Apoio para prateleira, amovível
- 11** Nível das prateleiras

### 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.







# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO




## 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.



Indicadores do visor				
 Bloquear	 Cozedura assistida	 Limpeza	 Definições	 Aquecimento rápido




# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Indicadores do temporizador:				
------------------------------	---	---	---	---





Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o forno atinge a temperatura definida.	
---	---

Indicador de cozedura a vapor	
Sonda térmica indicador	



## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 <b>AVISO!</b> Consulte os capítulos relativos à segurança.
--

### 6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:			
			 <b>00:00</b> Acertar as horas. Premir <b>OK</b> .

### 6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
<b>Passo 1</b>	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
<b>Passo 2</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
<b>Passo 3</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

**Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.**

① 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			
Certifique-se de que o forno está frio.			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4

## Cozinhar a vapor



			<p>Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade. Coloque alimentos no forno.</p>
<p>Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.</p>	<p>Selecione a função de aquecimento a vapor.</p>	<p>Defina a temperatura. Premir OK</p>	
<p><b>i</b> A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.</p>			









## Quando cozinhar a vapor terminar:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
<p>Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.</p>	<p>Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.</p>	<p>Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.</p>

## 7.2 Funções de aquecimento

### Tipos de aquecimento normal

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Ventilado + Resistência Circ</b></p>	<p>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.</p>
 <p><b>Calor superior/inferior</b></p>	<p>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.</p>

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>SteamBake</b>	Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Para conservar fruta ou legumes.
 <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.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	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.
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Menu</b>	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

## 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 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.








## 7.5 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.
	Quantidade de água para a função de vapor.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.


















Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA





















	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> (costeleta de primeira, redondo superior, flanko 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
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

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
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, concludido</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> 				
P13	<b>Cachaço ou pá de porco assada</b>	1,5 – 2 kg	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 120 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

















# UTILIZAÇÃO DIÁRIA









	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P16	<b>Entrecosto</b>	2 - 3 kg; utilizar entrecosto com 2 - 3 cm de espessura	 <b>3; 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	  <b>2; assadeira no 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	  <b>2;</b>  200 ml; 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	  <b>3; tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	~ 40 min
P20	<b>Peito de frango</b>	180 - 200 g por peça	   <b>2; caçarola na prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.	~ 25 min
P21	<b>Pernas de frango, frescas</b>	-	  <b>3; 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	<b>Pato inteiro</b>	2 - 3 kg	  <b>2; assadeira numa 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



	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
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; <b>caçarola na prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	20 min
<b>Assados doces / sobremesas</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola $\emptyset$ de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>	90 min
P28	Bolo de maçã	-	 2;  100 - 150 ml; <b>tabuleiro para assar</b>	60 min
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>	40 min
P30	Tarte de maçã	-	 2;  100 - 150 ml; forma de tarte $\emptyset$ de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b>	30 min.





# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P32	Queques de chocolate	-	 2;  100 - 150 ml; tabuleiro para queques na <b>prateleira em grelha</b>	30 min.
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>	50 min
<b>Vegetais / acompanhamentos</b>    *				
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Batatas em forma de cunha	1 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes congelados	0,5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>	25 min
P38	Batatas congeladas	0,75 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>	25 min
<b>Gratinados, pão e pizza</b>   				
P39	Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca	1 – 1,5 kg	 2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>	45 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.	50 min



	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
P41	Pizza fresca, fina	-	 2;  100 ml; <b>tabuleiro para assar forrado com papel vegetal</b>	15 min
P42	Pizza fresca, grossa	-	 2; <b>tabuleiro para assar forrado com papel vegetal</b>	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>	45 min
P44	Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>tabuleiro para assar forrado com papel vegetal</b> Mais tempo necessário para o pão branco.	30 min.
P45	Pão integral/ centeio/escuro integral em forma de pão	1 kg	 2;  150 ml; <b>tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / prateleira em grelha</b>	45 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.
	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.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Tempo para cozinhar				
Passo 1	Passo 2	O visor mostra: 0:00  STOP	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		Passo 3	Passo 4		Passo 5	Passo 6
		O visor apresenta: hora do dia. 🕒 INICIAR			O visor mostra: --:-- 🕒 PA-RAR		
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.

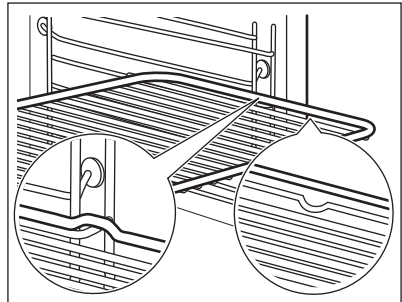
## 9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 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:

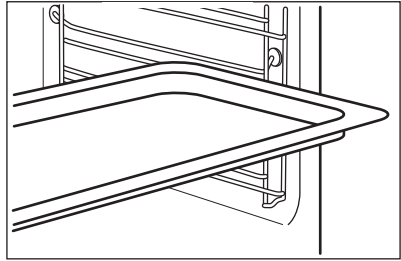
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

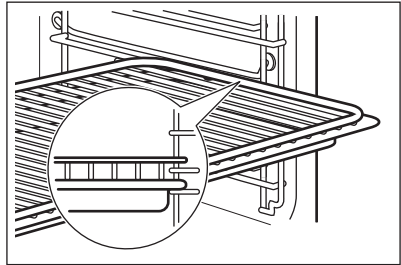
## Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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.

**Para cozinhar com os melhores resultados:**

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

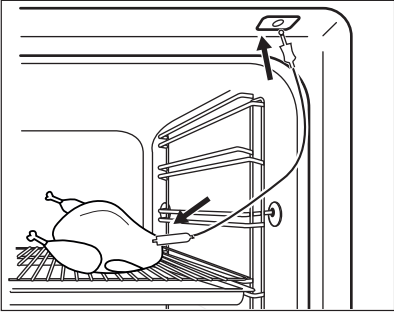
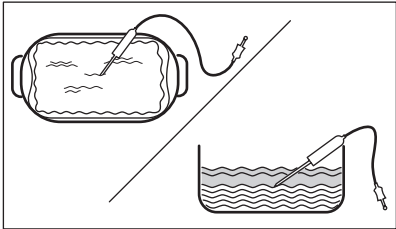


Não a utilize para pratos líquidos.

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.

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Carne, aves e peixe	Caçarola
<p>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.</p>	<p>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.</p>
	
<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>	Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno. <div data-bbox="213 1161 1028 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVISO!</b> Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</div>

## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do forno.**

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.



OK - mantenha premido para ligar a função.  
É emitido um sinal sonoro.

OK - mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

### 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.

### 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.



## SUGESTÕES E DICAS




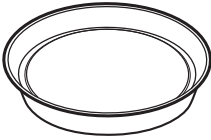
		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar 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
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

# SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
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, escal-fados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza 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.

 <p><b>Forma para pizza</b></p>	 <p><b>Assadeira</b></p>	 <p><b>Formas individuais</b></p>	 <p><b>Forma com base para flan</b></p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>








## 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	-
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	-

# SUGESTÕES E DICAS

				 (°C)	 (min)	
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	-
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.

				 (°C)	 (min)	
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

 <b>Agentes de limpeza</b>	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 <b>Utilização diária</b>	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Podem 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.

 <b>Acessórios</b>	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.
	Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

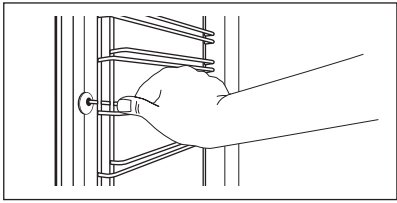
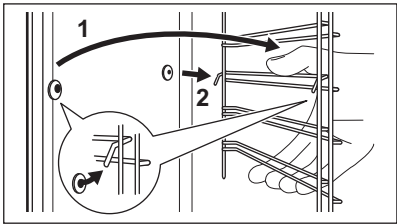
## 12.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

## 12.3 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.	

## 12.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.



## AVISO!

Há 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.
--	-------------------------------------	--

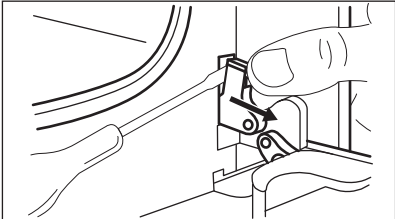
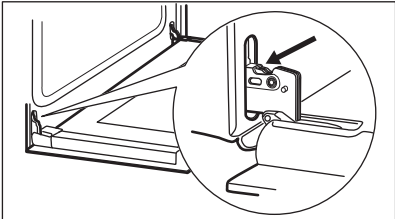
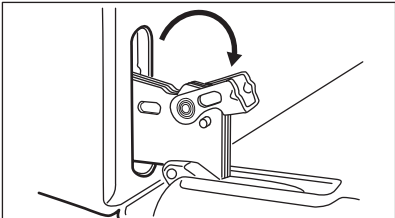
## 12.5 Aviso de limpeza

<b>O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.</b>	
 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.	Para desligar o aviso, introduza o Menu e selecione Definições, Aviso de limpeza.

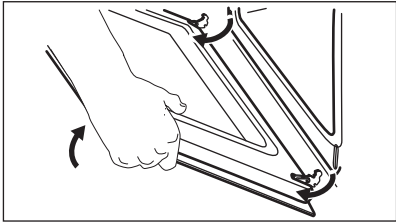
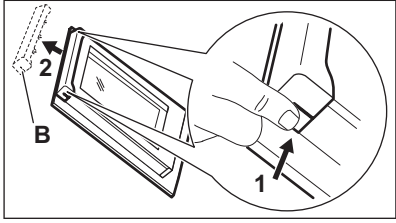
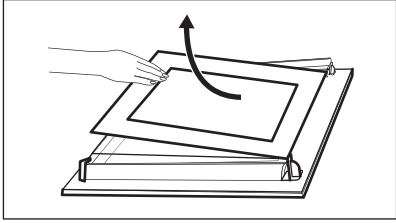
## 12.6 Como remover e instalar: Porta

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.

	<b>CUIDADO!</b> 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.	
<b>Passo 5</b>	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.	
<b>Passo 6</b>	Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.	

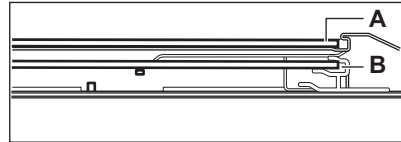
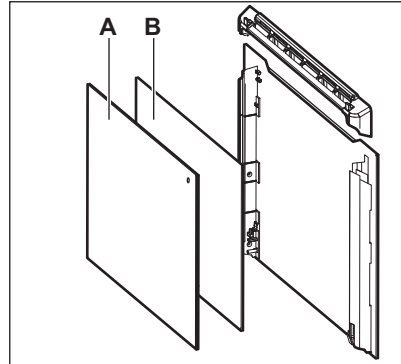


<b>Passo 7</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 8</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
<b>Passo 9</b>	Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.	
<b>Passo 10</b>	Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
<b>Passo 11</b>	Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.	

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.

# EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

---

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...
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

## 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845

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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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.

# ESTRUTURA DO MENU

## 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	 01 - 012	 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
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 CLIEŢI 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.....465</b>	<b>2.5 Curățarea pirolitică..... 471</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 466	<b>2.6 Iluminare interioară..... 471</b>
1.2 Informații generale despre siguranță.....466	<b>2.7 Serviciul de asistență tehnică..... 472</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....468</b>	<b>2.8 Eliminare.....472</b>
2.1 Instalarea.....468	<b>3. INSTALAREA..... 472</b>
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..469	3.1 Încorporarea..... 472
2.3 Utilizarea.....470	3.2 Fixarea aparatului de mobilier..... 473
2.4 Îngrijirea și curățarea.....470	<b>4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 474</b>
	4.1 Prezentare generală..... 474
	4.2 Accesorii..... 474



<b>5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....</b>	<b>475</b>	<b>11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....</b>	<b>493</b>
5.1 Butoane de selectare retractabile.....	475	<b>12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>495</b>
5.2 Panou de comandă.....	475	12.1 Note cu privire la curățare.....	495
<b>6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>476</b>	12.2 Cum se curățã:	
6.1 Curățarea inițială.....	476	Adâncitură cavitate.....	496
6.2 Preîncălzirea inițială.....	476	12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft .....	496
<b>7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>477</b>	12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	496
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	477	12.5 Semnal De Reamintire La Curățare.....	498
7.2 Funcții de gătire.....	478	12.6 Cum se scoate și se montează:	
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed.....	479	Ușa.....	498
7.4 Modul de setare: Gătire asistată.....	479	12.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	500
7.5 Gătire asistată.....	480	<b>13. DEPANARE.....</b>	<b>501</b>
<b>8. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>485</b>	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	501
8.1 Funcțiile ceasului.....	485	13.2 Date pentru service.....	502
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	486	<b>14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>502</b>
<b>9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....</b>	<b>487</b>	14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	502
9.1 Introducerea accesoriilor.....	487	14.2 Economisirea energiei.....	503
9.2 Senzor de gătire.....	488	<b>15. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>504</b>
<b>10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....</b>	<b>490</b>	15.1 Meniu.....	504
10.1 Blocare.....	490	<b>16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>505</b>
10.2 Oprirea automată.....	490		
10.3 Suflanta cu aer rece.....	491		
<b>11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>491</b>		
11.1 Aer cald umed.....	491		
11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	492		

## 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.

- 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

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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.

- 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 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

# INSTALAREA

---

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.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.8 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



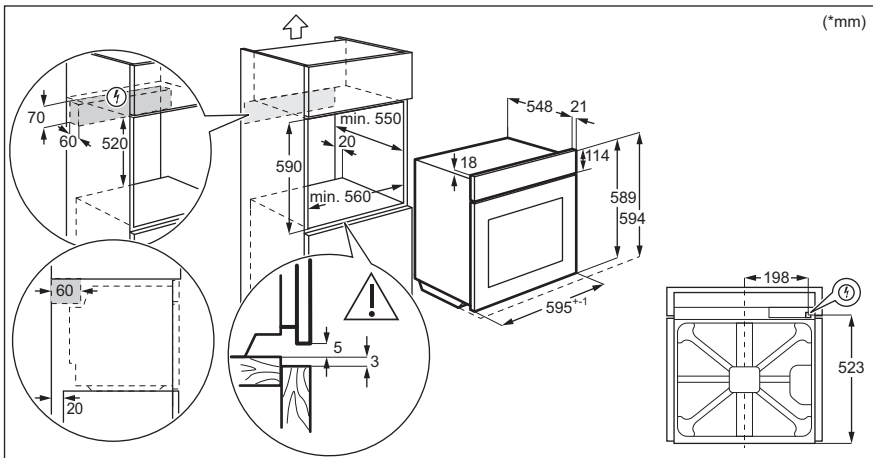
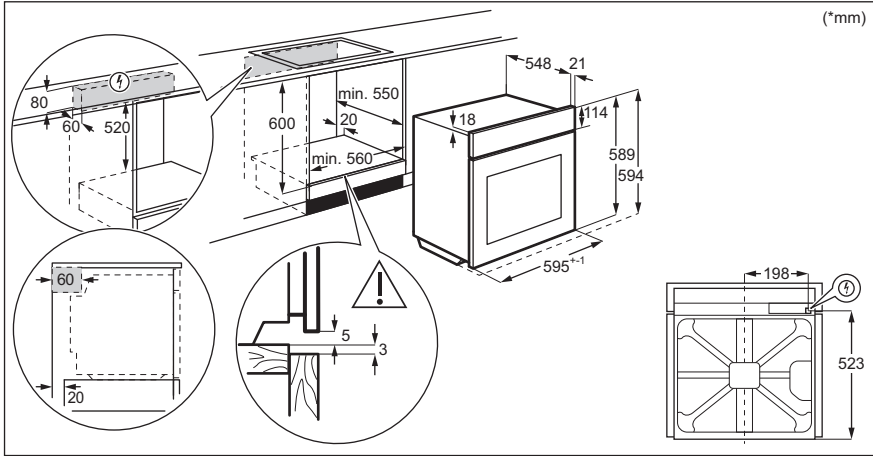
YouTube

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

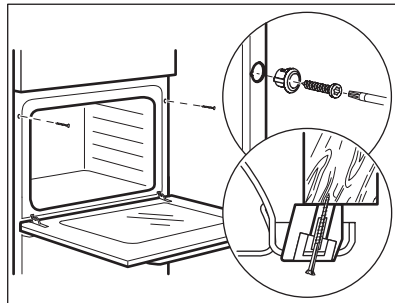
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation







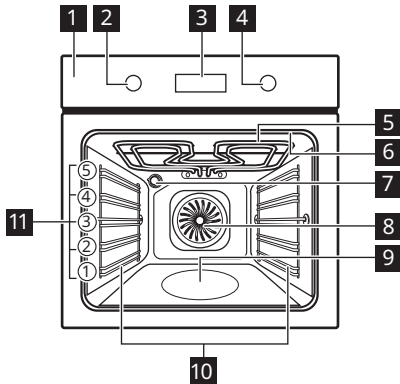
## 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

---

### 4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Element de încălzire
- 6** Priză pentru senzorul de gătit
- 7** Bec
- 8** Ventilator
- 9** Adâncitură cavitate
- 10** Suport pentru raft, detașabil
- 11** Poziții raft

### 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 gătit**  
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 gătitul cu abur	
Senzor de gătit Indicator	




## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 <b>AVERTISMENT!</b> Consultați capitolele privind siguranța.
--

### 6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 00:00 Setarea timpului. Apăsăți OK.

### 6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 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	
Pasul 1	Pasul 2
<p>Selectați o funcție de gătit.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsați OK</p>







Gătire la abur			
Verificați dacă cuptorul s-a răcit.			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			<p>Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.</p>
<p>Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.</p>	<p>Selectați funcția de gătit cu abur.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsați OK</p>	
<p><b>i</b> Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			





## La terminarea gătirii cu abur:

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.</p>	<p>Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.</p>	<p>Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.</p>

## 7.2 Funcții de gătire

### 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 Încalzire sus și jos.</p>
 <p><b>Încalzire sus și jos</b></p>	<p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.</p>
 <p><b>Funcție Pizza</b></p>	<p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.</p>
 <p><b>Încalzire 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>

Funcția de încălzire	Utilizare
 <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 capitolul „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>
 <p><b>Meniu</b></p>	<p>Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.</p>

## 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 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

## Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:




 	 	 <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.

