

Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EOD6C77X

 **Electrolux**



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-eod6c77x-akcija-cena/>

EOD6C77V
EOD6C77X
EOD6C77Z
LOD6C77Z



SQ Udhëzimet për përdorim	2	RO Manual de utilizare	445
BG Ръководство за употреба	42	RU Инструкция по эксплуатации	485
HR Upute za uporabu	83	SR Упутство за употребу	529
CS Návod k použití	122	SK Návod na používanie	570
ET Kasutusjuhend	162	SL Navodila za uporabo	610
EL Οδηγίες Χρήσης	201	UK Інструкція	649
HU Használati útmutató	243		
LV Lietošanas instrukcija	283		
LT Naudojimo instrukcija	322		
MK Упатство за ракување	362		
PL Instrukcja obsługi	404		

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:

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

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3	3. INSTALIMI.....	9
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	3	3.1 Montimi inkaso.....	9
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....	10
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5	4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	11
2.1 Instalimi.....	5	4.1 Pasqyra e përgjithshme.....	11
2.2 Lidhja elektrike.....	6	4.2 Aksesoret.....	11
2.3 Përdorimi.....	7	5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN...12	
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5.1 Dorezat e palosshme.....	12
2.5 Ndrichiimi i brendshëm.....	8	5.2 Paneli i kontrollit.....	12
2.6 Shërbimi.....	9		
2.7 Hedhja.....	9		

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	13	11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	30
6.1 Pastrimi fillestar.....	13	11.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	30
6.2 Ngrohja paraprake fillestare.....	13		
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	14	12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	32
7.1 Si ta programoni: Funkcionet e nxehtjes.....	14	12.1 Shënime për pastrimin.....	33
7.2 Funkcionet e nxehtjes.....	15	12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm.....	33
7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	16	12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve / panelet katalitike	33
7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	16	12.4 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik ..	34
7.5 Gatim i asistuar.....	17	12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	34
8. FUNKSIONET E ORËS.....	23	12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	36
8.1 Funkcionet e orës.....	23	13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	37
8.2 Si ta programoni: Funkcionet e orës.....	24	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	37
9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	25	13.2 Të dhënat e shërbimit.....	38
9.1 Futja e aksesorëve.....	25	14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	39
9.2 Sensori i ushqimit.....	26	14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit.....	39
10. FUNKSIONET SHITESË.....	27	14.2 Kursimi i energjisë.....	40
10.1 Kyçje.....	27	15. STRUKTURA E MENYSË.....	40
10.2 Fikja automatike.....	28	15.1 Menyja.....	40
10.3 Ventilatori i ftohjes.....	28	16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	41
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	28		
11.1 Pjekje vent. me lagështirë.....	28		

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, ndijimesh 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.
- 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 pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- 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.

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 pajisjes 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 kabllot 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.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrejtit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllot 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 kabloja 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.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kablove 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 ²)
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

Kordoni i tokëzimit (kablo 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 ujë.
- 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 përzierje 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 gatuani 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!
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojini 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.
- Mos e pastroni smaltin katalitik me detergjent.

2.5 Ndrçimi 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 ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.7 Hedhja



PARALAJMËRIM!

Rezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllo 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

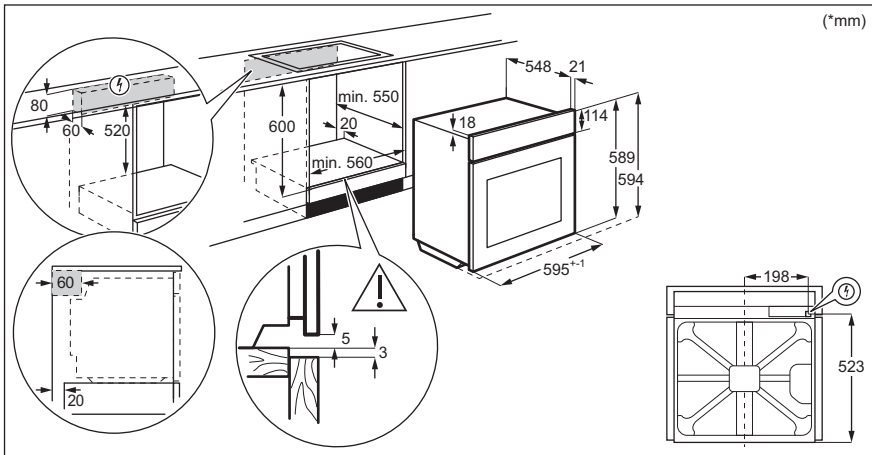


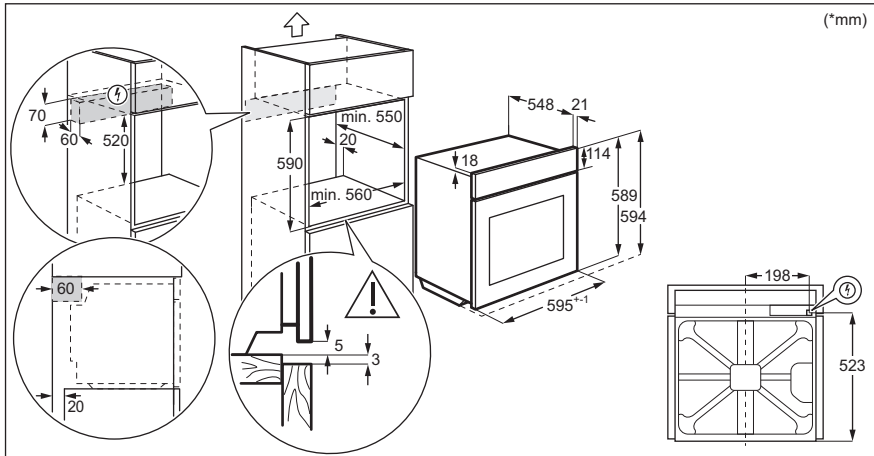
YouTube

www.youtube.com/electrolux

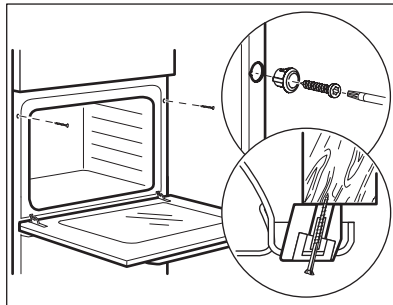
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



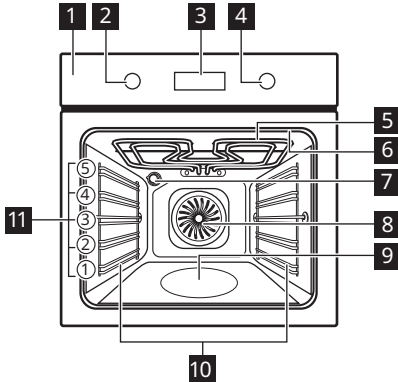


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



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.

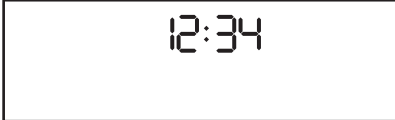


5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN






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 gatuesi, 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>Shiriti i progresit - për temperaturën ose kohën. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, shiriti është plotësisht i kuq.</p>	
---	---

Treguesi i gatimit me avull	
Sensori i ushqimit treguesi	




6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

	<p>PARALAJMËRIM! Referojuni kapitujve për sigurinë.</p>
--	--

6.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni furrën bosh dhe vendosni orën:			
			 00:00 Vendosni kohën. Shtypni OK .

6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.	
Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
Hapi 3	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 nxehtjes







Nisja e gatimit	
Hapi 1	Hapi 2
Zgjidhni një funksion nxehteje.	Vendosni temperaturën. Shtypni OK

Gatimi me avull			
Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
			Nxehtni 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 nxehtjes me avull.	Vendosni temperaturën. Shtypni OK	
<p>i 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
 Pjekje vent. me lagështirë	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.
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Menyja	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">Sensori i ushqimit	<ul style="list-style-type: none">I pjekur pakI gatuar mesatarishtI gatuar mirë

Gatim i asistuar - përdoreni për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara:			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
		 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>
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	 2; tepsi pjekjeje 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	 3; enë pjekjeje në raftin e telit 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	 2; enë pjekjeje në raftin e telit 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 ngadalhtë)	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 2; tavë për pjekje 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 ngadalhtë)			~ 85 min
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadalhtë)			~ 130 min


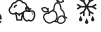











	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P9	Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadalhtë)			~ 75 min
P10	Filetë, mesatare (gatim i ngadalhtë)	0,5 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 90 min
P11	Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadalhtë)			~ 120 min
Mish viçi 				
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0,8 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 cm	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.	~ 80 min
Mish derri 				
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1,5 - 2 kg	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 120 min
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadalhtë)	1,5 - 2 kg	 2; tepsi pjekjeje 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	ljë, e freskët	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 2; gatim rosto në raftin me rrjetë 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; tigan i thellë 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
Mish qengji 				
P17	Kofshë qengji me kocka	1,5 - 2 kg; pjesë të trashë 7 - 9 cm	  2; gatim rasto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 130 min
Shpezë 				
P18	Pulë e plotë	1 - 1,5 kg; të freskëta	  2;  200 ml; gatim tave në tepsi pjekjeje 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; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 40 min
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  1  2; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.	~ 25 min
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	  3; tepsi pjekjeje 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 raftin e telit 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 / Aksesori	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
Tjetër 				
P24	Copë mishi	1 kg	 2; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 60 min
Peshk 				
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
Pjekje të ëmbla/ëmbëlsira 				
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 / Aksesori	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; tepsi pjekjeje 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; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre / taft teli	45 min







8. FUNKSIONET E ORËS








8.1 Funkzionet 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.

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.

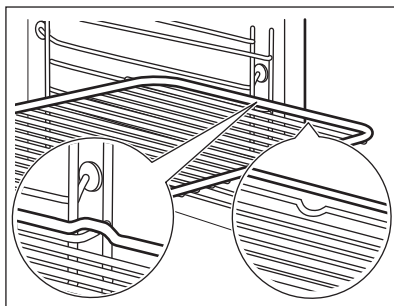
9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

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.

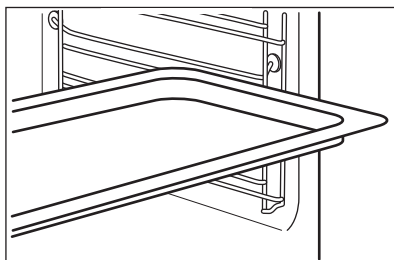
Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.



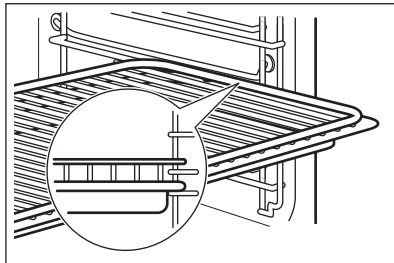
Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



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:

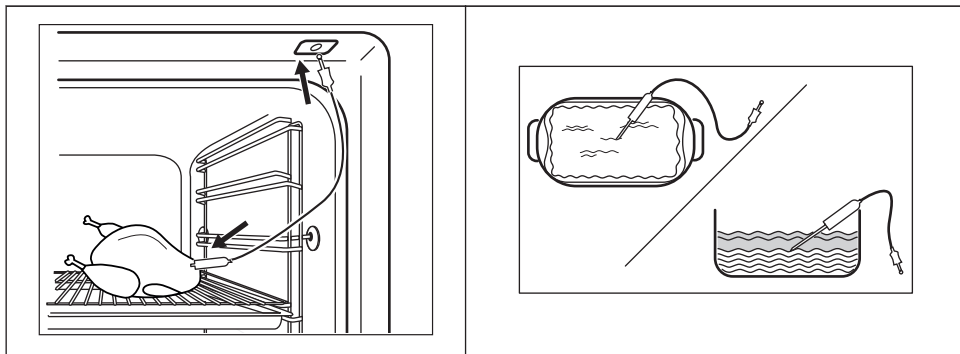
 Temperatura e furrës.	 Temperatura e brendshme.
--	---



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







Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
Hapi 3	Futni: Sensori i ushqimit.
Mish, pulë dhe peshk	tavë
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.



Hapi 4	Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekranin shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
Hapi 5	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
Hapi 6	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.
Hapi 7	Nxirreni fishën e Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  PARALAJMËRIM! 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

Ky funksion parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të pajisjes.		
Ndizeni kur pajisja punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur. Ndizeni kur pajisja është e fukur - 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 pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.






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 rjetë	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

		 (°C)		 (min)
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	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

		 (°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.








 Tavë pice	 Tavë gatimi	 Tasa qeramike	 Tavë për bazë pandispanje
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	-

				 (°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 për pastrimin

 <p>Agjentët e pastrimit</p>	<p>Pastroni sipërfaqen e pajisjes me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.</p> <p>Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.</p> <p>Pastroni njollat me një detergjent të butë. Mos e aplikoni mbi sipërfaqet katalitike.</p>
 <p>Përdorimi i përditshëm</p>	<p>Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.</p> <p>Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.</p>
 <p>Aksesorët</p>	<p>Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëreni të thahen. Përdorni një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.</p> <p>Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.</p>

12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

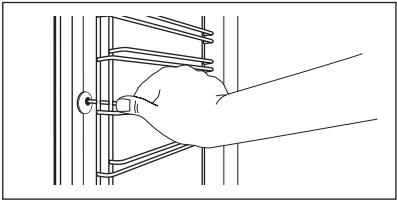
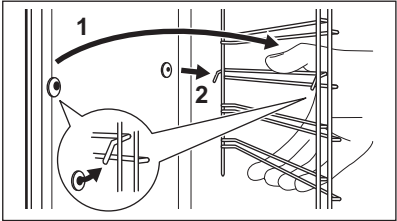
Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
<p>Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.</p>	<p>Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambienti për 30 minuta.</p>	<p>Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.</p>
<p>Për funksionin: SteamBake pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.</p>		

12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve / panelet katalitike

Hiqni mbajtëset e rafteve / panelet katalitike për të pastruar furrën.



KUJDESI DHE PASTRIMI

Hapi 1	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
Hapi 2	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor. Mbajeni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve dhe panelit katalitik në vend. Panelet katalitike nuk janë ngjitur me paretet e furrës. Ata mund të bihen kur hiqni mbajtëset e rafteve.	
Hapi 3	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqni.	
Hapi 4	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.	

12.4 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik

Në hapësirën e brendshme ka panele katalitike. Panelet katalitike absorbojnë yndyrën gjatë procesit të katalizës.

Njollat ose çngjyrosja e veshjes katalitike nuk kanë asnjë ndikim në pastrim.

Pastroni furrën me pastrimin katalitik		
Para pastrimit katalitik hiqni të gjitha aksesorët.		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Zgjidhni Menyja  / Pastrimi  dhe shtypni OK tri herë.	Kur pastrimi përfundon, bie sinjali akustik. Furra fiket.	Kur furra të ftohet, pastrojini pjesën e brendshme me një copë të njomë dhe të butë.
Kohëzgjatja: 1 orë. Smalti katalitik është vetëpastrues, mos e pastroni me leckë.		

12.5 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.

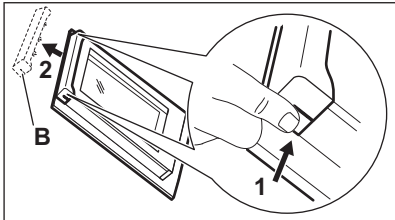
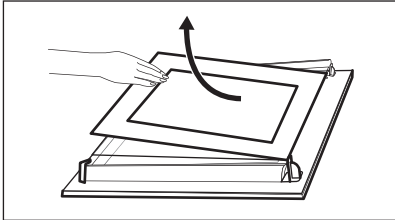


KUJDESI!

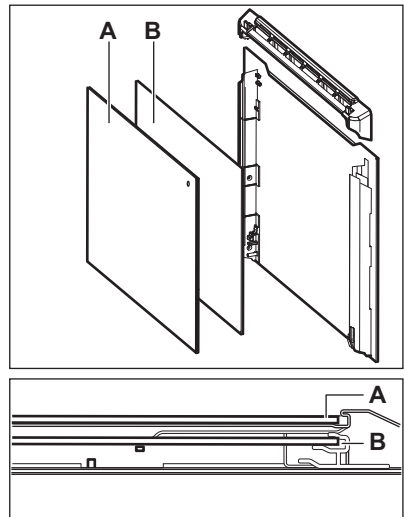
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

Hapi 1	<p>Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.</p>	
Hapi 2	<p>Përdorni një kaçavidë për të ngritur dhe rrotulluar plotësisht levën e menteshës së djathtë.</p>	
Hapi 3	<p>Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.</p>	
Hapi 4	<p>Ngrini dhe rrotulloni plotësisht levën mbi menteshën e majtë.</p>	
Hapi 5	<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>	
Hapi 6	<p>Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.</p>	
Hapi 7	<p>Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.</p>	
Hapi 8	<p>Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.</p>	

KUJDESI DHE PASTRIMI

Hapi 9	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.	
Hapi 10	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.	
Hapi 11	Pas pastrimit, instaloni panelet prej xhami dhe derën e furrës.	