## 7.5 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.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.














Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Vită</b> 				
<b>P1</b>	<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
<b>P2</b>	<b>Friptură de vită, mediu</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Friptură de vită, bine făcut</b>			~ 60 min

























	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
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, grosă)	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
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
Vițel 				















# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P12	<b>Friptură de vițel</b> (de ex. spață)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	 <b>2</b> tavă pentru coacere <b>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>2</b> tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 120 min
P14	<b>Carne de porc</b> (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> tavă de gătit 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</b> ; tavă pentru coacere <b>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</b> cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min
<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>  200 ml preparat <b>caserole tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8 kg	 <b>3 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	Piept de pui	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	Pulpe de pui, proaspete	-	 <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	Rață întregă	2 - 3 kg	  <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  <b>2; 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> 				
P24	Bucată de carne	1 kg	  <b>2; raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
<b>Pește</b> 				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	  <b>2 tavă de gătit</b> Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	  <b>3</b> ; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.	20 min


# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<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	-	 2  100 - 150 ml tavă de gătit	60 min
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	 2  100 - 150 ml  Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	 2  100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	30 min
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă	50 min
<b>Legume / Garnituri</b>   				
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




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P38	Cartofi, congelati	0,75 kg	 3; tavă de gătit	25 min
Gratinate, pâine și pizza   				
P39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătit.	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	 2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	 2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă	45 min
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	 3;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min
P45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	 2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	45 min

## 8. FUNȚIILE CEASULUI




### 8.1 Funcțiile ceasului







Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.

# FUNȚIILE CEASULUI







Funcția ceas	Aplicație
	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.


Modul de setare Cronometru			
Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Modul de setare Durată gătire					
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4	
					
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	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: ---  STOP	Pasul 5	Pasul 6		
									
Selec- tați funcția de găti- re.	Apăsați în mod repe- tat: 			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

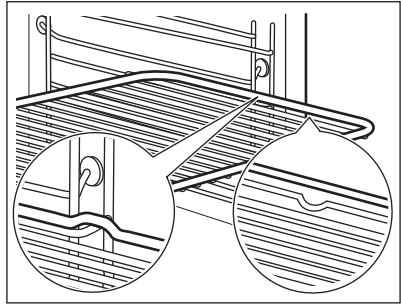
### 9.1 Introducerea accesoriilor

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.

# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

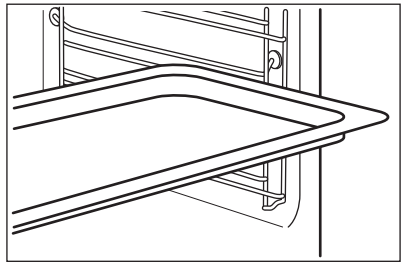
## Raft sârmă:

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



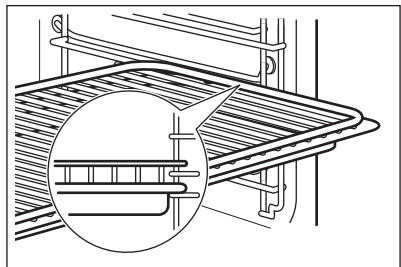
## Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

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.

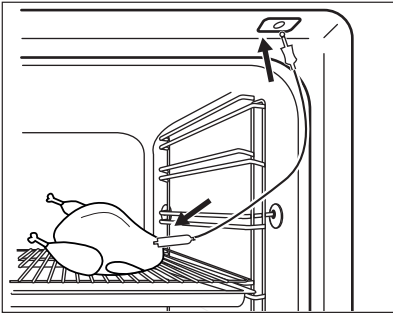
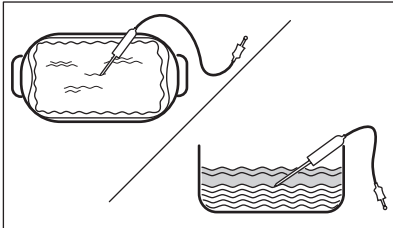

Există două temperaturi care trebuie setate:	
 Temperatura cuptorului.	 Temperatura zonei de mijloc.




## 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 silikon 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>	<p>Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</p> </div>
----------------	---



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Blocare

<b>Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.</b>		
<p>Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătitura setată continuă, panoul de comandă este blocat. Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.</p>		
 	<p> OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.</p>	<p> OK - apăsați lung pentru a opri.</p>
<p> 3 x  - clipește când blocarea este pornită.</p>		

### 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
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Sensor de gătit, 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.


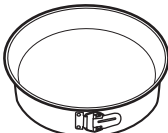

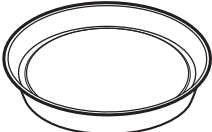
		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 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
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

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
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
Omlėtă 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








Folosiți 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	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90	-

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

				 (°C)	 (min)	
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus și 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 ventilație	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 ventilație	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus și 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.

				 (°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>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><b>Accesoriile</b></p>	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

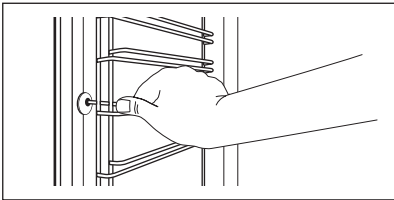
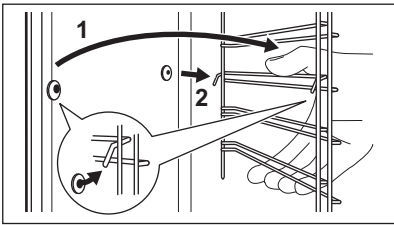
## 12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.</p>	<p>Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.</p>	<p>Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.</p>
<p>Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.</p>		

## 12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<p><b>Pasul 1</b></p>	<p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	
<p><b>Pasul 2</b></p>	<p>Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.</p>	
<p><b>Pasul 3</b></p>	<p>Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.</p>	
<p><b>Pasul 4</b></p>	<p>Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.</p>	

## 12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.



# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



## AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



## ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.


### Înainte de Curățare pirolitică:

Oprii 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.
---	-----------------------------	---

### Curățare pirolitică

<b>Pasul 1</b>	Intrați în meniul: Curățare $\frac{mf}{}$ .	
	<b>Opțiuni</b>	<b>Durata</b>
	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:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
---	---------------------------------------	---

## 12.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.	
<p>☒ se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.</p>	<p>Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.</p>

## 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.

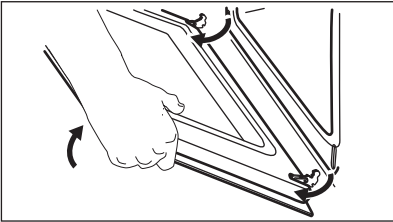
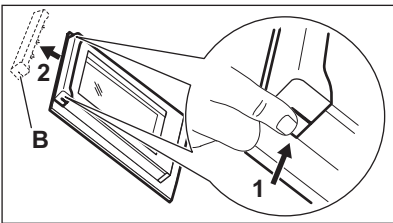
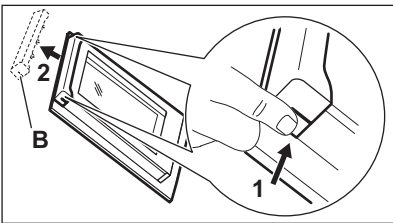
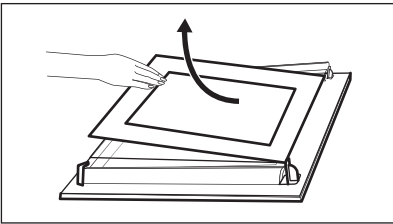



### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

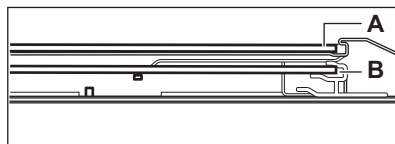
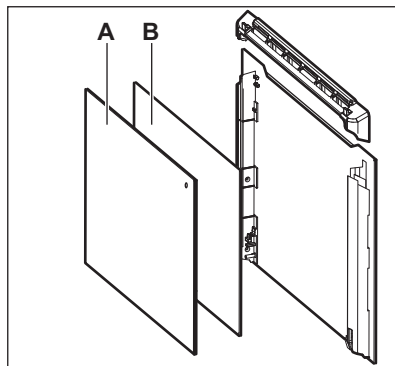
<b>Etapa 1</b>	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.	
<b>Etapa 2</b>	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.	
<b>Etapa 3</b>	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.	
<b>Etapa 4</b>	Ridicați și rotiți complet 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.	

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<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.	
<b>Etapa 9</b>	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.	
<b>Etapa 10</b>	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.	
<b>Etapa 11</b>	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.	

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 dezasblarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

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



## 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.

### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii 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...
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.

# EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Coduri de eroare	
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
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.	

Curățare	
Problemă	Verificați dacă...
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

## 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845

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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 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 - Aparată 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 gătire.

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.

# STRUCTURA MENIULUI

## 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.

## 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

Opriți 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
----	--------	------------	----	----------------------	-------



Setări					
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numărătoare 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 activare: 2468
O11	Versiunea software	Verificare	O12	Resetați toate opțiunile	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.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

---

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

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



Stiahnite si aplikáciu **My Electrolux Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.




## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

---

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

---

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>507</b>	<b>2.5 Pyrolytické čistenie.....</b>	<b>512</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	507	<b>2.6 Vnútorne osvetlenie.....</b>	<b>513</b>
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	508	<b>2.7 Servis.....</b>	<b>513</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>509</b>	<b>2.8 Likvidácia.....</b>	<b>513</b>
2.1 Montáž.....	509	<b>3. INŠTALÁCIA.....</b>	<b>513</b>
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	510	3.1 Zabudovanie.....	514
2.3 Použitie.....	511	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	515
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	512		

<b>4. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>515</b>	<b>10.3</b> Chladiaci ventilátor.....	<b>532</b>
4.1 Všeobecný prehľad.....	515	<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>532</b>
4.2 Príslušenstvo.....	516	11.1 Vlhký horúci vzduch.....	532
<b>5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....</b>	<b>516</b>	11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	534
5.1 Zasúvacie ovládače.....	516	11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	534
5.2 Ovládaci panel.....	516	<b>12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>536</b>
<b>6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>517</b>	12.1 Poznámky k čisteniu.....	537
6.1 Prvé čistenie.....	517	12.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	537
6.2 Počiatočný predohrev.....	518	12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	537
<b>7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>518</b>	12.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou.....	538
7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	518	12.5 Pripomenka čistenia.....	539
7.2 Funkcie ohrevu.....	519	12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka.....	539
7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	520	12.7 Výmena: Osvetlenie.....	541
7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	521	<b>13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>542</b>
7.5 Sprievodca pečením.....	521	13.1 Čo robiť, ak.....	542
<b>8. ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>527</b>	13.2 Servisné údaje.....	543
8.1 Časové funkcie.....	527	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>544</b>
8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	527	14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	544
<b>9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>529</b>	14.2 Úspora energie.....	545
9.1 Vloženie príslušenstva.....	529	<b>15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>545</b>
9.2 Teplotná sonda.....	529	15.1 Ponuka.....	545
<b>10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>531</b>	<b>16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>546</b>
10.1 Blokovanie.....	531		
10.2 Automatické vypínanie.....	531		

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou

spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku

alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra rúry všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### 2.1 Montáž

**VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Siet'ovú zástrčku pripojte do siet'ovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k siet'ovej zástrčke.
- Ak je siet'ová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej siet'ovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za siet'ovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte siet'ovú zástrčku do siet'ovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítiku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otvorení dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



## **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Pyrolytické čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
  - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.



- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
  - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
  - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
  - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

## 2.6 Vnútrorné osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

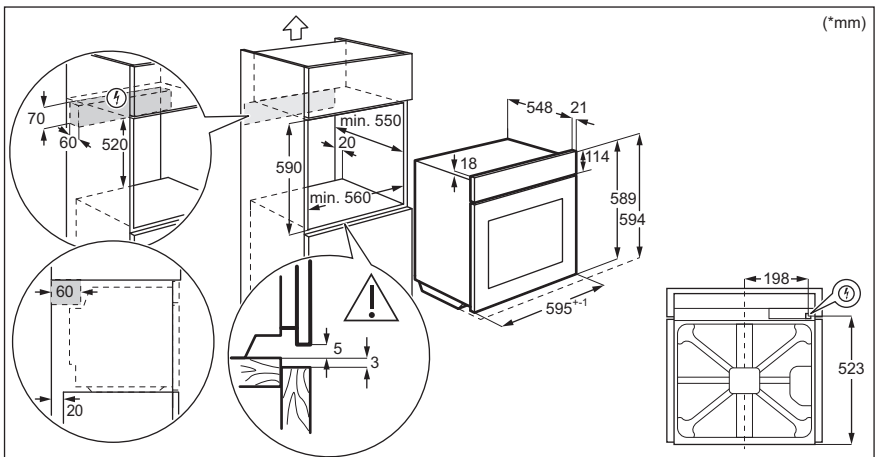
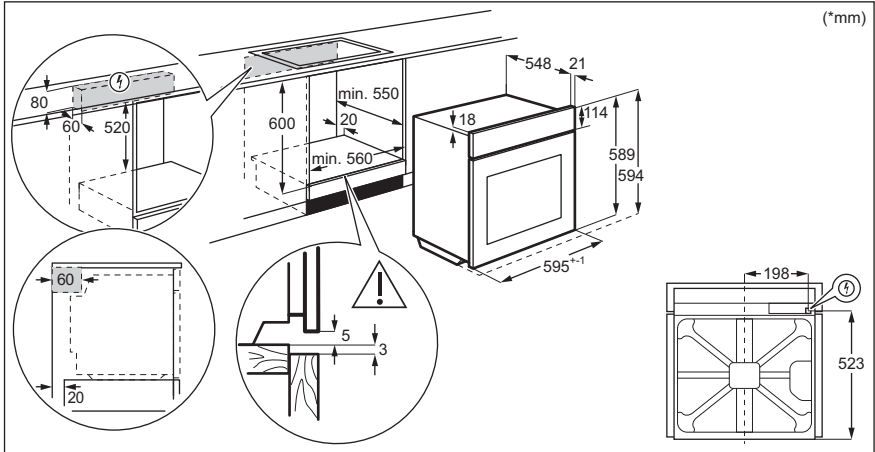
## 3.1 Zabudovanie



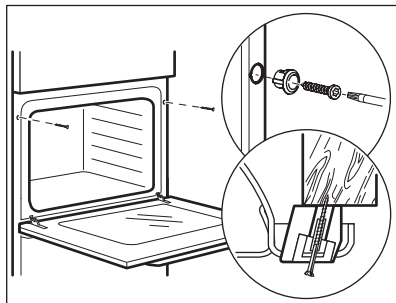
YouTube

[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

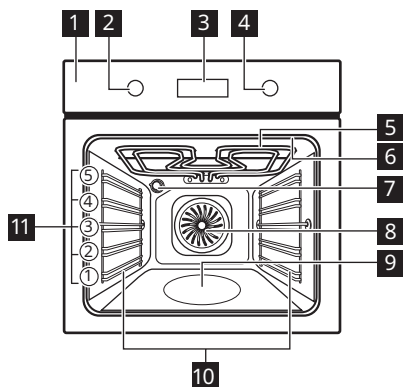


## 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Reliéf dutiny
- 10** Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 11** Úrovne roštu v rúre

# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

## 4.2 Príslušenstvo







- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**  
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.



## 5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

### 5.1 Zasúvacie ovládače

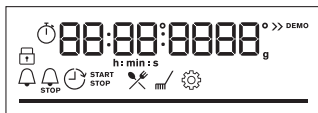
Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 5.2 Ovládací panel

Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
				OK		
Časovač	Rýchle zohrievanie	Osvetlenie rúry	Teplotná sonda	Potvrďte nastavenia		
Rúru zapnete zvolením funkcie ohrevu.						
Rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.						

	Keď je ovládač funkcií ohrevu v polohe Vyp., displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, presný čas a ostatné dostupné funkcie.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM



Displej s kľúčovými funkciami.

## Ukazovatele na displeji

Blokovanie	Sprievodca pečením	Čistenie	Nastavenia	Rýchle zohrievanie
<b>Ukazovatele časovača:</b>				

**Lišta priebehu** – pre teplotu alebo čas. Čiarový ukazovateľ je úplne červený, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.



Ukazovateľ pečenia s parou



Teplotná sonda ukazovateľ



## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



### 6.1 Prvé čistenie


Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistíte a nastavíte čas:

			 <b>0:00</b> Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .
--	--	--	--

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 6.2 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu




Spustiť varenie	
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>
	
Vyberte funkciu ohrevu.	Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK

### Pečenie s parou

Skontrolujte, či je rúra studená.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
-----------	-----------	-----------	-----------

## Pečenie s parou



			<p>Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.</p>
<p>Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.</p>	<p>Zvoľte funkciu ohrevu parou.</p>	<p>Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK</p>	
<p><b>i</b> Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			

## Po skončení pečenia s parou:









Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
<p>rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.</p>	<p>Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.</p>	<p>Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.</p>

## 7.2 Funkcie ohrevu

### Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p><b>Teplotzdušné Pečenie</b></p>	<p>Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.</p>
 <p><b>Tradičné pečenie</b></p>	<p>Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.</p>

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>SteamBake</b>	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
 <b>Pizza</b>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <b>Dolný ohrev</b>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 <b>Mrazené pokrmy</b>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jamných závitkov).
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 <b>Gril</b>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <b>Turbo gril</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Ponuka</b>	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

## 7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.





Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.







## 7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.


Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teplotná sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nепреpečený</li> <li>• Stredne</li> <li>• Prepečený</li> </ul>

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
		 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.










## 7.5 Sprievodca pečením

Legenda	
	Teplotná sonda dostupné. Teplotná sonda umiestnite do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa rúra sa vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením rúru predhrejte.
	Úroveň roštu.










Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
Hovädzie 			





















# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	  2; <b>plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 40 min
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené			~ 50 min
P3	Hovädzie pečené, prepečené			~ 60 min
P4	Steak, stredne prepečený	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	   3; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 15 min
P5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1,5 – 2 kg	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do rúry.	~ 120 min
P6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	  2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 85 min
P8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)			~ 130 min
























# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P9	<b>Filety, neprepečené</b> (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	<b>Filety, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	<b>Filety, prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 120 min
<b>Teľacie</b> 				
P12	<b>Teľacie pečenné</b> (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kusky	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
<b>Bravčové</b> 				
P13	<b>Pečená bravčová krkovička alebo plece</b>	1,5 – 2 kg	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min
P14	<b>Ťahané bravčové</b> (pomalé pečenie)	1,5 – 2 kg	 <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	<b>Čerstvé karé</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	<b>Rebierka</b>	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 <b>3; hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
<b>Jahňacie</b> 				



















# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P17	<b>Jahňacie stehno s kosťami</b>	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
<b>Hydina</b> 				
P18	<b>Celé kurča</b>	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min
P19	<b>Polovička kurčatá</b>	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	<b>Kuracie prsia</b>	180 – 200 g/kus	  1  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	<b>Kuracie stehná, čerstvé</b>	-	  3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min
P22	<b>Celá kačka</b>	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	<b>Celá hus</b>	4 – 5 kg	  2; <b>hlboká panvica</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
<b>Iné</b> 				
P24	<b>Sekaná</b>	1 kg	  2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
<b>Ryby</b> 				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečenie</b> Naplníte rybu maslom a použijete svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	 3; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Použijete svoje obľúbené koreniny.	20 min
<b>Sladké pečivo/dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>	90 min
P28	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml; <b>plech na pečenie</b>	60 min
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	40 min
P30	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	60 min
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	 3; <b>hlboká panvica</b>	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>	50 min
<b>Zelenina/prílohy</b>   				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min





# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
<b>Gratinovanie, chlieb a pizza</b>   				
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami	1 – 1,5 kg	 2; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b>	45 min
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 – 1,5 kg	 1; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.	50 min
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; <b>plech na pečenie na drôtenom rošte</b>	45 min
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P45	Celozrnný/ ražný/tmavý celozrnný chlieb vo for- me na boch- ník	1 kg	  2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie/ <b>drôtený</b> <b>rošt</b>	45 min

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE






### 8.1 Časové funkcie







Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
	Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

### 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

# ČASOVÉ FUNKCIE

Nastavenie: Časomer			
<b>Krok č. 1</b>	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
			
Stlačte tlačidlo: 		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>i</b> Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>i</b> Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	<b>Krok č. 5</b>	<b>Krok č. 6</b>
							
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>i</b> Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							



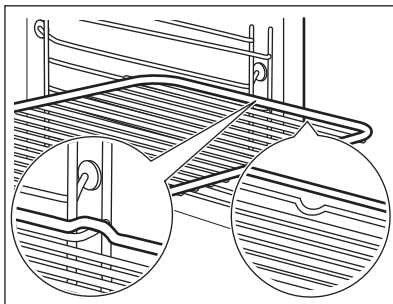
## 9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

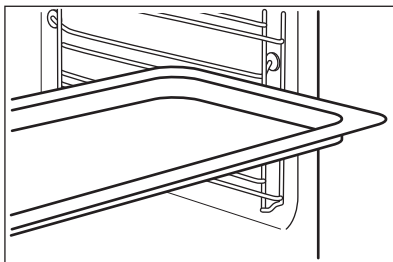
#### Drôtený rošt:

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistíte sa, že nožičky smerujú nadol.



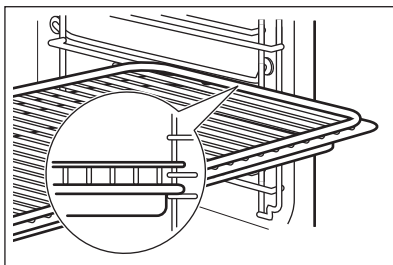
#### Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



#### Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



### 9.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny.

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## Nastavujú sa dve teploty:

°C  
Teplota v rúre.

  
Teplota vo vnútri.

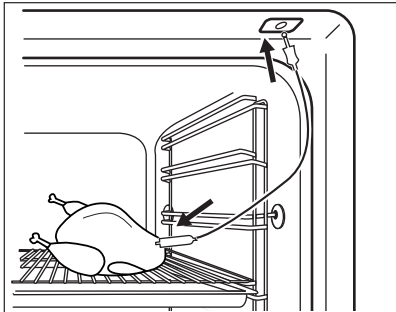
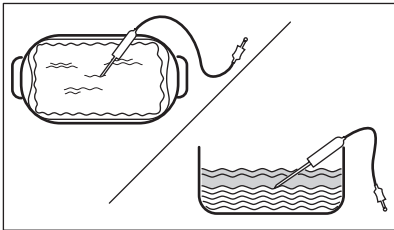
## Pre najlepšie výsledky varenia:



Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.







## Spôsob používania: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnite presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.
	

<b>Krok č. 4</b>	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
<b>Krok č. 6</b>	OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravinu nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravinu správne prepečená.
<b>Krok č. 7</b>	Vyťahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.         </div>


## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Blokovanie



<b>Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.</b>		
Zapnite ju, keď je rúra zapnutá – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je rúra vypnutá – rúra sa nedá zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.		
  OK	 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.	 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.
 3x  – zablíkajú, keď sa blokovanie zapne.		

### 10.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5

# TIPY A RADY

 °C	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.






## 10.3 Chladiaci ventilátor






Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.






# 11. TIPY A RADY

## 11.1 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.


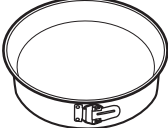


		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30

		 (° C)		 (min)
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótvý korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30

		 (° C)		 (min)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôťovom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo








Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm








## 11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

### Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškóto- vý koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievaj- te 10 minút.
Piškóto- vý koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievaj- te 10 minút.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

				 (°C)	 (min)	
Piškóto- vý koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievaj- te 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 ku- sov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	2 – 3 mi- núty prvá strana; 2 – 3 minú- ty druhá strana	Rúru predhrievaj- te 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pe- káč na zachytá- vanie tu- ku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vlož- te do štvrtrej a pe- káč na zachytáva- nie tuku do tretej úrovne rúry. V po- lovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievaj- te 3 minúty.

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE






### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



## 12.1 Poznámky k čisteniu

 <b>Čistiace pro- striedky</b>	Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.
 <b>Každodenné používanie</b>	Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.
 <b>Príslušenstvo</b>	Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
	Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

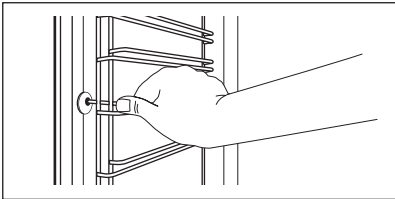
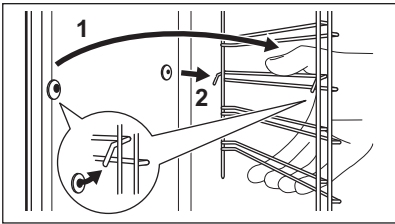
Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: SteamBake vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

## 12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 1</b>	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
<b>Krok č. 2</b>	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.	
<b>Krok č. 3</b>	Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
<b>Krok č. 4</b>	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

## 12.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



### VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.



### UPOZORNENIE!



Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

### Pred Čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dveriek vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---------------------------------	--


### Čistenie pyrolýzou

<b>Krok č. 1</b>	Vstupná ponuka: Čistenie $\frac{ml}{h}$ .	
<b>Voliteľná funkcia</b>	<b>Doba trvania</b>	
C1 - Ľahké čistenie	1 h	
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min	

Čistenie pyrolýzou	
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min
<b>Krok č. 2</b>	OK – stlačením vyberte program čistenia.
<b>Krok č. 3</b>	OK – stlačením spustíte čistenie.
<b>Krok č. 4</b>	Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
 Počas čistenia je osvetlenie v rúre vypnuté.	
Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené:  .	

Po skončení čistenia:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistite mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

## 12.5 Pripomenka čistenia

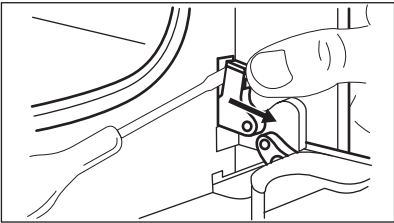
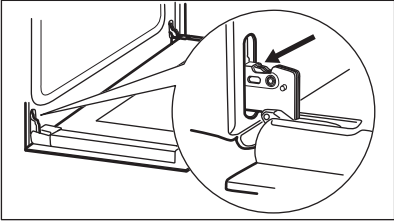
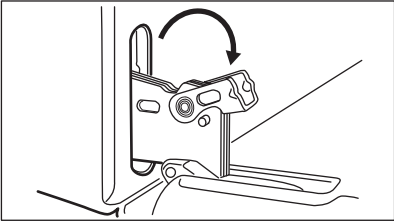
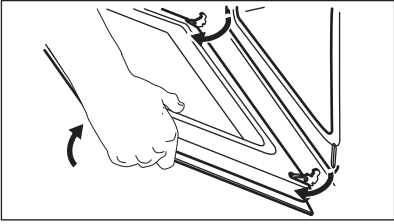
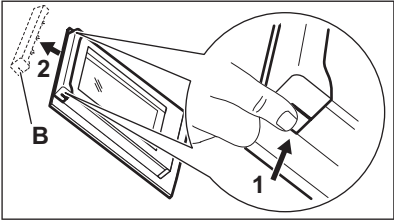
Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.	
 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.	Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

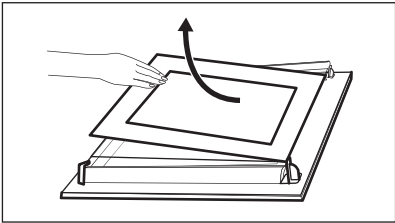
## 12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

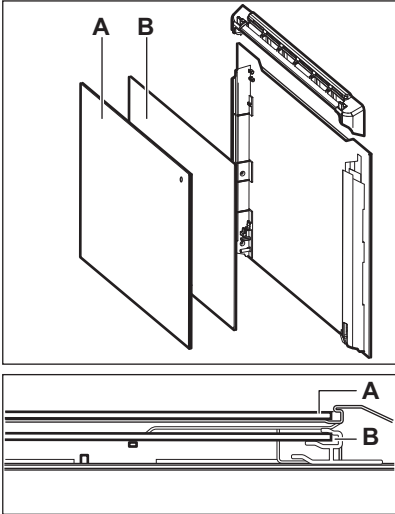
Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

 <b>UPOZORNENIE!</b> Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.
---

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dveriek.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závese.</p>	
<p><b>Krok č. 3</b></p>	<p>Nájdite záves na ľavej strane dveriek.</p>	
<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.</p>	
<p><b>Krok č. 5</b></p>	<p>Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.</p>	
<p><b>Krok č. 6</b></p>	<p>Dverka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.</p>	
<p><b>Krok č. 7</b></p>	<p>Uchopte rám dveriek (B) na hornom okraji dveriek po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.</p>	
<p><b>Krok č. 8</b></p>	<p>Rám dveriek vyberte potiahnutím dopredu.</p>	
<p><b>Krok č. 9</b></p>	<p>Sklenené panely dveriek uchopte za horné okraje a opatrne ich vyťahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.</p>	

<b>Krok č. 10</b>	Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
<b>Krok č. 11</b>	Po čistení nainštalujte sklenené panely a dverka rúry.	

<p>Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.</p> <p>Pri správnej montáži rám dveriek zacvakne. Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.</p>	
--	---

## 12.7 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

## Zadné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
<b>Krok č. 2</b>	Vyčistite sklenený kryt.
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
<b>Krok č. 4</b>	Nainštalujte sklenený kryt.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

<b>Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka rúry sú zatvorené.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Rúra sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

<b>Komponenty</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

<b>Komponenty</b>	
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.

<b>Chybové kódy</b>	
<b>Displej zobrazuje...</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvierka rúry sú zatvorené alebo je pokazené blokovanie dvierok.
Err F102	Dvierka rúry sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.	

<b>Čistenie</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

## 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

<b>Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:</b>	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....

# ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Sériové číslo (S.N.)

.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.



EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 15. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 15.1 Ponuka



– vyberte pre vstup do Ponuka.

#### Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením

Čistenie

Nastavenia

Krok č. 1

Krok č. 2

Krok č. 3

Krok č. 4



Krok č. 5

# ŠTRUKTÚRA PONUKY

				
Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastavenia.	Vyberte nastavenie.	Potvrďte nastavenia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.

Nastavenia					
O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	O6	Časovač	Zap./Vyp.
O7	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	O8	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
O9	Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.	O10	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
O11	Verzia softvéru	Kontrola	O12	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## 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>548</b>	<b>2.8 Odlaganje.....</b>	<b>554</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	548	<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>554</b>
1.2 Splošna varnost.....	549	3.1 Vgradnja.....	554
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>550</b>	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	555
2.1 Montaža.....	550	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>556</b>
2.2 Električne povezave.....	551	4.1 Splošni pregled.....	556
2.3 Uporaba.....	552	4.2 Pripomočki.....	556
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	553		
2.5 Pirolytično čiščenje.....	553		
2.6 Notranja osvetlitev.....	554		
2.7 Servis.....	554		

<b>5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....</b>	<b>557</b>	<b>11.2</b> Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	574
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj.....	557	<b>11.3</b> Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	575
5.2 Upravljalna plošča.....	557	<b>12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>577</b>
<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>558</b>	12.1 Opombe glede čiščenja.....	577
6.1 Začetno čiščenje.....	558	12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	578
6.2 Začetno predgrevanje.....	558	12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk .....	578
<b>7. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>559</b>	12.4 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	578
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	559	12.5 Opomnik za čiščenje.....	579
7.2 Funkcije pečice.....	560	12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	580
7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	561	12.7 Zamenjava: Luči.....	581
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	562	<b>13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>582</b>
7.5 Kuharski pomočnik.....	562	13.1 Kaj storite v primeru .....	582
<b>8. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>568</b>	13.2 Servisni podatki.....	583
8.1 Časovne funkcije.....	568	<b>14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>584</b>
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	568	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*.....	584
<b>9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....</b>	<b>570</b>	14.2 Varčevanje z energijo.....	585
9.1 Vstavljanje opreme.....	570	<b>15. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>585</b>
9.2 Sonda za hrano.....	570	15.1 Meni.....	585
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>572</b>	<b>16. SKRIB ZA OKOLJE.....</b>	<b>586</b>
10.1 Ključavnica.....	572		
10.2 Samodejni izklop.....	572		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	573		
<b>11. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>573</b>		
11.1 Vlažno pečenje.....	573		

## 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.

# VARNOSTNA NAVODILA

---

- **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
--	--------------

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 osebe 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.

# VARNOSTNA NAVODILA

- 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:



- 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 hlapce, 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.

# NAMESTITEV

---

- 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 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 razsvetlavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 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

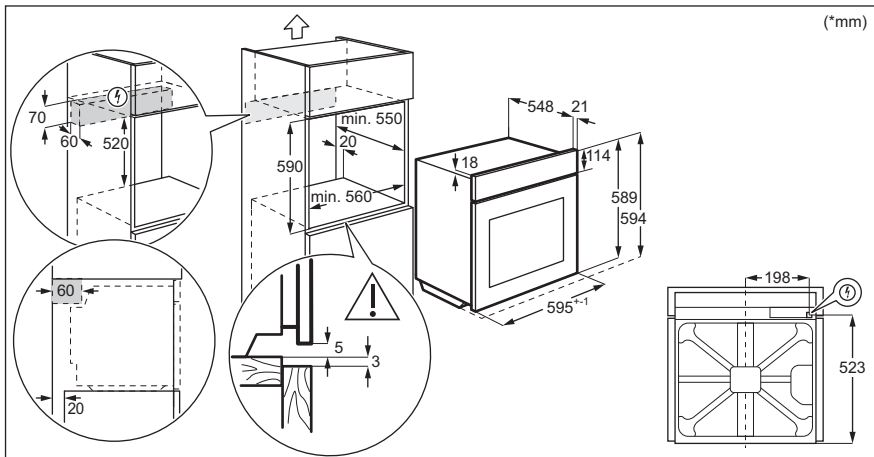
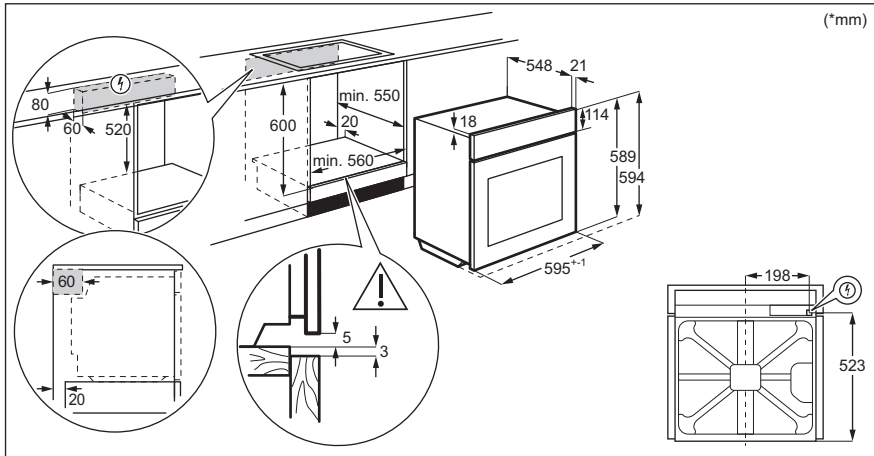


YouTube

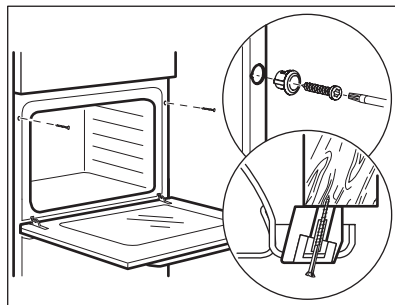
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





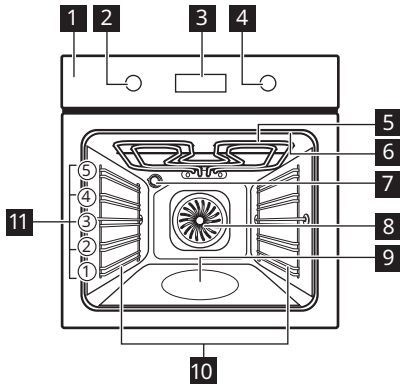
## 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

---

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Grelnik
- 6** Vtičnica za tipalo za jedi
- 7** Luč
- 8** Ventilator
- 9** Izboklina pečice
- 10** Nosilec police, snemljiv
- 11** Položaji polic

### 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	Osvečitev	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.	
---	---

Indikator pečenja s paro	
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.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.

**Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.**

① 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
	
Izberite funkcijo pečice.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK .

### Priprava jedi s paro

Prepričajte se, da je pečica hladna.