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.



12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

Llamba mund të jetë e nxehtë.

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegjen 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

Hapi 1	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
Hapi 2	Pastroni kapakun prej xhami.
Hapi 3	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
Hapi 4	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.	Është djegur siguresa.
Furra nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.

Komponentët	
Problemi	Kontrolloni nëse...

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Komponentët	
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.
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

Kodet e defekteve	
Ekрани shfaq...	Kontrolloni nëse...
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga prizë.
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Nëse ekрани 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 relievien 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 e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

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	
Identifikimi i modelit	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2	
Klasi i efikasitetit energjetik	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

STRUKTURA E MENYSË

IEC/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



Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes 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 pajisjen përpara gatimit.

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 pajisjen, 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 pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes 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 - O11	 OK	
Zgjidhni Menyja, Cilësimet.	Konfirmoni cilësimin.	Zgjidhni cilësimin.	Konfirmoni cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK.

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	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468	O10	Versioni i softuerit	Kontrolli
O11	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.

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

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

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	43	3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	49
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	44	3.1 Вграждане.....	49
1.2 Обща безопасност.....	44	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане.....	50
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	45	4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	51
2.1 Инсталация.....	45	4.1 Общ преглед.....	51
2.2 Електрическо свързване.....	46	4.2 Аксесоари.....	51
2.3 Използване.....	47	5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА.....	52
2.4 Грижа и почистване.....	48	5.1 Прибиращи се ключове.....	52
2.5 Вътрешно осветление.....	49	5.2 Контролен панел.....	52
2.6 Обслужване.....	49		
2.7 Изхвърляне.....	49		

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	53	11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	70
6.1 Първоначално почистване.....	53	11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	71
6.2 Начално предварително затопляне.....	53	12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	73
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	54	12.1 Бележки относно почистването.....	73
7.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	54	12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	73
7.2 Функции за затопляне.....	55	12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата / каталитични панели	74
7.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	56	12.4 Начин на използване: Каталитично почистване	74
7.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	56	12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата.....	75
7.5 Помощ при готвене.....	57	12.6 Как да подмените: Лампа.....	76
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	63	13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	77
8.1 Функции на часовника.....	63	13.1 Как да постъпите, ако.....	77
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	64	13.2 Данни за сервизно обслужване.....	78
9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	65	14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	79
9.1 Поставяне на аксесоари.....	65	14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта.....	79
9.2 Термосонда.....	66	14.2 Енергоспестяваща.....	80
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	68	15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	81
10.1 Заклучване.....	68	15.1 Меню.....	81
10.2 Автоматично изключване.....	68	16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	82
10.3 Охлаждащ вентилатор.....	68		
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	68		
11.1 Печене с влажност.....	68		

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 да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- 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.

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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 му 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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 допускайте 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.
- 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:

Обща мощност (Вт)	Сечение на кабела (мм ²)
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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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.
- Не почиствайте каталитичния емейл с почистващи препарати.

2.5 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.

2.6 Обслужване

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

2.7 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

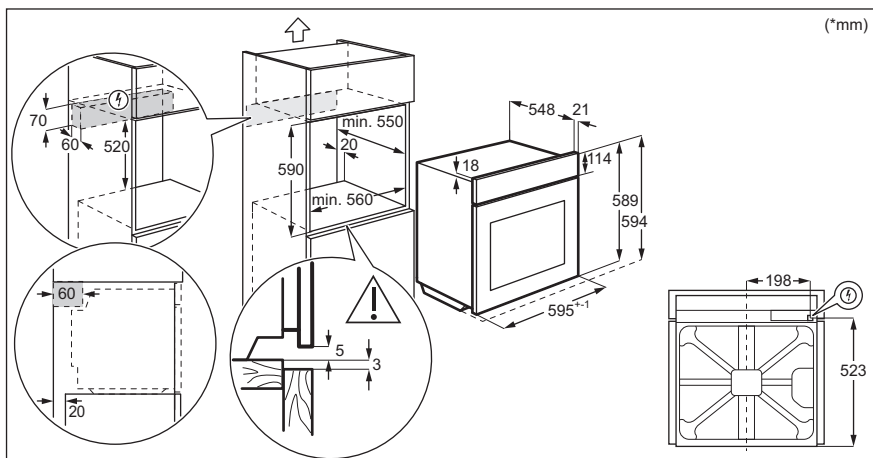
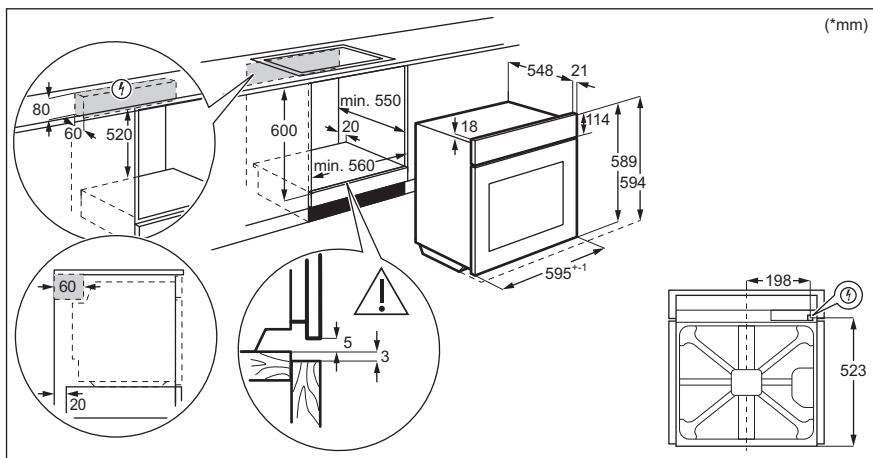


YouTube

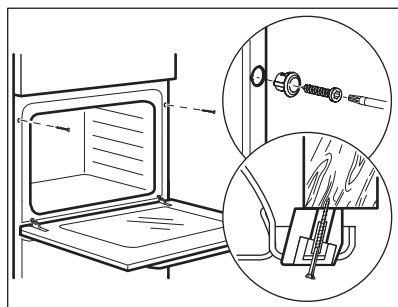
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



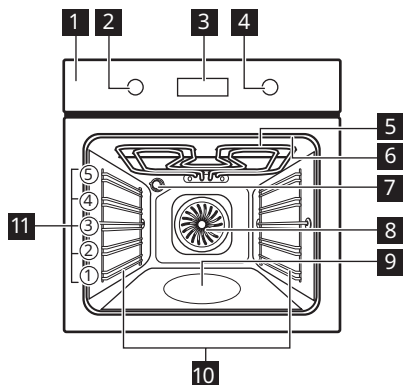


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагряващ 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.



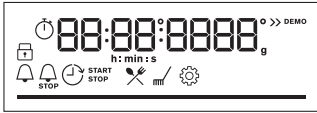
5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА






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

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

	ВНИМАНИЕ! 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
 <p>Дълбоко замразени храни</p>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <p>Печене с влажност</p>	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 <p>Грил</p>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 <p>Турбо грил</p>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 <p>Меню</p>	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.

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

Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройка 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.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА
























	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
Говеждо 🍖				
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

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 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
P10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)			~ 90 мин
P11	Филе, изпечено (бавно готвене)			~ 120 мин
Телешко 				
P12	Печено телешко (на пр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин
Свинско  				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 - 2 кг	  2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 120 мин
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1,5 - 2 кг	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин


















ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА













	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин
Агнешко 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 130 мин
Птиче месо 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	  2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерно златист цвят.	~ 60 мин
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин
P20	Пилешки фенер	180 - 200 г парче	   2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	~ 100 мин
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.	~ 110 мин
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин
Риба 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.	20 мин
Сладки печива / десерти   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	90 мин
P28	Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; тава за печене	60 мин
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара	40 мин
P30	Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара	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 хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара	50 мин
Зеленчуци/Гарнитури   				
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
Огретени, хляб и пица   				
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

	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.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

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.							