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
----------	----------	----------	----------



# VSAKODNEVNA UPORABA

Priprava jedi s paro			
			Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK	
<p><b>i</b> V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.</p>			









Ko se kuhanje v pari konča:		
1. korak	2. korak	3. korak
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

## 7.2 Funkcije pečice

### Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Funkcija pečice	Aplikacija
 <p><b>SteamBake</b></p>	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 <p><b>Pizza funkcija</b></p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p><b>Gretje spodaj</b></p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p><b>Zamrznjene jedi</b></p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).
 <p><b>Vlažno pečenje</b></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><b>Žar</b></p>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 <p><b>Infra pečenje</b></p>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 <p><b>Meni</b></p>	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 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.

## 7.5 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.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	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>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 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>Jagnečje 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;  200 ml; 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	  1  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.	20 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	-	 2;  100–150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje	40 min
P30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml;  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	-	 2;  100–150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
<b>Zelenjava/priloge</b>   				
P34	Pečen krompir	1 (kg)	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 (kg)	 3; <b>pekač za pecivo</b> , 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; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
<b>Gratiniranje, kruh in pizza</b>   				
P39	Mesna/zelenjavna lazarnja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	 2; kozica na <b>mreži za pečenje</b>	45 min.
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	 1; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na <b>mreži za pečenje</b>	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min

# ČASOVNE FUNKCIJE




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko / <b>mreža za pečenje</b>	45 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  ZASTAVITEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ---  ZASTAVITEK	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.

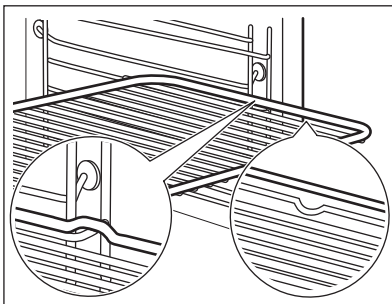
## 9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 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.

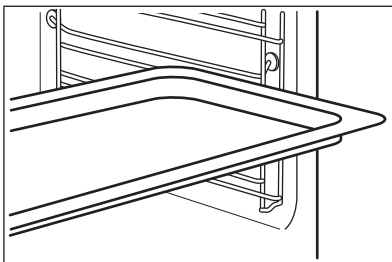
#### **Mreža za pečenje:**

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



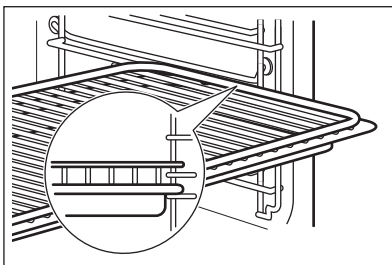
#### **Pekač za pecivo / Globok pekač:**

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.

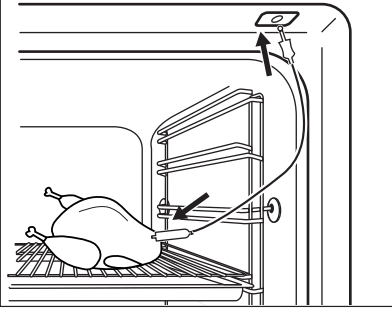
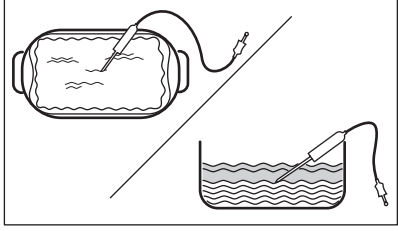

## Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

 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.


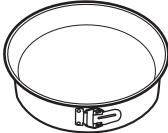


		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 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
Piškotki 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.

 <p><b>Posoda za pico</b></p>	 <p><b>Pekač za peko</b></p>	 <p><b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b></p>	 <p><b>Model za testo za kolač</b></p>
<p>Temen, neodbojen premer 28 cm</p>	<p>Temen, neodbojen premer 26 cm</p>	<p>Keramika premer 8 cm, višina 5 cm</p>	<p>Temen, neodbojen premer 28 cm</p>








## 11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

### Informacije za testne inštitute








Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
<p>Drobno pecivo (20 kosov na pekač)</p>	<p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	<p>Pekač za pecivo</p>	<p>3</p>	<p>170</p>	<p>20 - 30</p>	<p>-</p>
<p>Drobno pecivo (20 kosov na pekač)</p>	<p>Vroči zrak</p>	<p>Pekač za pecivo</p>	<p>3</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Drobno pecivo (20 kosov na pekač)</p>	<p>Vroči zrak</p>	<p>Pekač za pecivo</p>	<p>2 in 4</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm</p>	<p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	<p>Mreža za pečenje</p>	<p>2</p>	<p>180</p>	<p>70 - 90</p>	<p>-</p>

# 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.

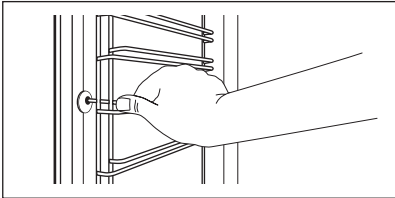
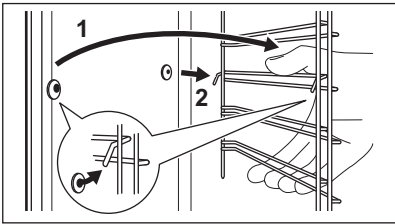
## 12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

## 12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
<b>3. korak</b>	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
<b>4. korak</b>	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

## 12.4 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	
<b>1. korak</b>	Odprite meni: Čiščenje  .
<b>Možnost</b>	<b>Trajanje</b>
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
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.
 Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.	
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje:  .	

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.

## 12.5 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.

## 12.6 Odstranjanje in nameščanje: Vrat

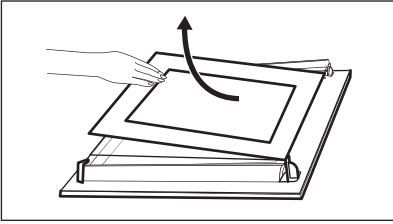
Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjanje in nameščanje vrat«.

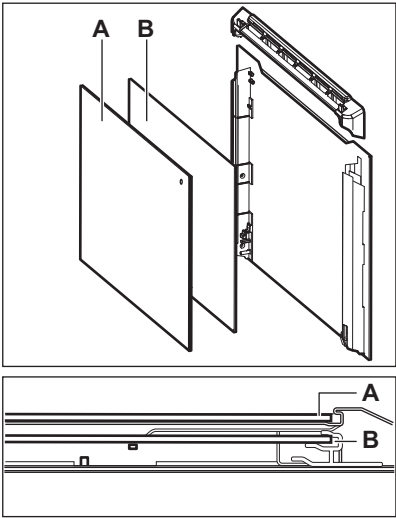


### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

<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.	

<p><b>9. korak:</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>10. korak:</b></p>	<p>Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>	
<p><b>11. korak:</b></p>	<p>Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.</p>	

<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. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. 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.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pred zamenjavo žarnice:		
<b>1. korak:</b>	<b>2. korak:</b>	<b>3. korak:</b>
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite 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	
<b>Problem</b>	<b>Preverite naslednje:</b>
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	
<b>Problem</b>	<b>Preverite naslednje:</b>

Komponente	
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.

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.
<p>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.</p>	

Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

## 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.)	.....

# ENERGIJSKA UČINKOVITOST

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
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	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

\* 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 

# STRUKTURA MENIJA

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
	 OK	 01 - 012	 OK	
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 odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:

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



Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në plakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

<b>1. INFORMACIONI I SIGURISË.....</b>	<b>588</b>	<b>2.6 Ndrçimi i brendshëm.....</b>	<b>594</b>
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	589	<b>2.7 Shërbimi.....</b>	<b>594</b>
1.2 Siguria e përgjithshme.....	589	<b>2.8 Hedhja.....</b>	<b>595</b>
<b>2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....</b>	<b>590</b>	<b>3. INSTALIMI.....</b>	<b>595</b>
2.1 Instalimi.....	590	3.1 Montimi inkaso.....	595
2.2 Lidhja elektrike.....	591	3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....	596
2.3 Përdorimi.....	592	<b>4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....</b>	<b>597</b>
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	593	4.1 Pasqyra e përgjithshme.....	597
2.5 Pastrimi pirolitik.....	594	4.2 Aksesorët.....	597

<b>5. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN.....</b>	<b>598</b>	<b>11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....</b>	<b>614</b>
5.1 Dorezat e palosshme.....	598	11.1 Pjekje vent. me lagështirë.....	614
5.2 Paneli i kontrollit.....	598	11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	616
<b>6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....</b>	<b>599</b>	11.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	616
6.1 Pastrimi fillestar.....	599	<b>12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....</b>	<b>618</b>
6.2 Ngrohja paraprake fillestare.....	599	12.1 Shënime mbi pastrimin.....	618
<b>7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....</b>	<b>600</b>	12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm.....	619
7.1 Si ta programoni: Funkcionet e nxehjes.....	600	12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve.....	619
7.2 Funkcionet e nxehjes.....	601	12.4 Si ta përdorni: Pastrimi piroolitik..	620
7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	602	12.5 Kujtuesi i pastrimit.....	621
7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	602	12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	621
7.5 Gatim i asistuar.....	603	12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	623
<b>8. FUNKSIONET E ORËS.....</b>	<b>609</b>	<b>13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....</b>	<b>624</b>
8.1 Funkcionet e orës.....	609	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	624
8.2 Si ta programoni: Funkcionet e orës.....	610	13.2 Të dhënat e shërbimit.....	625
<b>9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....</b>	<b>611</b>	<b>14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....</b>	<b>625</b>
9.1 Futja e aksesorëve.....	611	14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit*.....	625
9.2 Sensori i ushqimit.....	612	14.2 Kursimi i energjisë.....	626
<b>10. FUNKSIONET SHITESË.....</b>	<b>613</b>	<b>15. STRUKTURA E MENYSË.....</b>	<b>627</b>
10.1 Kycje.....	613	15.1 Menyja.....	627
10.2 Fikja automatike.....	614	<b>16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....</b>	<b>628</b>
10.3 Ventilatori i ftohjes.....	614		

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

---

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

## 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijmesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.

# UDHËZIMET PËR SIGURINË

---

- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiq të gjithë aksesorët dhe derdhjet e tepërta nga pajisja përpara pastrimit pirolitik.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

---

### 2.1 Instalimi

**PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.

- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.

# UDHËZIMET PËR SIGURINË

- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabllot elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluarat duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllot elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

## Llojet e kabllave të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

Për prerjen e kabllot, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

Kordoni i tokëzimit (kabllot e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se kabllot e fazës dhe nulit (kabllot blu dhe kafe).

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.



- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



## **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuar me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



## **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

## 2.5 Pastrimi pirolitik



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje/zjarri/emetimesh kimike (avuj) në regjimin pirolitik.

- Përpara se të kryeni funksionin Vetëpastrim pirolitik ose përpara përdorimit të parë ju lutemi hiqni nga hapësira e furrës:
  - çdo ushqim të mbetur, mbetje/rrjedhje vaji ose yndyre.
  - çdo objekt të lëvizshëm (përfshi raftet, shinat anësore etj., që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrim pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja nxehet shumë dhe del ajër i nxehtë nga fletët e përparme të ajrimit.
- Pastrimi pirolitik është një operacion me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojë tymra nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, prandaj konsumatorët këshillohen të veprojnë si më poshtë:
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë dhe pas çdo pastrimi pirolitik.
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë përdorimit të parë dhe pas tij, në një temperaturë maksimale pune.
- Në ndryshim nga njerëzit, disa zogj dhe zvarranikë mund të jenë jashtëzakonisht të ndjeshëm ndaj avujve të fortë që dalin gjatë procesit të pastrimit në të gjitha furrat pirolitike.
  - Largoni çdo kafshë shtëpiake (veçanërisht zogjtë) nga zona pranë pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe në fillim përdorni funksionimin në temperaturë maksimale në një zonë të ajrosur mirë.
- Edhe kafshët e vogla shtëpiake mund të jenë të ndjeshme ndaj ndryshimeve të lokalizuara të temperaturave në afërsi të furrave pirolitike kur është në punë programi pirolitik i vetëpastrimit.
- Sipërfaqet jo ngjitëse në tenxhere, tiganë, tabaka, takëme etj., mund të dëmtohen nga përdorimi i funksionit të pastrimit pirolitik në temperaturë të lartë në të gjitha furrat pirolitike dhe mund të jenë gjithashtu burim për avuj të dëmshëm të nivelit të ulët.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.

## 2.6 Ndryshimi i brendshëm



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndryshim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

## 2.8 Hedhja



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

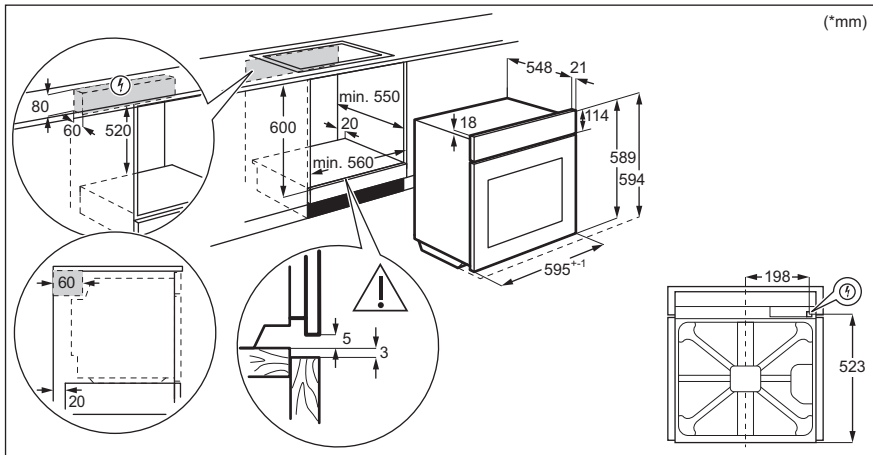
### 3.1 Montimi inkaso

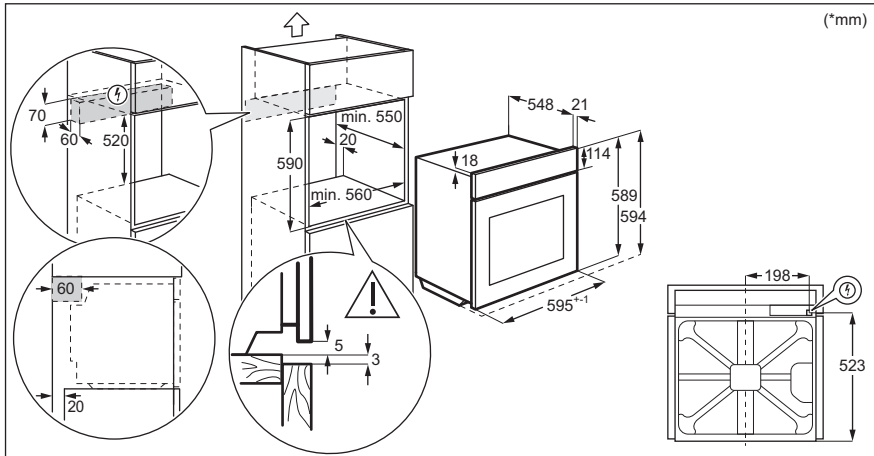


YouTube

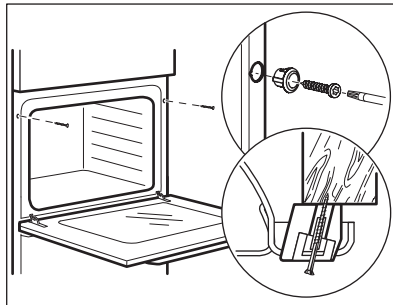
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



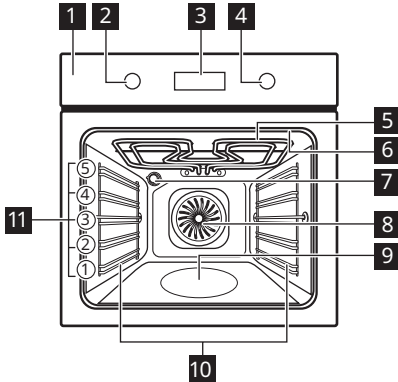


## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3** Ekрани
- 4** Çelësi i kontrollit
- 5** Elementi i ngrohjes
- 6** Priza e sensorit të ushqimit
- 7** Llamba
- 8** Ventilimi
- 9** Zbalcim i brendshëm
- 10** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 11** Poyicioni i raftit

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**  
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**  
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**  
Për të matur se sa gatuhet ushqimi.
- **Korridori teleskopik**  
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.







# SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN




## 5. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN






### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

### 5.2 Paneli i kontrollit


Fushat e sensorit të panelit të kontrollit					Shtypni	Kthejeni çelësin
				OK		
Kohëm atësi	Nxehje e shpejtë	Të lehta	Sensori i ushqimit	Konfirmimi cilësimin		
Zgjidhni një funksion ngrohjeje për të ndezur furrën.						
Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.						



	Kur çelësi i funksioneve të ngrohjes është në pozicion të fikur, ekrani shkon në gatishmëri.
	Kur gatueri, ekrani tregon temperaturën e caktuar, orën e ditës dhe opsionet e tjera të disponueshme.
	Ekrani me funksionet kryesore.

Treguesit e ekranit				
 Kycje	 Gatim i asistuar	 Pastrimi	 Cilësimet	 Nxehje e shpejtë

# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

Treguesit e kohëmatës it:				
---------------------------	---	---	---	---

<p><b>Shiriti i progresit</b> - për temperaturën ose kohën. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, shiriti është plotësisht i kuq.</p>	
---	---

<b>Treguesi i gatimit me avull</b>	
<b>Sensori i ushqimit treguesi</b>	




## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

	<p><b>PARALAJMËRIM!</b> Referojuni kapitujve për sigurinë.</p>
--	--

### 6.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni furrën bosh dhe vendosni orën:			
			 <b>00:00</b> Vendosni kohën. Shtypni <b>OK</b> .