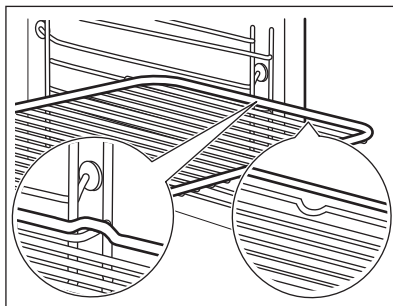
9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

9.1 Поставяне на аксесоари

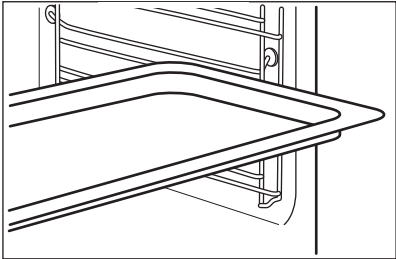
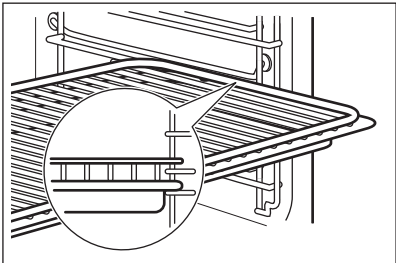
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт:

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




КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<p>Тава за печене / Дълбока тава: Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	
<p>Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава: Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.</p>	

9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

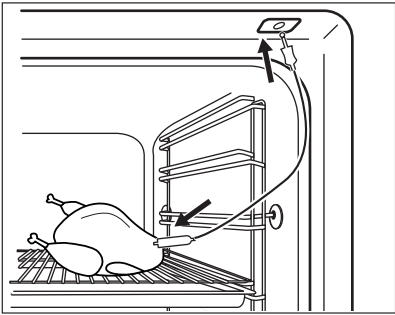
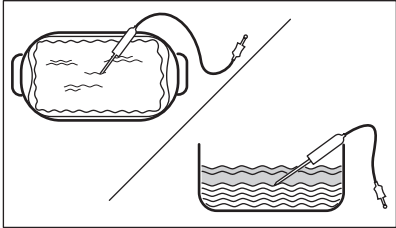


Трябва да се настроят две температури:	
<p>°C Температурата на фурната.</p>	<p> Температурата в сърцевината.</p>

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






Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопяне и ако е необходимо, температурата на фурната.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Стъпка 3	Въведете: Термосонда.	
Месо, домашни птици и риба	Касерола	
<p>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.</p>	<p>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.</p>	
		
Стъпка 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
Стъпка 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	
Стъпка 6	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.	
Стъпка 7	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>	



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.		
Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, 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 уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.






11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	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

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°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

Изпитвания съгласно 60350-1.

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

 <p>Препарати за почистване</p>	<p>Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.</p>
	<p>Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.</p>
	<p>Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.</p>
 <p>Всекидневна употреба</p>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p>
	<p>В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба.</p>
 <p>Акcesoари</p>	<p>Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната.</p>
	<p>Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

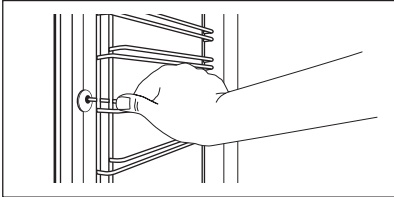
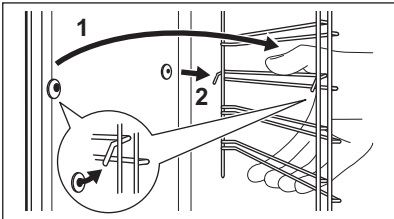
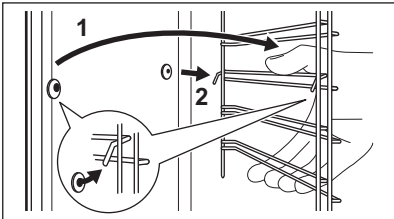
12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

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

12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата / каталитични панели



Отстранете опорите на скарата / каталичните панели, за да почистите фурната.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Задръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са прикрепени към стените на фурната. Те могат да изпаднат, когато премахвате опорите за скарата.</p>	
<p>Стъпка 3</p>	<p>Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.</p>	
<p>Стъпка 4</p>	<p>Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.</p>	

12.4 Начин на използване: Каталитично почистване

Има каталитични панели във вътрешността. Каталитичните панели абсорбират мазнините по време на катализа.

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят върху свойствата на почистването.

<p>Почистете фурната с каталитично почистване</p>		
<p>Преди каталитично почистване, извадете всички аксесоари.</p>		
<p>Стъпка 1</p>	<p>Стъпка 2</p>	<p>Стъпка 3</p>
<p>Изберете Меню  / Почистване  и натиснете ОК три пъти.</p>	<p>Когато почистването приключи, се чува сигнал. Фурната се изключва.</p>	<p>Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.</p>
<p>Продължителност: 1 ч. Каталитичният емайл е самопочистващ се, не го почиствайте с кърпа.</p>		

12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата

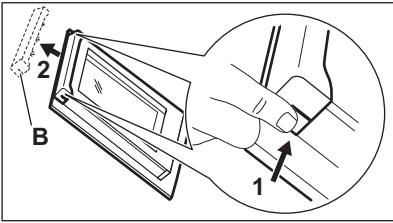
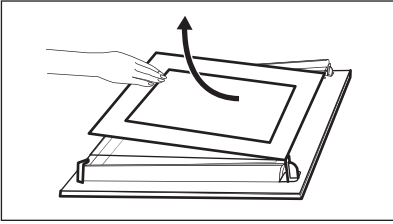

Вратата на фурната има три стъклени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Отворете изцяло вратата и отворете пантата от дясната ѝ страна.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.</p>	
<p>Стъпка 3</p>	<p>Отворете пантата от лявата част на вратата.</p>	
<p>Стъпка 4</p>	<p>Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.</p>	
<p>Стъпка 5</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>Стъпка 6</p>	<p>Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.</p>	
<p>Стъпка 7</p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p>Стъпка 8</p>	<p>Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.</p>	

<p>Стъпка 9</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>	
<p>Стъпка 10</p>	<p>Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p>Стъпка 11</p>	<p>След почистване монтирайте стъклените панели и вратата на фурната.</p>	

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.

 |

12.6 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.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Преди да смените лампата:

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

Задна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
Стъпка 4	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 загрева	
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.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Заклучването е изключено.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
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. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип фурна	Вградена фурна

Маса	EOD6C77V	33.1 кг
	EOD6C77X	33.4 кг
	EOD6C77Z	33.2 кг
	LOD6C77Z	32.4 кг

IEC/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



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневно готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата 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 подгръвайте 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 уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда 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
 	 ОК	 01 - 011	 ОК	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете ОК.

Настройки

01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.	08	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
09	Демо режим	Активиращ код: 2468	010	Софтуерна версия	Проверка
011	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.

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

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, 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

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	84	3. POSTAVLJANJE.....	90
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	84	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
1.2 Opća sigurnost.....	85	ormariće.....	90
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	86	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.1 Instalacija.....	86	ormarić.....	91
2.2 Električni priključak.....	87	4. OPIS PROIZVODA.....	91
2.3 Primjena.....	88	4.1 Opći pregled.....	91
2.4 Održavanje i čišćenje.....	89	4.2 Dodatna oprema.....	92
2.5 Unutarnje osvjetljenje.....	89	5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI	
2.6 Servis.....	89	UREĐAJ.....	92
2.7 Zbrinjavanje.....	89	5.1 Uvlačive tipke.....	92
		5.2 Upravljačka ploča.....	92

6. PRIJE PRVE UPORABE.....	93	11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	111
6.1 Početno čišćenje.....	94	12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	113
6.2 Početno predgrijavanje.....	94	12.1 Napomene za čišćenje.....	113
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	94	12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti.....	113
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	94	12.3 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče.....	114
7.2 Funkcije pećnice.....	95	12.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje.....	114
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	97	12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	114
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	97	12.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	116
7.5 Pomoć pri kuhanju.....	98	13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	117
8. FUNKCIJE SATA.....	103	13.1 Što učiniti ako.....	117
8.1 Funkcije sata.....	103	13.2 Podaci o servisu.....	118
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	104	14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	118
9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	105	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu.....	118
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	105	14.2 Ušteda energije.....	119
9.2 Senzor za hranu.....	106	15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	120
10. DODATNE FUNKCIJE.....	108	15.1 Izbornik.....	120
10.1 Blokiranje.....	108	16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	121
10.2 Automatsko isključivanje.....	108		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	109		
11. SAVJETI.....	109		
11.1 Vlažno pečenje.....	109		
11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	110		

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.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

SIGURNOSNE UPUTE

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- 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.

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 uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

SIGURNOSNE UPUTE

- 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 ²)
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 duži 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.
- Katalitički emajl nemojte čistiti deterdžentima.

2.5 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.

2.6 Servis

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

2.7 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.

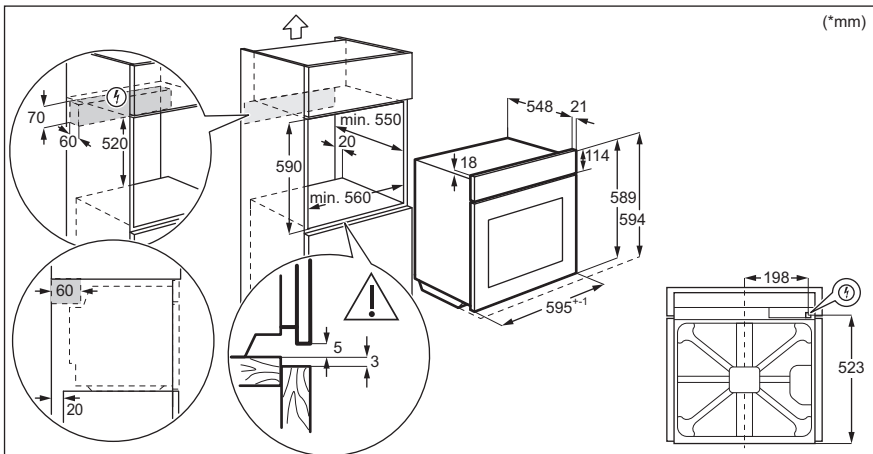
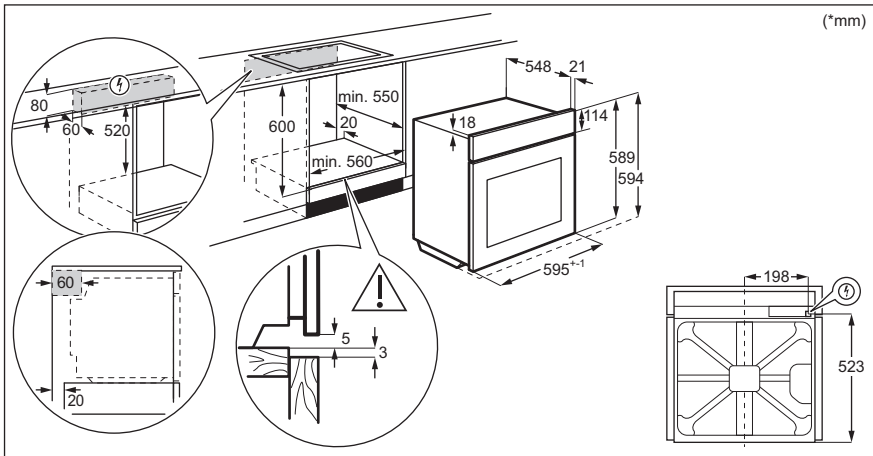
3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice



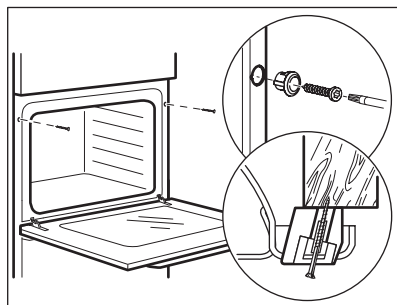
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

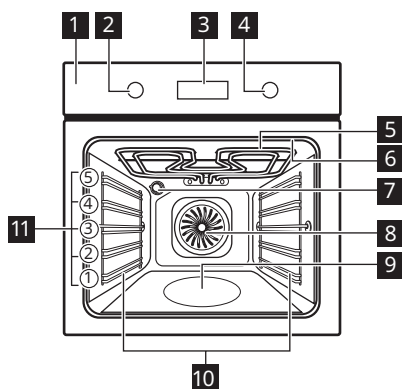


3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

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 UREĐAJ

5.1 Uvlačive tipke

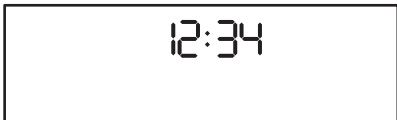
Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

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.
---	---



PRIJE PRVE UPORABE

	<p>Kad kuhate, na zaslону se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.</p>
	<p>Zaslon s ključnim funkcijama.</p>


Indikatori zaslona

 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
Pokazatelji tajmera:				

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





<p>Pokazatelj kuhanja na pari</p>	
<p>Senzor za hranu indikator</p>	

6. PRIJE PRVE UPORABE




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

SVAKODNEVNA UPORABA


6.1 Početno čišćenje

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




6.2 Početno predgrijavanje

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

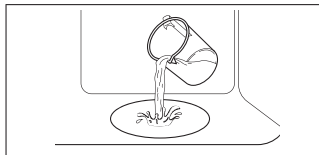


7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

Početak kuhanja	
1. korak	2. korak
 	 °C

Početak kuhanja

Odaberite funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK
-----------------------------	--

Kuhanje na pari










Provjerite je li pećnica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			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>i 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.
 <p>SteamBake</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>Funkcija za pizzu</p>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <p>Donji grijač</p>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <p>Zamrznuta hrana</p>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 <p>Vlažno pečenje</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>Roštilj</p>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <p>Turbo roštilj</p>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

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

7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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







Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 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"> • Senzor za hranu 	<ul style="list-style-type: none"> • Slabo pečeno • Srednje pečeno • Dobro pečeno








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

7.5 Pomoć pri kuhanju


















Legenda	
	Senzor za hranu dostupno. 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
Govedina 				
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	  2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 40 min
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno			~ 50 min
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno			~ 60 min
P4	Odrezak, srednje pečeni	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	Goveđe pečenje / pirjano (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

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 2; pekač za pecivo 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	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)			~ 85 min
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)			~ 130 min
P9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; pekač za pecivo 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	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)			~ 90 min
P11	Filet, pečen (sporo pečenje)			~ 120 min
Teletina 				
P12	Teleće pečenje (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	~ 80 min
Svinjetina  				
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plećka	1,5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 120 min













svakodnevna uporaba















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 215 min
P15	Pečenica, svježa	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min
Janjetina 				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 130 min
Perad 				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježe	  2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 60 min
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	  3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.	~ 40 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  1  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	~ 25 min

SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	~ 30 min
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka plitica Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
Ostalo 				
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
Riba 				
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	Ribljí filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
slatko pecivo / deserti   				
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




svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 2; لسا 100 - 150 ml; Ø 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; لسا 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
Povrće / prilazi 				
P34	Pečeni krumpiri	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 miješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratini, kruh i pizza 				


	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	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 svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo 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; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	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.

FUNKCIJE SATA

Funkcija sata	Aplikacija
	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.			








NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR


Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

1. korak	2. korak	Na zaslону 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 zaslону se prikazuje: sat  PO-ČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslону se prikazuje: --:--  ZAU-STAVI	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

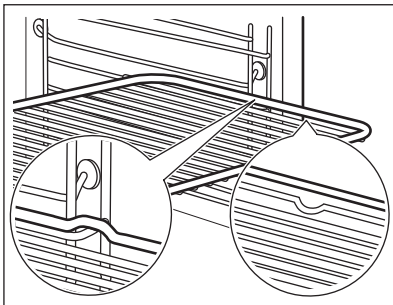
9.1 Umetanje dodatne opreme

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

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

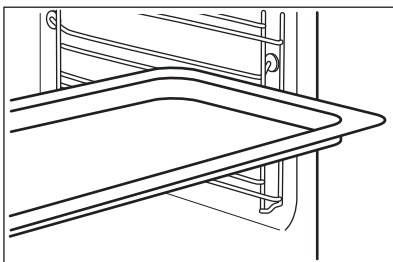
Mreža za pečenje:

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



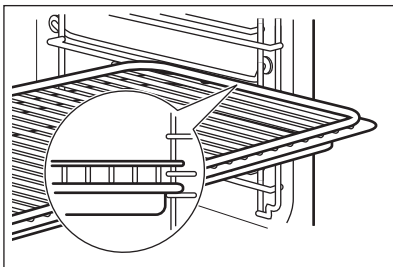
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

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:



Temperatura pećnice.