### 6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.	
<b>Hapi 1</b>	Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
<b>Hapi 3</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
<p> Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.</p>	



## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM






### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Si ta programoni: Funkzionet e nxehjes

Nisja e gatimit	
<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>
	
Zgjidhni një funksion nxehjeje.	Vendosni temperaturën. Shtypni OK







Gatimi me avull			
Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.			
<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>	<b>Hapi 4</b>
			Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë. Futni ushqim në furrë.
Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.	Zgjidhni funksionin e nxehjes me avull.	Vendosni temperaturën. Shtypni OK	
<p><b>i</b> Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.</p>			







Kur gatimi me avull përfundon:		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.	Hapni derën plotësisht. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

## 7.2 Funksionet e nxehtësisë

### Funksionet standarde të ngrohjes

Funksionet e nxehtësisë	Aplikimi
 <p>Ventilator i plotë</p>	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 <p>Gatim tradicional</p>	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 <p>SteamBake</p>	Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Për konservimin e frutave ose zarzavateve.
 <p>Funksioni i picës</p>	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 <p>Nxehtësia e poshtme</p>	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 <p>Ushqime të ngrira</p>	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 <b>Pjekje vent. me lagështirë</b>	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.
 <b>Skara</b>	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 <b>Skarë turbo</b>	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 <b>Menyja</b>	Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.

## 7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë.

Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.





## 7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion dhe temperaturë të rekomanduar. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

Për disa prej gatime ju mund të gatvani gjithashtu me:	Niveli i gatimit të një gjelle:
<ul style="list-style-type: none"><li>Sensori i ushqimit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>I pjekur pak</li><li>I gatuar mesatarisht</li><li>I gatuar mirë</li></ul>

Gatim i asistuar - përdoreni për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara:			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
 ☰	 🍴	 P1 - P45	 OK
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni OK.	Zgjidhni gatimin. Shtypni OK.	Vendoseni enën në furrë. Konfirmoni cilësimin.





## 7.5 Gatim i asistuar

Legjenda	
	Sensori i ushqimit ofrohet. Vendoseni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të pjatës. Furra fiket kur arrihet temperatura e caktuar Sensori i ushqimit.
	Sasia e ujit për funksionin e avullit.
	Ngroheni furrën bosh përpara gatimit.
	Niveli i raftit.








Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
Mish lope 🍖				












# PËRDORIMI I PËRDITSHËM



















	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 <b>2; tepsi pjekjeje</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 40 min
P2	Mish i pjekur lope, mesatare			~ 50 min
P3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë			~ 60 min
P4	Biftek, mesatare	180 - 220 g për copë; feta 3 cm trashësi	 <b>3; enë pjekjeje në raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 15 min
P5	Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1,5 - 2 kg	 <b>2; enë pjekjeje në raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Futeni në furrë.	~ 120 min
P6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 <b>2; tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 75 min
P7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)			~ 85 min
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)			~ 130 min

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM














	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P9	<b>Filetë, e pjekur pak</b> (gatim i ngadaltë)			~ 75 min
P10	<b>Filetë, mesatare</b> (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 <b>2; tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 90 min
P11	<b>Fileto, e pjekur mirë</b> (gatim i ngadaltë)			~ 120 min
<b>Mish viçi</b> 				
P12	<b>Rosto viçi</b> (p.sh. shpatull)	0,8 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 cm	 <b>2; enë pjekjeje në raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.	~ 80 min
<b>Mish derri</b> 				
P13	<b>Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; enë pjekjeje në raftin e telit</b> Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 120 min
P14	<b>Mish derri në copa</b> (gatim i ngadaltë)	1,5 - 2 kg	 <b>2; tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	~ 215 min
P15	<b>Ijë, e freskët</b>	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 <b>2; gatim rosto në raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 55 min

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM










	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P16	Brinjë	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të hollë	 3; <b>tigan i thellë</b> Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	90 min
<b>Mish qengji</b> 				
P17	Kofshë qengji me kocka	1,5 - 2 kg; pjesë të trashë 7 - 9 cm	 2; gatim rasto në <b>tavë për pjekje</b> Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 130 min
<b>Shpezë</b> 				
P18	Pulë e plotë	1 - 1,5 kg; të freskëta	 2;  200 ml; gatim tave në <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	~ 60 min
P19	Gjysmë pule	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 40 min
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	 2;  2; tavë në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.	~ 25 min
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	 3; <b>tepsi pjekjeje</b> Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.	~ 30 min
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	 2; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.	~ 100 min

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	 2; tigan i thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.	~ 110 min
<b>Tjetër</b> 				
P24	Copë mishi	1 kg	 2; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 60 min
<b>Peshk</b> 				
P25	Peshk i plotë, në skarë	0,5 - 1 kg për peshk	 2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.	~ 30 min
P26	Fileta peshku	-	 3; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	20 min
<b>Pjekje të ëmbla/ëmbëlsira</b> 				
P27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë	90 min
P28	Kek me mollë	-	 2;  100 - 150 ml; tepsi pjekjeje	60 min
P29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë	40 min
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në skarën me tel	60 min
P31	Ëmbëlsirë "Brownie"	2 kg	 3; tigan i thellë	30 min
P32	Kekë në kupa me çokollatë	-	 2;  100 - 150 ml; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit	30 min

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM





	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë	50 min
Gatime me perime/shoqëruese 				
P34	Patate të pjekura	1 kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.	50 min
P35	Feta	1 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.	35 min
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1,5 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.	30 min
P37	Kroketa, të ngrira	0,5 kg	 3; tepsi pjekjeje	25 min
P38	Patate të holla, të ngrira	0,75 kg	 3; tepsi pjekjeje	25 min
Gratina, bukë dhe picë 				
P39	Lazanja me mish / zarzavate me pjata petësh të thata	1 - 1,5 kg	 2; tavë në raftin e telit	45 min
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1,5 kg	 1; tavë në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.	50 min
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  2;  100 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre	15 min



	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje	25 min
P43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rretë	45 min
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>tepsi pjekjeje</b> e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.	30 min
P45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1 kg	  2;  150 ml; <b>tepsi pjekjeje</b> e veshur me letër furre / <b>taft teli</b>	45 min




## 8. FUNKSIONET E ORËS







### 8.1 Funksonet e orës








Funksioni i orës	Përdorimi
	Kujtuesi i minutave. Kur përfundon koha, bie sinjali akustik.
	Koha e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehjes.
	Shtyrja e orarit. Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
	Kohëmatësi me rritje. Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Për të ndezur dhe fikur Kohëmatësi me rritje, zgjidhni: Menyja, Cilësimet.

# FUNKSIONET E ORËS

## 8.2 Si ta programoni: FunkSIONET e orës










Mënyra e vendosjes: Ora Ditore		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menuja dhe zgjidhni Cilësimet, periudha e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave			
Hapi 1	Ekрани tregon: 0:00 	Hapi 2	Hapi 3
			
Shtypni:  .		Caktoni Kujtuesi i minutave	Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.			

Si ta programoni: Koha e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	Ekрани tregon: 0:00  STOP	Hapi 3	Hapi 4
				
Zgjidhni një funksion nxehjeje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë:  .		Vendosni kohën e gatimit.	Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.				

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

## Si ta programoni: Shtyrja e orarit

Hapi 1	Hapi 2		Hapi 3	Hapi 4		Hapi 5	Hapi 6
		Në ekran shfaqet: periudh a e ditës  NISJA			Ekran i tregon: ---  NDALIM I		
Zgjidhni funksionin e nevojshes	Shtypeni disa herë: 		Vendosni kohën e fillimit.	Shtypni: OK		Vendosni kohën e mbarimit	Shtypni: OK

 Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar fillimi.

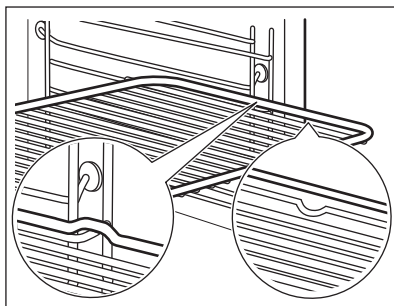
## 9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

### 9.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

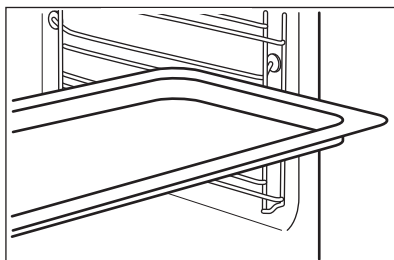
#### Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.



#### Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

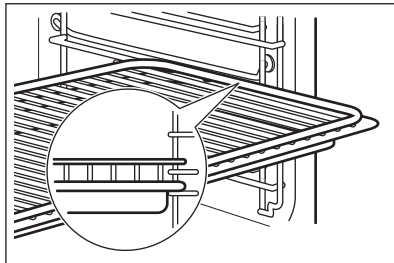
Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

## Rafti me rretë, Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rretë në shufrat udhëzuese më sipër.



## 9.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit- mat temperaturën brenda ushqimit.

### Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:



Temperatura e furrës.



Temperatura e brendshme.

### Për rezultate sa më të mira në gatim:

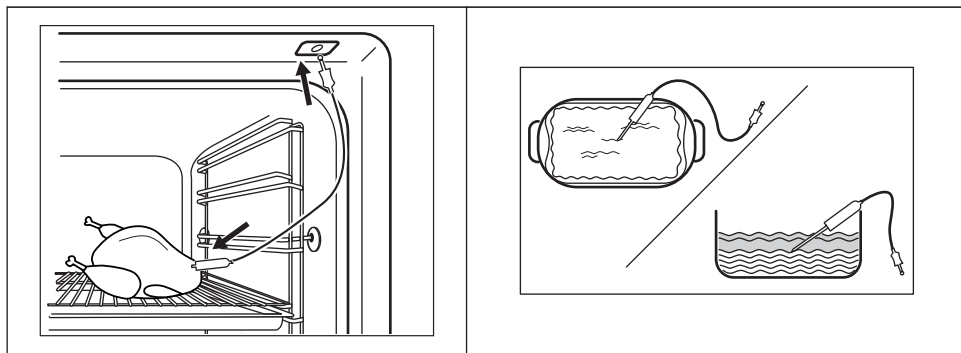
Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.



mos e përdorni për gatime të lëngshme.

gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

## Si ta përdorni: Sensori i ushqimit







<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
<b>Hapi 3</b>	Futni: Sensori i ushqimit.
<b>Mish, pulë dhe peshk</b>	<b>tavë</b>
Vendosni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda gatimit.	Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni skajin e enës së pjekjes për të mbështetur dorezën e silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë pjesën e poshtme të enës së pjekjes.



<b>Hapi 4</b>	Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekрани shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
<b>Hapi 5</b>	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
<b>Hapi 6</b>	OK - shtypeni për ta konfirmuar. Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.
<b>Hapi 7</b>	Nxirreni fishën e Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>PARALAJMËRIM!</b>                      Ekziston rreziku i djegieve duke qenë se Sensori i ushqimit nxehet.                      Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.                 </div>

## 10. FUNKSIONET SHITESË



### 10.1 Kycje

<b>Ky funksion parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të furrës.</b>		
Ndizeni kur furra punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur. Ndizeni kur furra është e fikur - furra nuk mund të ndizet, paneli i kontrollit është i kyçur.		
 	 OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin. Tingëllon një sinjal.	 OK - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.
 3 x  - pulson kur aktivizohet kyçja.		

# UDHËZIME DHE KËSHILLA

## 10.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie furra fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe ju nuk ndryshoni asnjë cilësim.

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

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Shtyrja e orarit.






## 10.3 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.






# 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

## 11.1 Pjekje vent. me lagështirë






Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30

# UDHËZIME DHE KËSHILLA


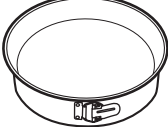


		 (°C)		 (min)
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e teli	200	3	25 - 30
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30

# UDHËZIME DHE KËSHILLA

		 (°C)		 (min)
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

## 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar








Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

 <b>Tavë pice</b>	 <b>Tavë gatimi</b>	 <b>Tasa qeramike</b>	 <b>Tavë për bazë pandispanje</b>
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër

## 11.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit








### Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.








				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 30	-



# UDHËZIME DHE KËSHILLA

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	70 - 90	-
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	170	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40	-

# KUJDESI DHE PASTRIMI

				 (°C)	 (min)	
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skara	Rafti me rrjetë	4	maks.	2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0,6 kg	Skara	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.


## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime mbi pastrimin

 <b>Agjentët e pastrimit</b>	Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
	Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
	Pastroni njollat me një detergjent të butë.



## Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Në furrë ose në panelët e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni furrën të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



## Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëroni të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

## 12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.

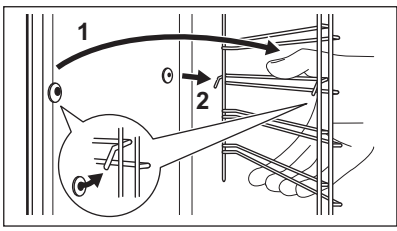
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.	Lëroni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambiente për 30 minuta.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.
Për funksionin: SteamBake pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.		

## 12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
<b>Hapi 2</b>	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.	

# KUJDESI DHE PASTRIMI

<b>Hapi 3</b>	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.	
<b>Hapi 4</b>	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.	

## 12.4 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.



### PARALAJMËRIM!


Ekziston mundësia e djegies.



### KUJDESI!

Nëse ka pajisje të tjera të instaluara në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

Përpara Pastrimi pirolitik:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.	Pastroni dyshtemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

Pastrimi pirolitik	
<b>Hapi 1</b>	Hyni në menu: Pastrimi  .
<b>Opsioni</b>	<b>Kohëzgjatja</b>
C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
C2 - Pastrim normal	1 h 30 min
C3 - Pastrim i plotë	2 h 30 min
<b>Hapi 2</b>	OK - shtypni për të zgjedhur programin e pastrimit.
<b>Hapi 3</b>	OK - shtypeni për të filluar pastrimin.

## Pastrimi pirolitik

### Hapi 4

Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtes në pozicionin e çaktivizimit.

**i** Gjatë pastrimit, llamba e furrës qëndron e fikur.

Kur furra arrin temperaturën e caktuar, dera kyçet. Derisa të shkyçet dera ekrani tregon: .

## Kur përfundon pastrimi:


Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.

## 12.5 Kujtuesi i pastrimit

### Furra ju kujton se kur duhet ta pastroni me pastrim pirolitik.

 pulson në ekran për 5 sekonda pas çdo seance gatimi.

Për të fikur kujtuesin, hyni te Menyja dhe zgjidhni Cilësimet, Kujtuesi i pastrimit.

## 12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Dera e furrës është e përbërë nga tre panele xhami. Mund ta hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.



### KUJDES!

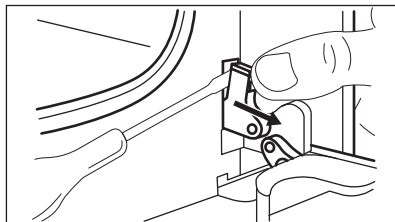
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

### Hapi 1

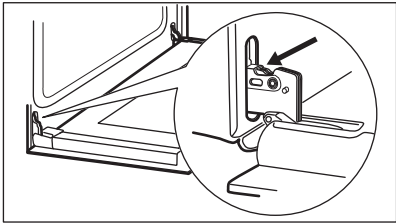
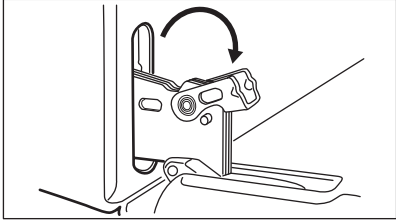
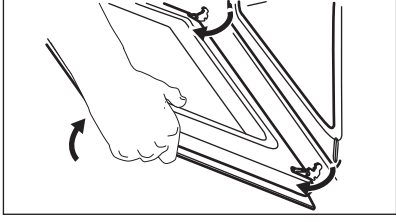
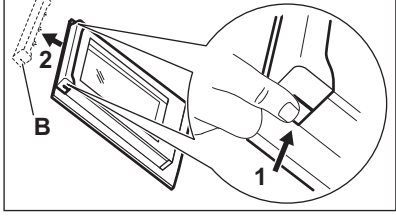
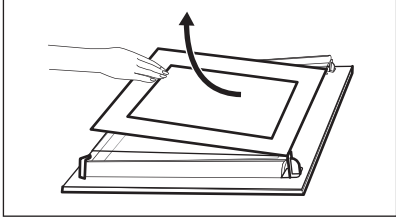
Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.

### Hapi 2

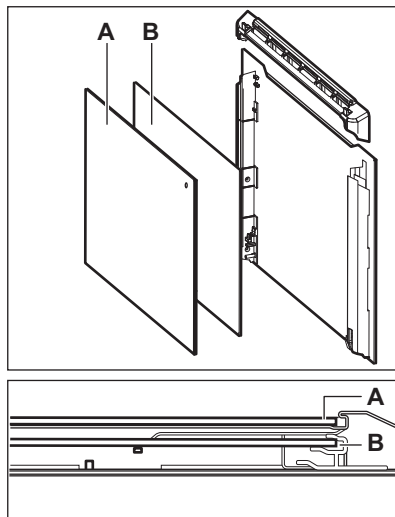
Përdorni një kaçavidë për të ngritur dhe rrotulluar plotësisht levën e menteshës së djathtë.



# KUJDESI DHE PASTRIMI

<p><b>Hapi 3</b></p>	<p>Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.</p>	
<p><b>Hapi 4</b></p>	<p>Ngrini dhe rrotulloni plotësisht levën mbi menteshën e majtë.</p>	
<p><b>Hapi 5</b></p>	<p>Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqeni derën nga vendi.</p>	
<p><b>Hapi 6</b></p>	<p>Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.</p>	
<p><b>Hapi 7</b></p>	<p>Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.</p>	
<p><b>Hapi 8</b></p>	<p>Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.</p>	
<p><b>Hapi 9</b></p>	<p>Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.</p>	
<p><b>Hapi 10</b></p>	<p>Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.</p>	
<p><b>Hapi 11</b></p>	<p>Pas pastrimit, instaloni panelet prej xhami dhe derën e furrës.</p>	

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (A dhe B) në rendin e duhur. Kontrolloni për simbolin/printimin në secilën anë të panelit të xhamit, secili prej paneleve të xhamit duket ndryshe për ta bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që të instaloni panelin e mesit të xhamit siç duhet në vendet e tij.



## 12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

## Llamba e pasme

<b>Hapi 1</b>	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
<b>Hapi 2</b>	Pastroni kapakun prej xhami.
<b>Hapi 3</b>	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
<b>Hapi 4</b>	Instaloni kapakun prej xhami.

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

Furra nuk ndizet ose nuk nxehet	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë furrën.	Furra është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Furra nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Furra nuk nxehet.	Dera e furrës është e mbyllur.
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Furra nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.