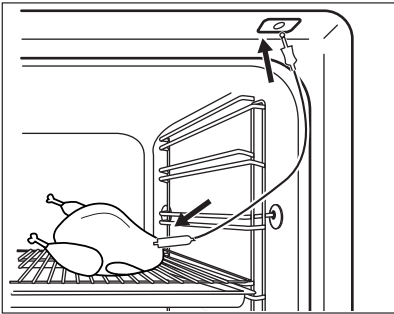
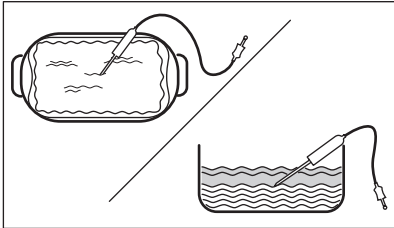



Temperaturu jezgre.


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







1. korak	Uključite pećnicu.	
2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.	
Meso, perad i ribu	Složenic	
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.	
		
4. korak	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.	
5. korak	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.	
6. korak	OK - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti postaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.	

DODATNE FUNKCIJE

7. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UPOZORENJE! 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

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.		
Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se 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
250 - maksimum	3

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






10.3 Ventilator za hlađenje






Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

11. SAVJETI

11.1 Vlažno pečenje

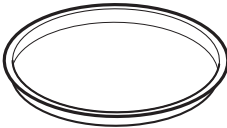


Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°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
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
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30

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

 Tava za pizzu	 Posuda za pečenje	 Ramekin posude	 Kalup za flan
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	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

SAVJETI

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



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

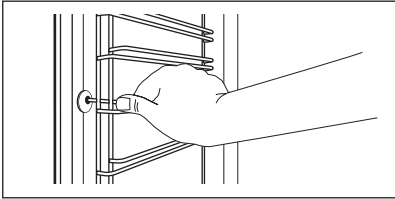
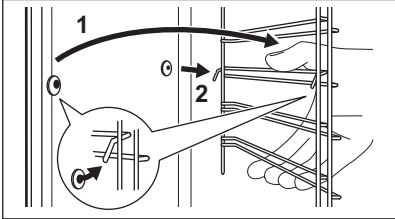
12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

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

12.3 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče



Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police / katalitičke ploče.

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
2. korak	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke. Držite stražnju stranu nosača polica i katalitičku ploču. Katalitičke ploče nisu pričvršćene na stijenke pećnice. Mogu ispasti van kada uklonite nosače polica.	
3. korak	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
4. korak	Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

12.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

U unutrašnjosti pećnice nalaze se katalitičke ploče. Katalitičke ploče apsorbiraju masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem		
Prije katalitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice.		
Korak 1	2. korak	3. korak
Odaberite Izbornik  / Čišćenje  i pritisnite OK tri puta.	Po završetku čišćenja oglašava se zvučni signal. Pećnica se isključuje.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.
Trajanje: 1 h. Katalitički emajl se samočisti, nemojte ga čistiti krpom.		

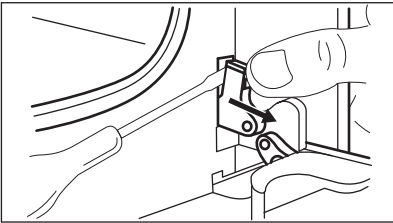
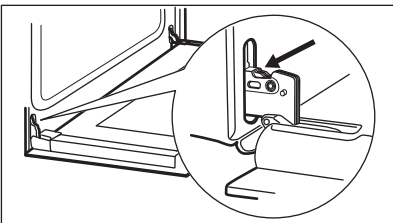
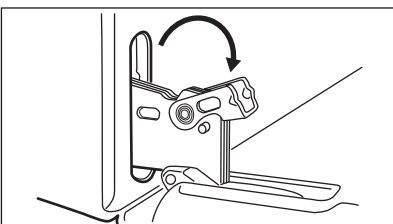
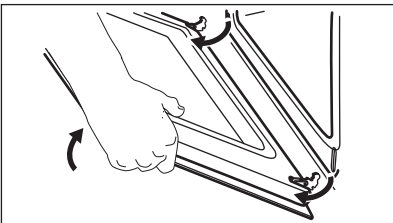
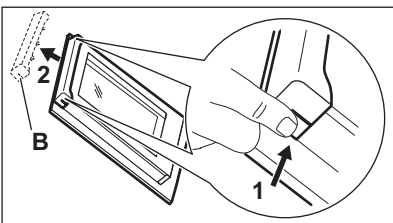
12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

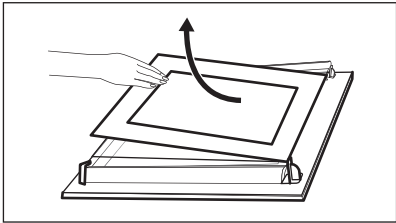


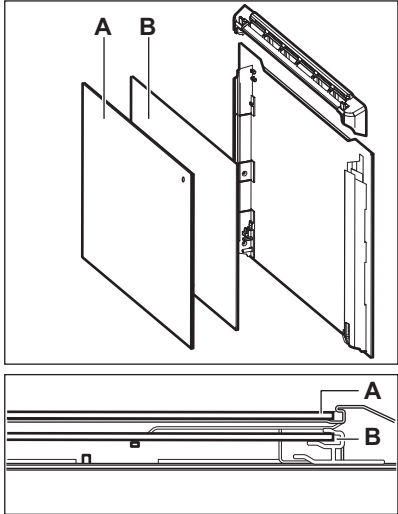
OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

<p>1. korak</p>	<p>Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.</p>	
<p>2. korak</p>	<p>Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.</p>	
<p>3. korak</p>	<p>Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.</p>	
<p>4. korak</p>	<p>Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.</p>	
<p>5. korak</p>	<p>Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.</p>	
<p>6. korak</p>	<p>Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.</p>	
<p>7. korak</p>	<p>Uхватite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopčicu.</p>	
<p>8. korak</p>	<p>Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.</p>	
<p>9. korak</p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Krenite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

10. korak	Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
11. korak	Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.	

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

12.6 Kako zamijeniti: Žarulju

	<p>UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.</p>
--	---

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.	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.
Brtva na vratima je oštećena.	Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.

ENERGETSKA UČINKOVITOST

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
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 uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

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	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

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

14.2 Ušteda energije



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. 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 uređaj prije pečenja.

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

STRUKTURA IZBORNIKA

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti 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 - O11	 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	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	O10	Verzija softvera	Provjera
O11	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.

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 vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé 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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získajte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

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, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	123	2.7 Likvidace.....	128
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	123	3. INSTALACE.....	129
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	124	3.1 Vestavba.....	129
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	125	3.2 Připevnění trouby ke skřínce.....	130
2.1 Instalace.....	125	4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	131
2.2 Připojení k elektrické síti.....	126	4.1 Celkový pohled.....	131
2.3 Použití.....	127	4.2 Příslušenství.....	131
2.4 Čištění a údržba.....	128	5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ.....	132
2.5 Vnitřní osvětlení.....	128	5.1 Zasadovací ovladače.....	132
2.6 Servis.....	128	5.2 Ovládací panel.....	132

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	133	11.3 Tabulky vaření pro zkušební.....	150
6.1 První čištění.....	133	12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	152
6.2 První přehřátí.....	133	12.1 Poznámky k čištění.....	152
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	134	12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby.....	153
7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	134	12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky / katalytické panely	153
7.2 Pečicí funkce.....	135	12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění	154
7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	136	12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	154
7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	136	12.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	156
7.5 Podporované Vaření.....	137	13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	157
8. FUNKCE HODIN.....	143	13.1 Co dělat, když.....	157
8.1 Funkce hodin.....	143	13.2 Servisní údaje.....	158
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	143	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	158
9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	144	14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku.....	158
9.1 Vkládání příslušenství.....	144	14.2 Úspora energie.....	159
9.2 Pečicí sonda.....	145	15. STRUKTURA NABÍDKY.....	160
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	147	15.1 Nabídka.....	160
10.1 Zámek.....	147	16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	161
10.2 Automatické vypnutí.....	147		
10.3 Chladicí ventilátor.....	148		
11. TIPY A RADY.....	148		
11.1 Vlhký horkovzduch.....	148		
11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	149		

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese 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.

- **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 ani vnitřních ploch spotřebiče.
- 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 dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte 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 jeho dvířka 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 umístěný 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 přivodní 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.
- Neodpoujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- 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.
- 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 ²)
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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 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. Ovocné 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.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

2.5 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 .

2.6 Servis

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

2.7 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.

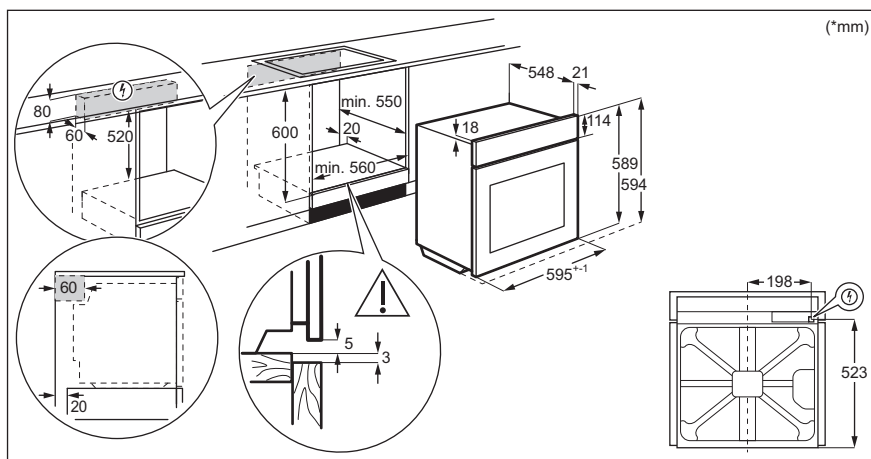
3.1 Vestavba

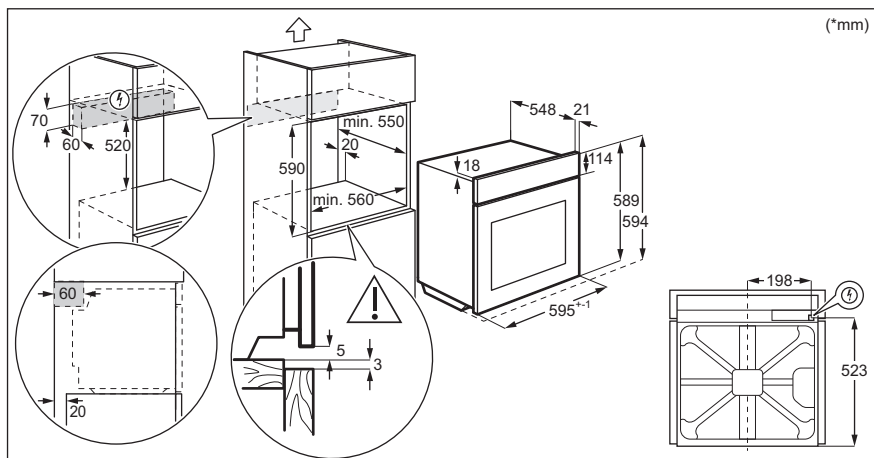


YouTube

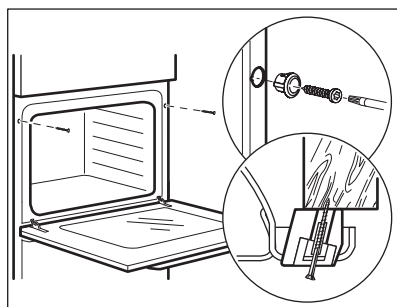
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



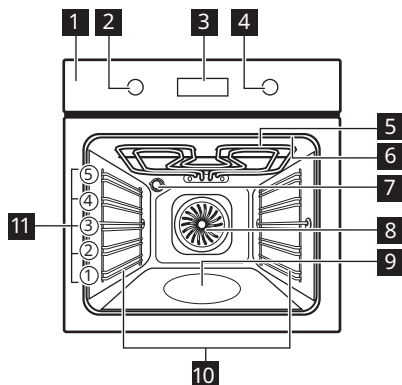


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



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.







JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

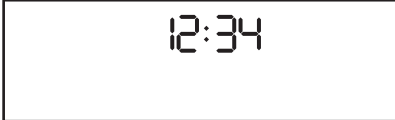
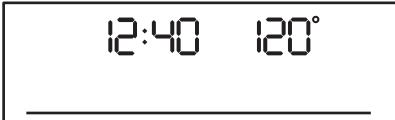

5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ






5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič 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

Ukazatele časovače:				
----------------------------	---	---	---	---





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

Ukazatel pečení v páře	
Pečící sonda kontrolka	




6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.
--

6.1 První čištění

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

6.2 První předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.	
Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	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: Pečicí funkce

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







Dušení			
Přesvědčte se, že je trouba chladná.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	 	 	Předehejte 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	





i Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.

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).

Pečicí funkce	Použití
 <p>Vlhký horkovzduch</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>Gril</p>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <p>Turbo gril</p>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nabídka</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"> • Pečicí sonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Nepropečené • Středně velké • Dobře propečené

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



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

 ≡	 ✂	 P1 - P45	 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
Hovězí 🍖				
P1	Hovězí pečeně, nepropečená	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	  2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
P2	Hovězí pečeně, středně propečená			~ 50 min.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená			~ 60 min.






















DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P4	Steak, středně propečený	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	Hovězí pečeně / dušená (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	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednu duše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)			~ 130 min.
P9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)			0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky
P10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	~ 90 min.		
P11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)	~ 120 min.		
Telecí 				




















	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.
Vepřové  				
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.
Jehněčí 				
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.
Drůbež 				
P18	Celé kuře	1–1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; zapékač mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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





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

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




	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.			

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Jak nastavit: Čas pečení				
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: 0:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
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	Na displeji se zobrazí: denní čas  ZAPNOUT	Krok 3	Krok 4	Na displeji se zobrazí: --:--  VYPNOUT	Krok 5	Krok 6
							
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.		Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.
 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.							

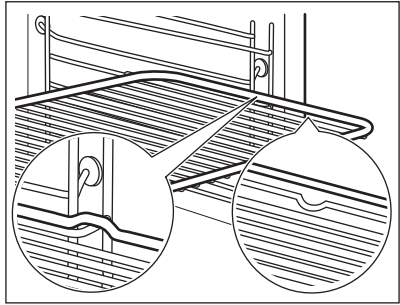
9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

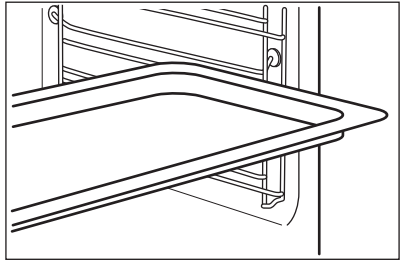
Tvarovaný rošt:

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



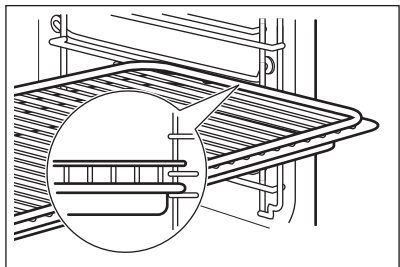
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

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 nimi.



9.2 Pečící sonda

Pečící sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby.



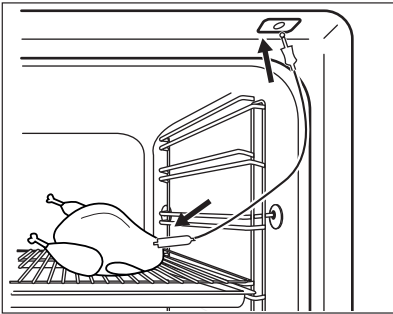
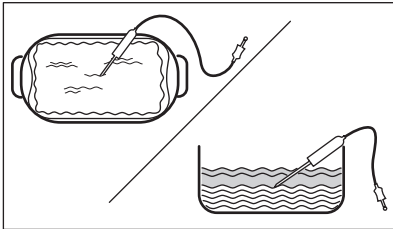

Teplota ve středu pokrmu.


POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro dosažení nejlepších výsledků:

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







Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasuňte 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.	Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.
	
Krok 4	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
Krok 5	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
Krok 6	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.

Krok 7	<p>Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROVÁNÍ! 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

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.		
<p>Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný. Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič 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 spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

11. TIPY A RADY

11.1 Vlhký horkovzduch


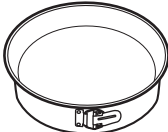

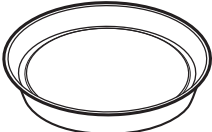
Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°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
Středomořská 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.








			
Plech na pizzu	Zapékací forma	Pečicí šálky	Dortový korpus
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	-

				 (°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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

				 (°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

 Čistící prostředky	Přední stranu spotřebiče očistíte hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistíte a zkontrolujete těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.
	Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.
 Každodenní použití	Vnitřek trouby očistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče hadříkem z mikrovlákna.