Komponentët	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba është e fikur.	Pjekje vent. me lagështirë - është e ndezur.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Sensori i ushqimit nuk punon.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.

Kodet e defekteve	
Ekрани shfaq...	Kontrolloni nëse...
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga prizë.
Err C3	Dera e furrës është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.



Kodet e defekteve	
Err F102	Dera e furrës është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Nëse ekrani shfaq një kod defekti i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur furrën. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.	

Pastrimi	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.

## 13.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën ballore të brendësisë së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit\*

Emri i furnizuesit	Electrolux
--------------------	------------

# EFIKASITETI ENERGJETIK

Identifikimi i modelit	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2	
Klasi i efikasitetit energjetik	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikli	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikli	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.  
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Anekset A dhe B.  
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

## 14.2 Kursimi i energjisë



Furra ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur kur furra është në punë. Mos e hapni derën e furrës shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni furrën përpara se të gatuar.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni pak gatime njëkohësisht.

## Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

## Nxehtësia e mbetur

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni furrën, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

## Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

## Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.


## Pjekje vent. me lagështirë




Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritshëm të energjisë.

## 15. STRUKTURA E MENYSË

### 15.1 Menyja

	≡ - zgjidhni për të hyrë në Menyja.
---	-------------------------------------



Struktura Menyja		
Gatim i asistuar 	Pastrimi 	Cilësimet 

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
 ≡ 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Zgjidhni Menyja, Cilësimet.	Konfirmoni cilësimin.	Zgjidhni cilësimin.	Konfirmoni cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK.

# STRUKTURA E MENYSË

Cilësimet					
O1	Ora Ditore	Ndrysho	O2	Drita e ekranit	1 - 5
O3	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	O4	Volumi i ziles	1 - 4
O5	Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalo 2 - Alarm	O6	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
O7	Të lehta	Ndez / Fik	O8	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
O9	Kujtuesi i pastrimit	Ndez / Fik	O10	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
O11	Versioni i softuerit	Kontrolli	O12	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

## 16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## 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>630</b>	<b>2.5 Пиролитичко чишћење.....</b>	<b>636</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих		<b>2.6 Унутрашње осветљење.....</b>	<b>636</b>
особа.....	631	<b>2.7 Сервисирање.....</b>	<b>636</b>
1.2 Опште мере безбедности.....	631	<b>2.8 Одлагање.....</b>	<b>637</b>
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>632</b>	<b>3. ИНСТАЛАЦИЈА.....</b>	<b>637</b>
2.1 Монтажа.....	632	3.1 Уграђивање.....	637
2.2 Прикључење на електричну		3.2 Причвршћивање рерне за	
мрежу.....	633	кухињски елемент.....	638
2.3 Употреба.....	634		
2.4 Нега и чишћење.....	635		

<b>4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>639</b>	<b>11. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>657</b>
4.1 Општи приказ.....	639	11.1 Влажно печење уз	
4.2 Прибор.....	639	вентилатор.....	657
<b>5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ</b>		11.2 Влажно печење уз вентилатор -	
<b>РЕРНА.....</b>	<b>640</b>	препоручени прибор.....	659
5.1 Дугмад која се увлаче.....	640	11.3 Табеле кувања за институте за	
5.2 Командна табла.....	640	тестирање.....	659
<b>6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>641</b>	<b>12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>661</b>
6.1 Прво чишћење.....	641	12.1 Напомене у вези са	
6.2 Иницијално предгревање.....	641	чишћењем.....	662
<b>7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>642</b>	12.2 Како да очистите: Удубљења у	
7.1 Како да подесите: Функције		унутрашњости.....	662
загревања.....	642	12.3 Како да извадите: Носачи	
7.2 Функције загревања.....	643	решетке .....	662
7.3 Напомене у вези са: Влажно		12.4 Како да користите: Пиролитичко	
печење уз вентилатор.....	644	чишћење.....	663
7.4 Како да подесите: Потпомогнута		12.5 Подсетник за чишћење.....	664
припрема.....	644	12.6 Како да скинете и инсталирате:	
7.5 Потпомогнута припрема.....	645	Врата.....	664
<b>8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>651</b>	12.7 Како да замените: Лампица....	666
8.1 Функције сата.....	651	<b>13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>667</b>
8.2 Како да подесите: Функције		13.1 Шта учинити ако.....	667
сата.....	652	13.2 Подаци о сервисирању.....	668
<b>9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>653</b>	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>669</b>
9.1 Убацивање прибора.....	653	14.1 Информације о производу и лист	
9.2 Температурни сензор.....	654	са информацијама о производу*....	669
<b>10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>656</b>	14.2 Уштеда енергије.....	670
10.1 Контролна брава.....	656	<b>15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>670</b>
10.2 Аутоматско искључивање.....	656	15.1 Мени.....	670
10.3 Вентилатор за хлађење.....	657	<b>16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>672</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.



- 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.

# БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

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

## 2.4 Нега и чишћење



## УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од 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 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

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

## 2.7 Сервисирање

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

## 2.8 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

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 кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

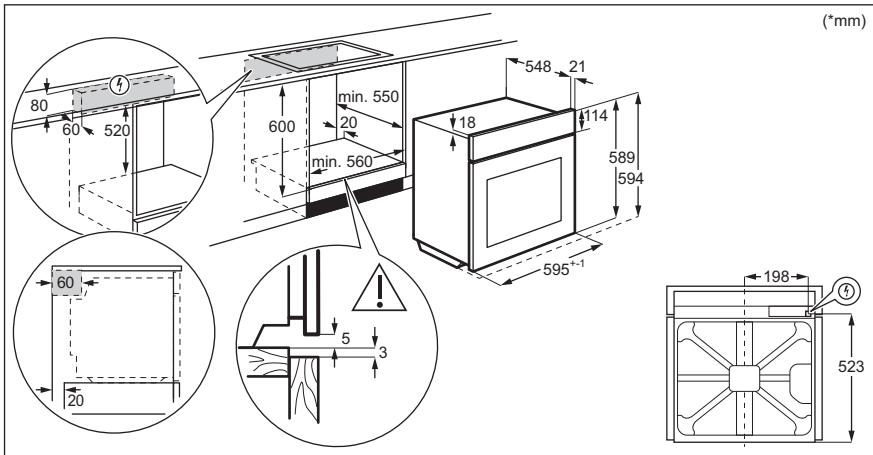
### 3.1 Уграђивање



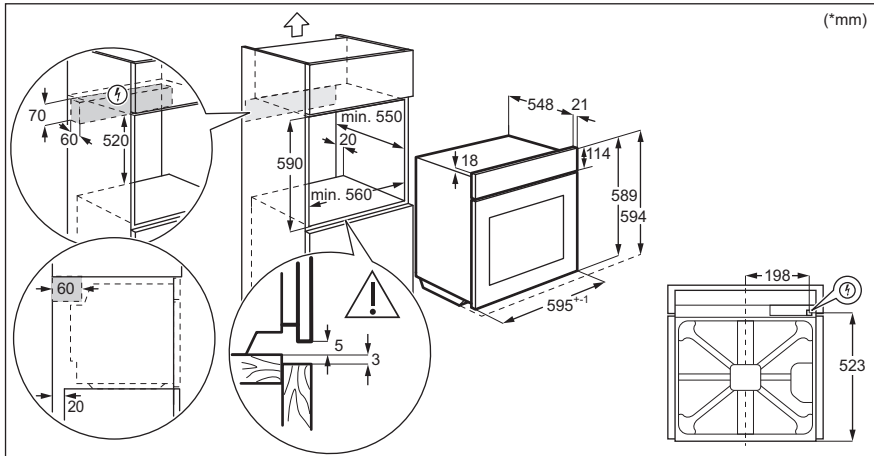
**YouTube**

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

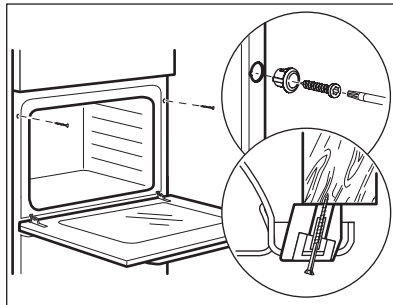
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



(\*mm)

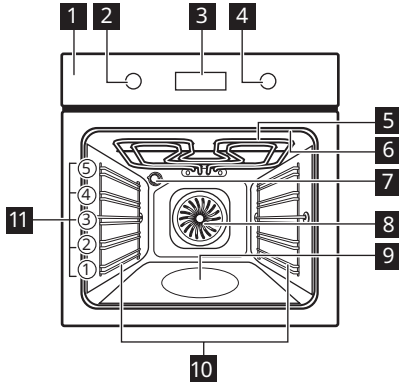


## 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Грејни елемент
- 6** Утичница температурног сензора
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Удубљења у унутрашњости
- 10** Носач решетке, покретни
- 11** Положаји решетке

### 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
				OK		
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.

Индикатори дисплеја				
 Контролна бртва	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање



Индикатори времена:				
---------------------	---	---	---	---




<p><b>Трака напретка</b> – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.</p>	
--	---

Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	




## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

	<b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Погледајте поглавља о безбедности.
--	---

### 6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:			
			 <b>00:00</b> Подесите тајмер. Притисните <b>OK</b> .

### 6.2 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
<b>Корак 2</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите рерну да ради 1 сат.
<b>Корак 3</b>	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			
Проверите да ли је пећница хладна.			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.	Изаберите функцију загревања на пари.	Подесите температуру. Притисните ОК	
<p><b>i</b> Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кухања или када је пећница врућа.</p>			

Када се кување на пари заврши:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.	Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

## 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>SteamBake</p>	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.
 <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 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.





## 7.5 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.








Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Говедина 				
















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
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
P5	Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)			~ 85 мин
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)			~ 130 мин

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





















	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; <b>плекс 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	Филе, средње печен (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печен (споро печење)			~ 120 мин
<b>Телетина</b> 				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на <b>решетастој полици</b> Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
<b>Свињетина</b> 				
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 kg	 2; посуда за печење на <b>решетастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1,5–2 kg	 2; <b>плекс 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>решетастој полици</b> Користите омиљене зачине.	~ 55 мин

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




















	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
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> 				
P18	Цело пиле	1–1,5 kg; свеже	  2;  200 ml; 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	  1  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
















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
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> 				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg по риби	  2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	20 мин
<b>Печење слаткиша/десерти</b>   				
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на <b>решеткастој полици</b>	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 2;  100–150 ml; <b>плех за печење</b>	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>	40 мин




# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P30	Пита с јабукама	-	 2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 cm на <b>решеткастој полици</b>	60 мин
P31	Брауни колачи	2 kg	 3; <b>дубоки тигањ</b>	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; плех за мафине на <b>решеткастој полици</b>	30 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>	50 мин
<b>Поврће/Прилози</b>   				
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
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
<b>Гратинирана јела, леб и пица</b>   				
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>	45 мин


	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1–1,5 kg	 1; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	15 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
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	30 мин
P45	Хлеб са целим зрном/ ражени хлеб/ црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 kg	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/ <b>решеткаста полица</b>	45 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.

# ФУНКЦИЈЕ САТА

Функција сата	Примена
	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
		
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 КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
			Дисплеј приказује: 0:00  STOP	
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте:  .		За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.
 Тајмер одмах почиње да одбројава.				

## Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6
			Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ				Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте:  .		Подесите време почетка.	Притисните: ОК.		Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.
 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.							

## 9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

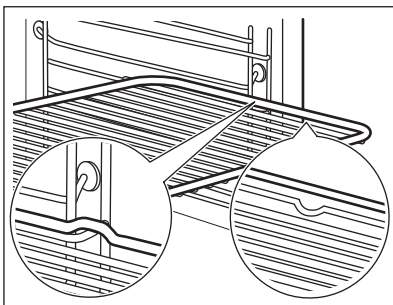
### 9.1 Убацивање прибора

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

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

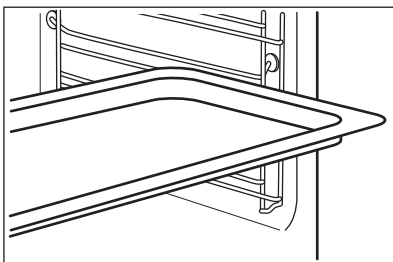
## Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



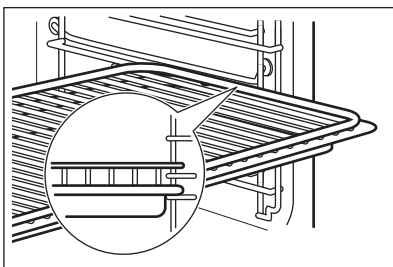
## Плех за печење / Дубоки тигањ:

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:



Температура пећнице.



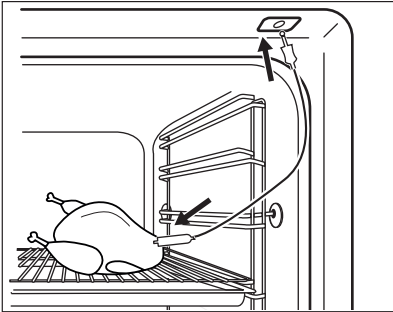
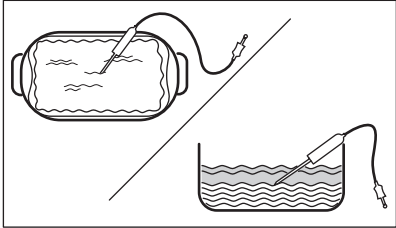

Температура у средини.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР


## 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






<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Касерола</b>
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.	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.
	
<b>Корак 4</b>	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
<b>Корак 5</b>	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

## ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

<b>Корак 6</b>	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.
<b>Корак 7</b>	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</div>



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Контролна брава


<b>Ова функција спречава случајну промену функције пећнице.</b>		
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.		
 OK	 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)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



 (°C)	 (ч)
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)		 (мин)
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

# КОРИСНИ САВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
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
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (МИН)
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
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 нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.








			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm








## 11.3 Табеле кувања за институте за тестирање

### Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

# КОРИСНИ САВЕТИ

				 (°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 вен- тил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	180	70 - 90	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	170	40 - 50	Претходно загре- вајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	40 - 50	Претходно загре- вајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загре- вајте рерну 10 минута.

				 (°C)	 (мин)	
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	-
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 плескавица, 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>	Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	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.
 <b>Прибор</b>	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.
	Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

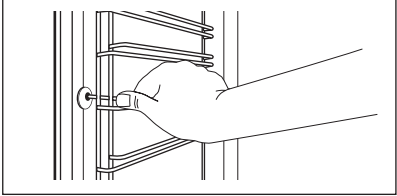
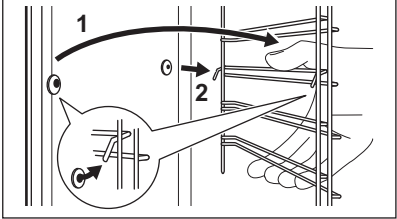
## 12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.
За функцију: SteamWake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

## 12.3 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.	

## 12.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.




### ОПРЕЗ

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



### Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.
---	----------------------	---

### Пиролитичко чишћење


<b>Корак 1</b>	Уђите у мени: Чишћење  .	
<b>Опција</b>	<b>Трајање</b>	
C1 - Благо чишћење	1 h	
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min	

# НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

Пиролитичко чишћење	
С3 - 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”.
 За време чишћења, лампица у рерни је искључена.	
Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће:  .	


Када се чишћење заврши:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меким крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.

## 12.5 Подсетник за чишћење

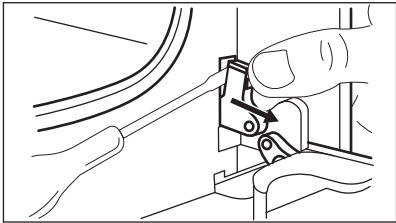
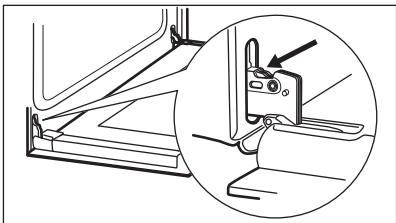
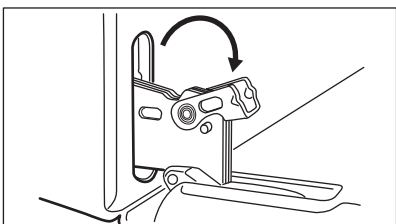
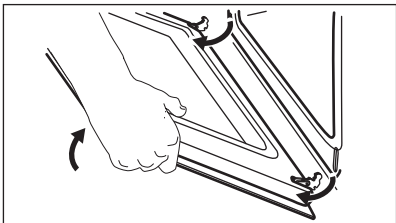
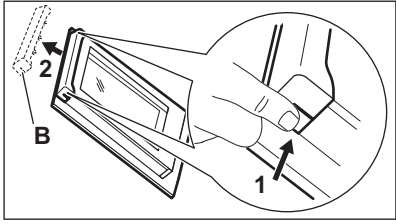
Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.	
 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.	Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

## 12.6 Како да скинете и инсталирате: Врата

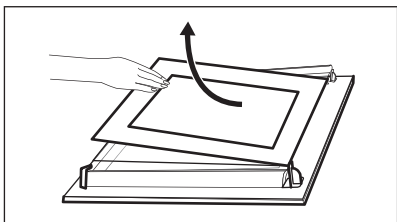
Врата рерне имају три стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашње стаклене плоче ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

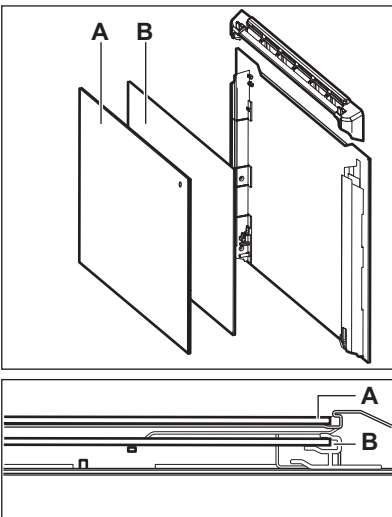
 <b>ОПРЕЗ</b> Немојте да рерну без стаклених плоча.
--



<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној страни врата.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.</p>	
<p><b>Корак 3</b></p>	<p>Пронађите шарку на левој страни врата.</p>	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Подигните и до краја окрените полуку на левој шарки.</p>	
<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 извучите нагоре. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.</p>	

# НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

<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>	

<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.</p>	
--	---

## 12.7 Како да замените: Лампица

	<p><b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Ризик од струјног удара. Лампица може бити врућа.</p>
--	--

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.</p>	<p>Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.</p>	<p>Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.</p>

## Задња сијалица

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
<b>Корак 4</b>	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.

# РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Компоненте	
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.
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...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

## 13.2 Подаци о сервисирању

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

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости 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	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
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	EOD6P77X	33.0 кг
	EOD6P77Z	33.0 кг
	KODDP77X	32.8 кг

# СТРУКТУРА МЕНИЈА

\* 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 топлом. 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 топлом

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.



Мени структура		
Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
	 OK	 01 – 012	 OK	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните OK.

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.



## AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Daha fazla tarifler, ipuçları, sorun giderme için **My Electrolux Kitchen** uygulamasını indirin.



## MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:  
Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## İÇİNDEKİLER

<b>1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....</b>	<b>674</b>	<b>2.6 Dahili ışık.....</b>	<b>680</b>
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	674	<b>2.7 Servis.....</b>	<b>680</b>
1.2 Genel Güvenlik.....	675	<b>2.8 Elden Çıkarma.....</b>	<b>680</b>
<b>2. GÜVENLİK TALIMATLARI.....</b>	<b>676</b>	<b>3. MONTAJ.....</b>	<b>680</b>
2.1 Montaj.....	676	3.1 Ankastre montaj.....	680
2.2 Elektrik bağlantısı.....	677	3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi..	681
2.3 Kullanım.....	678	<b>4. ÜRÜN TANIMI.....</b>	<b>682</b>
2.4 Bakım ve temizlik.....	679	4.1 Genel bakış.....	682
2.5 Piroolitik Temizleme.....	679	4.2 Aksesuarlar.....	682

# GÜVENLİK BİLGİLERİ

---

<b>5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI... 683</b>	<b>11.2 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar..... 700</b>
5.1 Hareketli düğmeler.....683	<b>11.3 Test enstitüleri için pişirme tabloları..... 701</b>
5.2 Kontrol paneli.....683	<b>12. BAKIM VE TEMİZLİK..... 703</b>
<b>6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE..... 684</b>	12.1 Temizlik hakkında açıklamalar...703
6.1 İlk temizleme.....684	12.2 Temizleme şekli: Çukur hazne...703
6.2 İlk ön ısıtma..... 684	12.3 Çıkarma: Raf destekleri ..... 703
<b>7. GÜNLÜK KULLANIM..... 685</b>	12.4 Kullanım şekli: Piroolitik Temizleme.....704
7.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları..... 685	12.5 Temizlik Uyarısı..... 705
7.2 Isıtma fonksiyonları.....686	12.6 Çıkarma ve takma: Kapak..... 705
7.3 Notlar: Sıcak Hava Nemli.....687	12.7 Değişirme şekli: Lamba..... 707
7.4 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme..... 687	<b>13. SORUN GIDERME..... 708</b>
7.5 Yardımlı Pişirme..... 688	13.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....708
<b>8. SAAT FONKSİYONLARI..... 693</b>	13.2 Servis bilgileri.....709
8.1 Saat fonksiyonları..... 693	<b>14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... 710</b>
8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları..... 694	14.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası*..... 710
<b>9. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR..... 695</b>	14.2 Enerji tasarruflu.....710
9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi..... 695	<b>15. MENÜ YAPISI..... 711</b>
9.2 Yemek Sensörü..... 696	15.1 Menü.....711
<b>10. EK FONKSİYONLAR..... 698</b>	<b>16. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI..... 712</b>
10.1 Kilitle..... 698	<b>17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER..... 713</b>
10.2 Otomatik kapanma.....698	
10.3 Soğutma fanı..... 698	
<b>11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER..... 699</b>	
11.1 Sıcak Hava Nemli..... 699	

## 1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

---

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

### 1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi

verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

## 1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

# GÜVENLİK TALİMATLARI

- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini ters sırayla takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Piroolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri fırın boşluğundan temizleyin.

## 2. GÜVENLİK TALİMATLARI

### 2.1 Montaj



#### UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgaahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	590 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm

Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Kapak açıkken derinliği	1022 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

## 2.2 Elektrik bağlantısı



### UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.

# GÜVENLİK TALİMATLARI

- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

## Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) faz ve nötr kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm daha uzun olmalıdır.

## 2.3 Kullanın



### UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumda cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



### UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
  - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.

- cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
- pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
- aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

## 2.4 Bakım ve temizlik



### UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

## 2.5 Piroolitik Temizleme



### UYARI!

Piroolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Piroolitik temizleme veya İlik Kullanım fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın boşluğundan şunları temizleyin:
  - her türlü yiyecek kalıntıları, yağ veya gres döküntüleri / kalıntıları.
  - çıkarılabilir parçalar (ürünle birlikte temin verilen raflar, yan raylar vb. dahil olmak üzere), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar ve benzeri malzemeler.
- Piroolitik temizleme konusundaki tüm talimatları dikkatle okuyun.
- Piroolitik temizleme yapılırken küçük cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz çok fazla ısınır ve sıcak hava, ön soğutma menfezlerinden salınır.
- Piroolitik temizleme, yiyecek kalıntılarından ve cihazın ana malzemelerinden dumanlar çıkmasına sebep olabilen ve yüksek ısıda gerçekleşen bir işlemdir; bu sebeple tüketicilere şunları yapmaları şiddetle tavsiye edilir:
  - her bir Piroolitik temizleme sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
  - maksimum sıcaklıkta ilk defa çalıştırdığınızda, işlem sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
- İnsanların aksine, bazı kuşlar ve sürüngenler tüm Piroolitik Fırınların temizlenmesi sırasında ortaya çıkan dumana karşı aşırı derecede hassas olabilirler.
  - Piroolitik temizleme sırasında ve ardından ve iyi havalandırılmış bir alanda maksimum sıcaklıkta ilk kullanımda tüm evcil hayvanları (özellikle kuşları) cihaz çevresinden uzaklaştırın.

# MONTAJ

- Ayrıca küçük ev hayvanları da Piroolitik temizleme programı çalışırken Piroolitik Fırınların etrafında meydana gelen ani ısı değişimlerine karşı son derece hassas olabilirler.
- Tencere, tava, tepsi, kap ve benzerlerinin teflon olmayan yüzeyleri, tüm Piroolitik Fırınların yüksek ısıda Piroolitik temizleme fonksiyonu sırasında zarar görebilir. Bu işlem aynı zamanda düşük seviyede tehlikeli dumanların ortaya çıkmasına da neden olabilir.
- Piroolitik Fırınlardan veya Yemek Kalıntılarından dolayı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.

## 2.6 Dahili Işık



### UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

## 2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

## 2.8 Elden Çıkarma



### UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

# 3. MONTAJ



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 3.1 Ankastr montaj



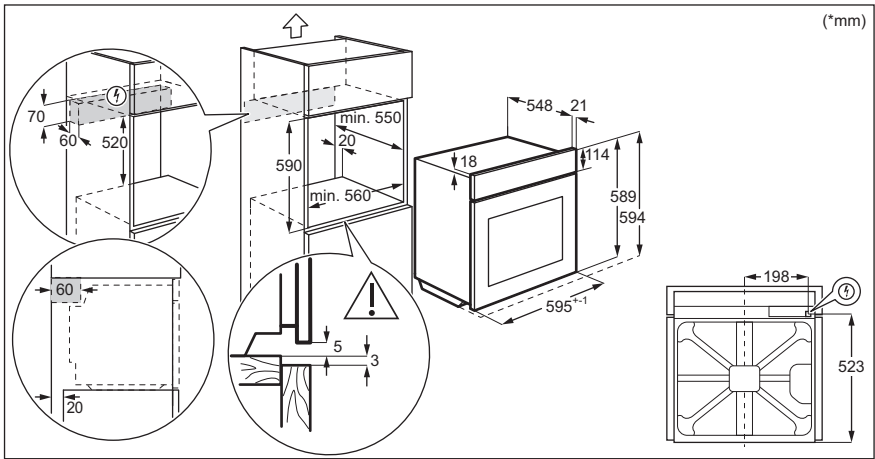
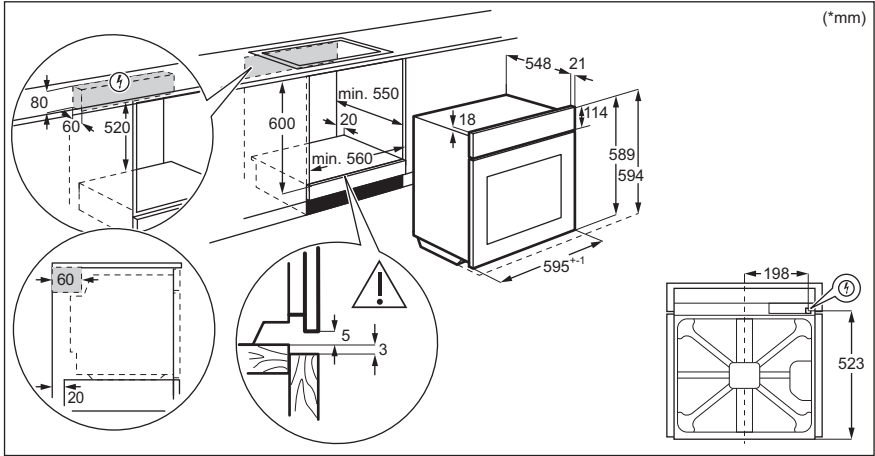
YouTube

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

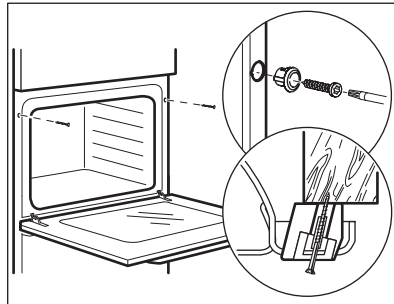
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





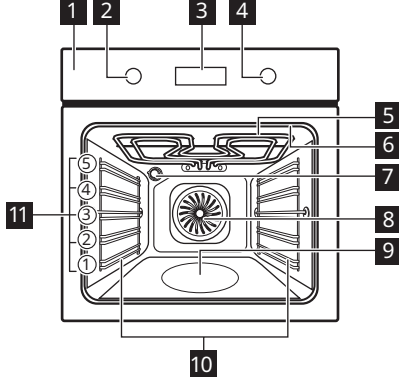


## 3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



## 4. ÜRÜN TANIMI

### 4.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Gösterge ekranı
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Yemek Sensörü için soket
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

### 4.2 Aksesuarlar







- **Tel raf**  
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi**  
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**  
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Yemek sensörü**  
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri**  
Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları fırına daha kolay yerleştirip çıkarabilirsiniz.

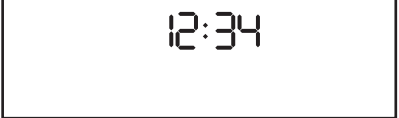


## 5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI






### 5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın. Düğme dışarıya çıkar.

### 5.2 Kontrol paneli


Kontrol paneli sensör alanları					Şuna basın:	Döner düğme- yi çevirin
				OK		
Zaman- layıcı	Hızlı ısıt- ma	Lamba	Yemek Sensörü	Ayarları onaylayın		
Fırını açmak için ısıtma işlevini seçin.						
Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.						



	Isıtma fonksiyonları için döner düğme kapalı pozisyondayken gösterge ekranı bekleme moduna geçer.
	Pişirme sırasında gösterge ekranında ayarlanan sıcaklık, günün saati ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterilir.
	Önemli fonksiyonları içeren gösterge ekranı.

Gösterge ekranı göstergeleri				
 Kilitte	 Yardımlı Pişirme	 Katalitik temiz- leme	 Ayarlar	 Hızlı ısıtma

# İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Zamanlayıcı göstergeleri:				
---------------------------	---	---	---	---





İlerleme çubuğu - sıcaklık veya süre içindir. Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında çubuk tamamen kırmızı olur.	
---	---

Buharlı pişirme göstergesi	
Yemek sensörü gösterge	




## 6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 <b>UYARI!</b> Güvenlik bölümlerine bakın.
---

### 6.1 İlk temizleme

İlk kullanımdan önce boş fırını temizleyin ve saati ayarlayın:			
			 <b>00:00</b> Süreyi ayarlayın. OK tuşuna basın.

### 6.2 İlk ön ısıtma

Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.	
Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 saat çalıştırın.
Adım 3	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 15 dakika çalıştırın.
 Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.	

## 7. GÜNLÜK KULLANIM

**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 7.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları







Pişirme işlemi başlatın	
Adım 1	Adım 2
Bir ısıtma fonksiyonu seçin.	Sıcaklığı ayarlayın. OK tuşuna basın.





Buharlı pişirme			
Fırının soğuk olduğundan emin olun.			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
			Nem oluşması için boş fırını önceden 10 dakika ısıtın. Yiyeceği fırına yerleştirin.
Fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.	Buharlı ısıtma fonksiyonunu seçin.	Sıcaklığı ayarlayın. OK tuşuna basın.	
<b>i</b> Çukur haznenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmayın.			

Buharlı pişirme sona erdiğinde:		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.	Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.	Fırının soğuk olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

## 7.2 Isıtma fonksiyonları

### Standart ısıtma fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <b>Sıcak Hava</b>	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 <b>Alt+üst ısıtma</b>	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 <b>SteamBake</b>	Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir. Meyve-sebze konservesi yapmak içindir.
 <b>Pizza Fonksiyonu</b>	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 <b>Alt Isıtma</b>	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
 <b>Dondurulmuş Yiyecekler</b>	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava Nemli	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Menü	Menüye girmek için: Yardımlı Pişirme, Katalitik temizleme, Ayarlar.

## 7.3 Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.





Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

## 7.4 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme





Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:	Bir yemeğin pişirileceği derece:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemek Sensörü</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az Pişmiş</li> <li>• Orta</li> <li>• İyi pişmiş</li> </ul>




Yardımlı Pişirme - varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek hazırlamak için kullanın:			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4

Yardımlı Pişirme - varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek hazırlamak için kullanın:			
			
Menüye girin:	Yardımlı Pişirme öğesini seçin. OK öğesine basın.	Yemeği seçin. OK tuşuna basın.	Yemeği fırına koyun. Ayarları onaylayın.












## 7.5 Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı	
	Yemek sensörü bulunmaktadır. Yemek sensörü'ü yemeğin en kalın kısmına yerleştirin. Ayarlanan Yemek sensörü sıcaklığına ulaştığında fırın kapanır.
	Buhar fonksiyonları için su miktarı.
	Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtın.
	Raf seviyesi.
















Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.






















	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
<b>Sığır Eti</b> 				
P1	Dana rosto, az pişmiş	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; <b>pişirme tepsi</b> Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 40 dk
P2	Dana rosto, orta pişmiş			~ 50 dk
P3	Dana rosto, iyi pişmiş			~ 60 dk



	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P4	<b>Biftek, orta pişmiş</b>	Her biri 180 - 220 g ağırlığında; 3 cm kalınlığında dilimler halinde	  3; yemeği <b>tel raf</b> üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 15 dk
P5	<b>Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş</b> (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1,5 - 2 kg	  2; yemeği <b>tel raf</b> üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Sıvı ekleyin. Fırına koyun.	~ 120 dk
P6	<b>Dana rosto, az pişmiş</b> (yavaş pişirme)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; <b>pişirme tepsi</b> En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 75 dk
P7	<b>Dana rosto, orta pişmiş</b> (yavaş pişirme)			~ 85 dk
P8	<b>Dana rosto, iyi pişmiş</b> (yavaş pişirme)			~ 130 dk
P9	<b>Fileto, az pişmiş</b> (yavaş pişirme)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; <b>pişirme tepsi</b> En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 75 dk
P10	<b>Fileto, orta pişmiş</b> (yavaş pişirme)			~ 90 dk
P11	<b>Fileto, iyi pişmiş</b> (yavaş pişirme)			~ 120 dk
<b>Dana eti</b> 				
P12	<b>Fırınlanmış dana eti</b> (örn. kürek eti)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; yemeği <b>tel raf</b> üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıvı ekleyin. Kaplayarak fırınlama.	~ 80 dk

# GÜNLÜK KULLANIM

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
<b>Domuz eti</b> 				
P13	<b>Domuz boyun ve kürek eti fırınlama</b>	1,5 - 2 kg	  2; yemeği <b>tel raf</b> üzerinde fırınlamak Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 120 dk
P14	<b>Füme domuz eti</b> (yavaş pişirme)	1,5 - 2 kg	  2; <b>pişirme tepsisi</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 215 dk
P15	<b>Fileto, taze</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; yemeği <b>tel raf</b> üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 55 dk
P16	<b>Kaburga</b>	2 - 3 kg; çiğ kullanın, 2 - 3 cm kalınlığında kaburgalar halinde	 3; <b>derin tava</b> Tabağın tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	90 dk
<b>Kuzu eti</b> 				
P17	<b>Kemikli koyun bacağı</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; <b>fırın tepsisi</b> üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 130 dk
<b>Kümes hayvanı</b> 				
P18	<b>Bütün tavuk</b>	1 - 1,5 kg; taze	  2;  200 ml; <b>pişirme tepsisi</b> üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.	~ 60 dk

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P19	Yarım tavuk	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>pişirme tepsi</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 40 dk
P20	Tavuk göğsü	her biri 180 - 200 g parçalar halinde	  2; <b>tel raf</b> üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın.	~ 25 dk
P21	Tavuk budu, taze	-	  3; <b>pişirme tepsi</b> Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyse, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.	~ 30 dk
P22	Bütün ördek	2 - 3 kg	  2; yemeği <b>tel raf</b> üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.	~ 100 dk
P23	Bütün kaz	4 - 5 kg	  2; <b>derin tava</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti derin bir pişirme tepsisine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.	~ 110 dk
<b>Diğer</b> 				
P24	Rulo köfte	1 kg	  2; <b>tel raf</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 60 dk
<b>Balık</b> 				
P25	Bütün balık, ızgara	Her biri 0,5 - 1 kg ağırlığında balık	  2; <b>pişirme tepsi</b> Balığı tereyağı ile doldurun ve favori baharat ve bitkileri kullanın.	~ 30 dk
P26	Balık fileto	-	  3; <b>tel raf</b> üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın.	20 dk
<b>Tatlı kurabiyeler / tatlılar</b>   				

# GÜNLÜK KULLANIM




	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P27	Peynirli pasta	-	☐ 2; ∅ tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbı	90 dk
P28	Elmalı pasta	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 ml; pişirme tepsi	60 dk
P29	Elmalı tart	-	☐ 2; tel raf üzerinde pasta şeklinde	40 dk
P30	Elmalı turta	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 ml; ∅ tel raf üzerinde 22 cm çapında pasta şeklinde	60 dk
P31	Brownie	2 kg	☐ 3; derin tava	30 dk
P32	Çikolatalı muffin	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 ml; tel raf üzerinde muffin tepsisinde	30 dk
P33	Somun kek	-	☐ 2; tel raf üzerinde somun kalıbında	50 dk
<b>Sebzeler / Garnitürler</b> 🍅 🥒 🌿				
P34	Kumpir	1 kg	☐ 2; pişirme tepsi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.	50 dk
P35	Patates dilimleri	1 kg	☐ 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Patatesleri dilimleyin.	35 dk
P36	Karışık ızgara sebzeler	1 - 1,5 kg	☐ 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sebzeleri dilimleyin.	30 dk
P37	Patates köfteleri, donmuş	0,5 kg	☐ 3; pişirme tepsi	25 dk
P38	Patates kızartması	0,75 kg	☐ 3; pişirme tepsi	25 dk
<b>Graten, ekme ve pizza</b> 🍷 🍕 🍷				

# SAAT FONKSİYONLARI


	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P39	Pişmiş erişte plakaları ile etli / sebzeli lazanya	1 - 1,5 kg	☐ 2; tel raf üzerinde güveç yemeği	45 dk
P40	Patates graten (çiğ patates)	1 - 1,5 kg	☐ 1; tel raf üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.	50 dk
P41	Taze pizza, ince	-	☒ ☐ 2; 100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi	15 dk
P42	Taze pizza, kalın	-	☒ ☐ 2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi	25 dk
P43	Kiş	-	☐ 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı	45 dk
P44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0,8 kg	☒ ☐ 3; 150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.	30 dk
P45	Somun kalınlığında tam buğday / çavdar / tam buğday siyah ekmek	1 kg	☒ ☐ 2; 150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi / tel raf	45 dk

## 8. SAAT FONKSİYONLARI



### 8.1 Saat fonksiyonları







Saat Fonksiyonu	Uygulama
	Zaman ayarı. Zamanlayıcı sona erdiğinde, sinyal duyulur.
	Pişirme süresi. Zamanlayıcı sona erdiğinde, sinyal duyulur ve ısıtma fonksiyonu durur.
	Zaman Gecikmeli. Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.

# SAAT FONKSİYONLARI







Saat Fonksiyonu	Uygulama
	Zamanlayıcı. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur. Zamanlayıcı açıp kapamak için şu öğeyi seçin: Menü, Ayarlar.


## 8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Ayarların yapılması: Günün saati		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
		
Günün saatini değiştirmek için menüye girin ve Ayarlar, Günün saati seçeneğini seçin.	Saati ayarlayın.	Şuna basın: OK.

Ayarların yapılması: Zaman ayarı			
Adım 1		Adım 2	Adım 3
	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 		
Şuna basın: 		Zaman ayarı öğesini ayarlayın	Şuna basın: OK.
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.			

# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Ayarlama: Pişirme süresi				
Adım 1	Adım 2	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 	Adım 3	Adım 4
				
Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.	Peş peşe basın: 		Pişirme süresini ayarlayın.	Şuna basın: OK.
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.				

Ayarlama: Zaman Gecikmeli							
Adım 1	Adım 2	Ekran- da gü- nün sa- ati gös- terilir  BAŞ- LAT	Adım 3	Adım 4	Göster- ge ekr- nında şu görünür: --:--  DUR- DUR	Adım 5	Adım 6
							
Isıtma fonksiyonunu seçin.	Peş peşe basın: 		Başlangıç saati- ni ayarla- yın.	Şuna ba- sın: OK.		Bitiş sa- atini ayarla- yın.	Şuna basın: OK.
 Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.							

## 9. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

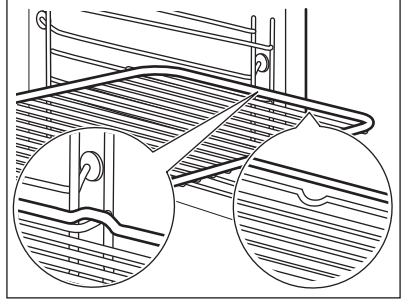
### 9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

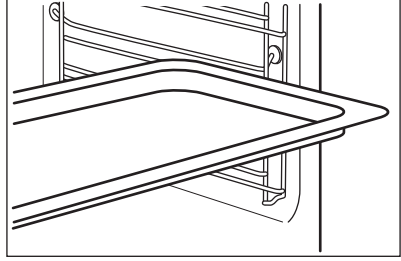
## Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



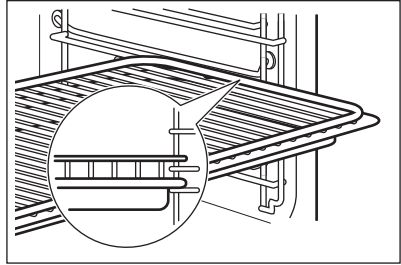
## Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



## Tel raf, Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



## 9.2 Yemek Sensörü

Yemek Sensörü- yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

°C  
Fırın sıcaklığı.

🔑  
İç sıcaklığı.

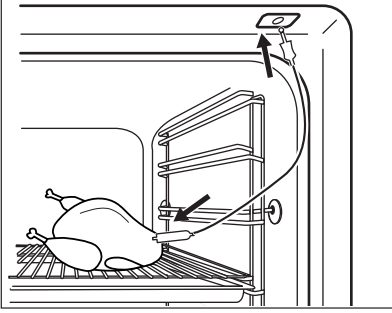
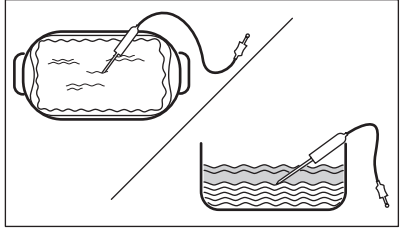



# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR


## En iyi pişirme sonuçları için:

Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.
--	---------------------------------	--

## Kullanım şekli: Yemek Sensörü







<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.
<b>Et, tavuk ve balık</b>	<b>Güveç</b>
Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü'ün en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.	Yemek Sensörü'ün ucunu güvecin tam ortasına yerleştirin. Pişirme işlemi esnasında Yemek Sensörü bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü'ün silikon tutacağı için desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü'ün ucu pişirme kabının tabanına dokunmamalıdır.
	
<b>Adım 4</b>	Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.
<b>Adım 5</b>	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
<b>Adım 6</b>	OK - onaylamak için basın. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.

# EK FONKSİYONLAR

<b>Adım 7</b>	Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın.  <b>UYARI!</b> Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.
---------------	--



## 10. EK FONKSİYONLAR

### 10.1 Kilitle

<b>Bu fonksiyon, fırın fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.</b>		
Fırın çalışırken açık tutun - pişirme devam ediyor ayarı yapıldığında kontrol paneli kilitlenir. Fırın kapalıyken kapalı tutun - kontrol paneli kilitliyken fırın açılmaz.		
 	 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun. Bir ikaz sesi duyulur	 OK - kapatmak için basılı tutun.
 3 kez  - kilit açıldığında yanıp söner.		

### 10.2 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

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

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Zaman Gecikmeli.






### 10.3 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kapatırsanız, soğutma fanı fırın soğuyana kadar çalışmaya devam edebilir.






## 11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

### 11.1 Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30

# İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

		 (°C)		 (dak)
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

## 11.2 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar








Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

			
<b>Pizza tavası</b>	<b>Piştirme kabı</b>	<b>Peynirli tartlar</b>	<b>Turta tabanı kalıbı</b>
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap








## 11.3 Test enstitüleri için pişirme tabloları

### Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

				 (°C)	 (dk.)	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsi	3	170	20 - 30	-
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsi	3	150 - 160	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

# İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

				 (°C)	 (dk.)	
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kısa ek-mek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.
Sığır burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

## 12. BAKIM VE TEMİZLİK



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 12.1 Temizlik hakkında açıklamalar

<p><b>Temizlik Maddeleri</b></p>	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

<p><b>Günlük Kullanım</b></p>	Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
	Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.

<p><b>Aksesuarlar</b></p>	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
	Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanılarak temizlemeyin.

### 12.2 Temizleme şekli: Çukur hazne

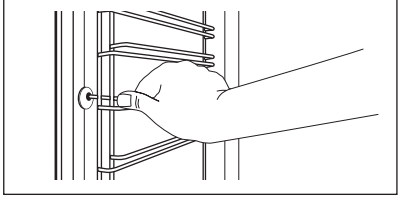
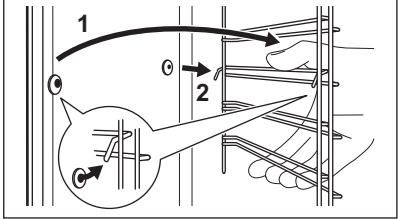
Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke dökün. En fazla %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.	Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.	İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.		

### 12.3 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

# BAKIM VE TEMİZLİK

<b>Adım 1</b>	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
<b>Adım 2</b>	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.	
<b>Adım 3</b>	Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.	
<b>Adım 4</b>	Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.	

## 12.4 Kullanım şekli: Pirolitik Temizleme

Fırını Pirolitik Temizleme ile temizleyin.



### UYARI!

Yanma riskine karşı dikkatli olun.



### DİKKAT!

Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.



### Pirolitik Temizleme öncesinde:

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları.	Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
--	-------------------	--

### Pirolitik Temizleme


<b>Adım 1</b>	Menüye gir: Katalitik temizleme $\text{m}$ / .	
<b>Seçenek</b>	<b>Süre</b>	
C1 - Kapsamlı olmayan temizleme	1 h	
C2 - Normal temizleme	1 h 30 min	



Pirolitik Temizleme	
C3 - Kapsamlı temizleme	2 h 30 min
<b>Adım 2</b>	OK - temizleme modunu seçmek için basın.
<b>Adım 3</b>	OK - temizlemeyi başlatmak için basın.
<b>Adım 4</b>	Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.
 Temizlik sırasında fırın lambası kapanır.	
Fırın ayarlanan sıcaklıktayken, kapak kilitletir. Kapak kilidi açılana kadar ekranda şu görülür:  .	


Temizleme işlemi sona erdiğinde:		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	İç kısmı yumuşak bir bezle temizleyin.	İç kısmın tabanındaki kalıntıları gidirin.

## 12.5 Temizlik Uyarısı

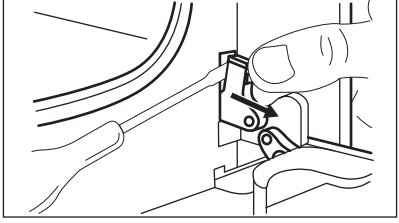
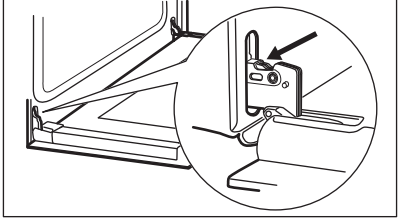
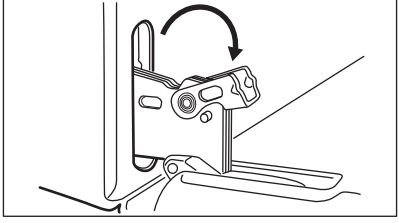
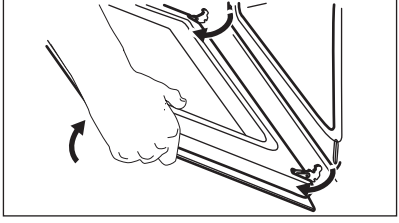
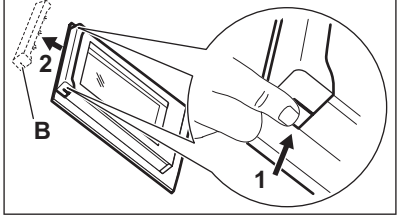
Fırın size pirolitik temizleme ile fırını temizlemeniz gereken zamanı hatırlatır.	
Her bir pişirme işleminden sonra gösterge ekranında 5 saniye boyunca  yanıp söner.	Hatırlatıcıyı kapatmak için Menü menüsüne girin ve Ayarlar, Temizlik Uyarısı öğelerini seçin.

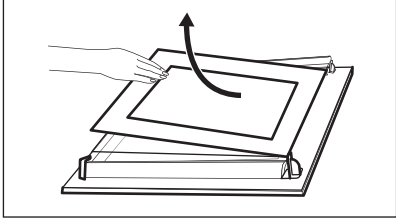
## 12.6 Çıkarma ve takma: Kapak

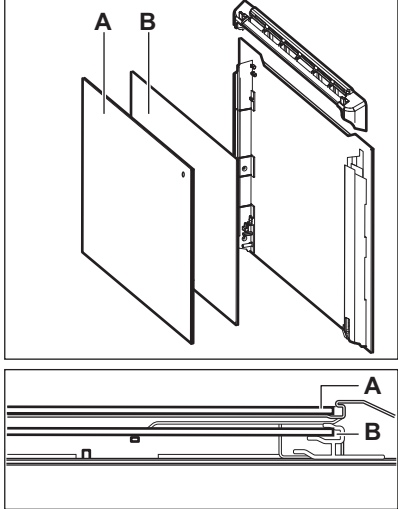
Fırın kapağı üç cam panelden oluşur. Fırın kapısını ve iç cam panellerini, temizlemek için çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

 <b>DİKKAT!</b> Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.
--

# BAKIM VE TEMİZLİK

<b>1. Adım</b>	Kapağı tamamen açın ve kapağın sağ tarafındaki menteşeyi belirleyin.	
<b>2. Adım</b>	Bir tornavida ile kaldırın ve tam olarak sağa menteşe kolunu çevirin.	
<b>3. Adım</b>	Kapağın sol tarafındaki menteşeyi bulun.	
<b>4. Adım</b>	Sol menteşenin üstündeki kolu kaldırın ve tam döndürün.	
<b>5. Adım</b>	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.	
<b>6. Adım</b>	Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun.	
<b>7. Adım</b>	Kapak kenarlığını (B) kapağının üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.	
<b>8. Adım</b>	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
<b>9. Adım</b>	Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.	

<p><b>10. Adım</b></p>	<p>Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurula- yın. Cam panelleri bulaşık makinesin- de yıkamayın.</p>	
<p><b>11. Adım</b></p>	<p>Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın.</p>	

<p>Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yanındaki sembolü / baskıyı kontrol edin, her cam paneli sökme ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür. Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur. Orta cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.</p>	
---	---

## 12.7 Değişirme şekli: Lamba

	<p><b>UYARI!</b> Elektrik çarpması riski. Lamba sıcak olabilir.</p>
--	---

Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

Lambayı değiştirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
<p>Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.</p>	<p>Fırının fişini prizden çekin.</p>	<p>Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.</p>

# SORUN GIDERME

## Arka lamba

<b>Adım 1</b>	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
<b>Adım 2</b>	Cam kapağı temileyin.
<b>Adım 3</b>	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
<b>Adım 4</b>	Cam kapağı takın.

## 13. SORUN GIDERME



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 13.1 Bu durumlarda ne yapılmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

Fırın çalışmıyor veya ısınmıyor	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Fırını açamadınız veya çalıştıramadınız.	Fırın doğru şekilde bir elektrik prizine bağlanmış.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapısı kapalıdır.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Fırın ısınmıyor.	Kilit kapalı.

Bileşenler	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - açık.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek sensörü çalışmıyor.	Yemek sensörü fişi prize tam olarak takılmış.

Hata kodları	
Gösterge ekranında şu görünüyor...	Aşağıdakileri kontrol edin...
Hata C2	Yemek sensörü fişini prizden çekin.
Hata C3	Fırın kapağı kapalıdır ya da kapak kilidi bozulmuştur.
Hata F102	Fırın kapağı kapalıdır.
Hata F102	Kapak kilidi bozuk değil.
00:00	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa, fırını yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.	

Temizleme	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Su çukur haznedenden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.

## 13.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırının boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:	
Model (MOD.)	.....
Ürün numarası (PNC)	.....
Seri numarası (S.N.)	.....

## 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### 14.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası\*

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model tanımlaması	EOD6P77X 949499846 EOD6P77Z 949499847 KODDP77X 949499845	
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2	
Enerji verimliliği sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOD6P77X	33.0 kg
	EOD6P77Z	33.0 kg
	KODDP77X	32.8 kg

\* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.  
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.  
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

### 14.2 Enerji tasarruflu



Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

## Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

### Atıl ısı

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Fırını kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma indirin. Fırında kalan ısı pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

### Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

### Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.



### Sıcak Hava Nemli




Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.







Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

## 15. MENÜ YAPISI

### 15.1 Menü

	Menü ögesine giriş yapmak için  ögesini seçin.
--	---

Menü yapısı		
Yardımlı Pişirme 	Katalitik temizleme 	Ayartar 

Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	

# MENÜ YAPISI

Menü, Ayarlar öğelerini seçin.	Ayarları onaylayın.	Ayarları seçin.	Ayarları onaylayın.	Değerleri seçin ve OK ögesine basın.
--------------------------------	---------------------	-----------------	---------------------	--------------------------------------

Ayarlar					
O1	Günün saati	Değiştir	O2	Ekran Parlaklığı	1 - 5
O3	Tuş sesleri	1 - Bip sesi 2 - Klik sesi 3 - Ses kapalı	O4	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
O5	Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma 2 - Alarm	O6	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
O7	Lamba	Açık / Kapalı	O8	Hızlı ısıtma	Açık / Kapalı
O9	Temizlik Uyarısı	Açık / Kapalı	O10	Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468
O11	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin	O12	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır

## 16. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
  - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
  - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma hakkının tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede



---

yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketicisiye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

**Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasi ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**

**Üretici / İhracatçı :**

ELECTROLUX APPLIANCES AB  
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)  
ST GÖRANSGATAN 143  
SE-105 45 STOCKHOLM  
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

**İthalatçı:** Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89

musteri\_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr



**Kullanım Ömrü Bilgisi :**

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

## 17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

---

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.





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



867369444-B-192022