	<p>Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.</p>
<p>Příslušenství</p>	<p>Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

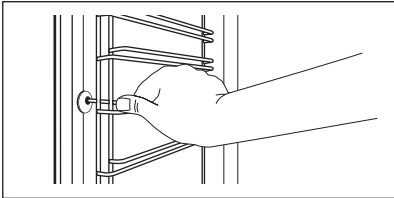
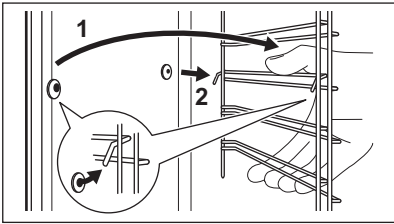
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.</p>	<p>Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.</p>	<p>Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.</p>

V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.



12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky / katalytické panely

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

<p>Krok 1</p>	<p>Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.</p>	
<p>Krok 2</p>	<p>Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny. Přidržte na svém místě zadní část konstrukce roštových drážek a katalytický panel. Katalytické panely nejsou upevněny ke stěnám trouby. Po vyjmutí konstrukce roštových drážek by mohly vypadnout.</p>	
<p>Krok 3</p>	<p>Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.</p>	
<p>Krok 4</p>	<p>Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.</p>	

12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou katalytické panely. Katalytické panely absorbují tuk během katalýzy. Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění		
Před katalytickým čištěním vyjměte z trouby veškeré příslušenství.		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zvolte Nabídka  / Čištění  a třikrát stiskněte OK.	Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Trouba se vypne.	Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.
Trvání: 1 h. Katalytický smalt je samočisticí, nečistěte jej hadříkem.		

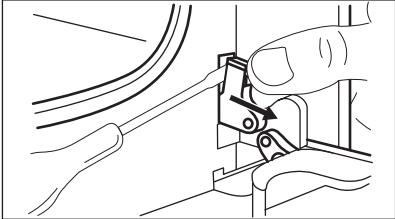
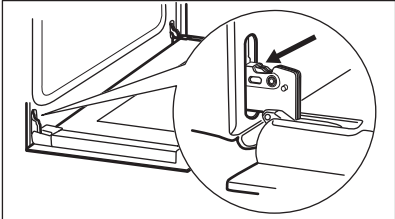
12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

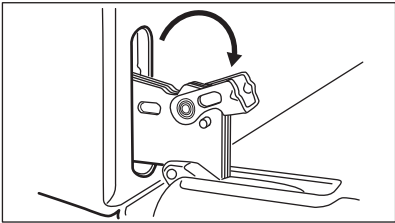
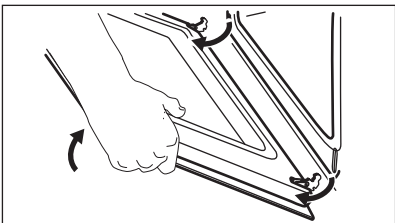
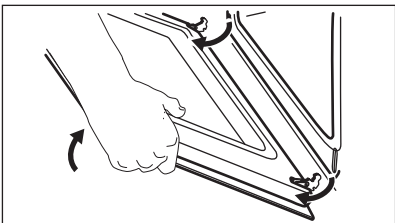
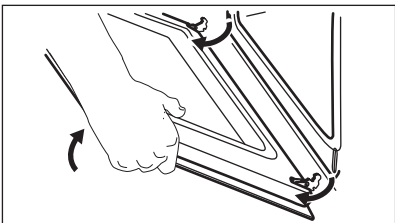
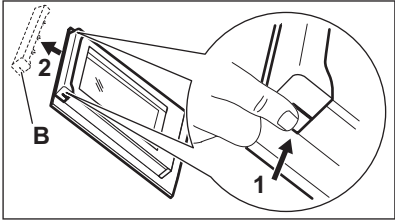
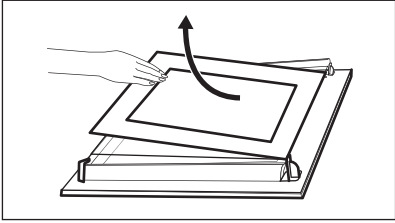
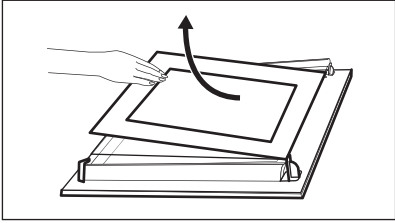
Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitulu „Odstranění a instalace dvířek“.



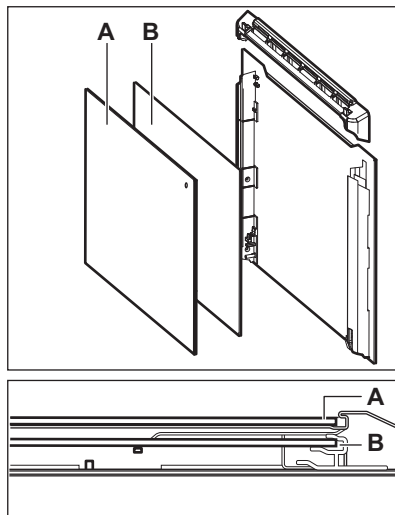
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

Krok 1	Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.	
Krok 2	Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.	
Krok 3	Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.	
Krok 4	Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.	

<p>Krok 5</p>	<p>Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.</p>	
<p>Krok 6</p>	<p>Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.</p>	
<p>Krok 7</p>	<p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p>Krok 8</p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.</p>	
<p>Krok 9</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>Krok 10</p>	<p>Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.</p>	
<p>Krok 11</p>	<p>Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.</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.



12.6 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

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
Krok 4	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.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Zámek je vypnutý.

Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Err C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Chybové kódy

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 spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

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	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

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

14.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče 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, spotřebič 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 spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

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.

STRUKTURA NABÍDKY

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–O11	 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
O5	Pečicí sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp

Nastavení					
O9	Režim demo	Aktivační kód: 2468	O10	Verze software	Kontrola
O11	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.

MÖTLEME TEILE

Täname, et otsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajalist 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 leiata



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

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

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	163	3. PAIGALDAMINE.....	169
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	163	3.1 Sisseehitamine.....	169
1.2 Üldine ohutus.....	164	3.2 Seadme kinnitamine kööginõusse.....	170
2. OHUTUSJUHISED.....	165	4. TOOTE KIRJELDUS.....	170
2.1 Paigaldamine.....	165	4.1 Üldine ülevaade.....	170
2.2 Elektriühendus.....	166	4.2 Lisatarvikud.....	171
2.3 Kasutamine.....	167	5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA.....	171
2.4 Puhastus ja hooldus.....	168	5.1 Sisselükatavad nupud.....	171
2.5 Sisevalgustus.....	168	5.2 Juhtpaneel.....	171
2.6 Hooldus.....	168		
2.7 Kõrvaldamine.....	168		

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	172	11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	188
6.1 Esmane puhastamine.....	172	11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	189
6.2 Algne eelkuumutamine.....	173		
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	173	12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	191
7.1		12.1 Märkused puhastamise kohta....	191
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	173	12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend..	192
7.2 Küpsetusrežiimid.....	174	12.3 Kuidas eemaldada: restitoed / katalüütilised paneelid	192
7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	175	12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus	192
7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	176	12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks.....	193
7.5 Juhendatud küpsetamine.....	176	12.6 Kuidas asendada: lamp.....	195
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	182	13. VEAOTSING.....	196
8.1 Kella funktsioonid.....	182	13.1 Mida teha, kui.....	196
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	182	13.2 Hooldusandmed.....	197
9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	183	14. ENERGIATÕHUSUS.....	197
9.1 Tarvikute sisestamine.....	183	14.1 Tooteinfo ja toote infoleht.....	197
9.2 Toidusensor.....	184	14.2 Energia kokkuhoid.....	198
10. LISAFUNKTSIOONID.....	186	15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	199
10.1 Lukk.....	186	15.1 Menüü.....	199
10.2 Automaatne väljalülitus.....	186	16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	200
10.3 Jahutusventilaator.....	187		
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	187		
11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	187		

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 järelvalveta 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.

- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

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 seadme uks 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 tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa 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
Kinnituskruvid	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 elektriõhutat 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.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadiseega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- 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 ²)
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 kuuma 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 hoolduskeskusse.
- 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.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

2.5 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 .

2.6 Hooldus

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

2.7 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 ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

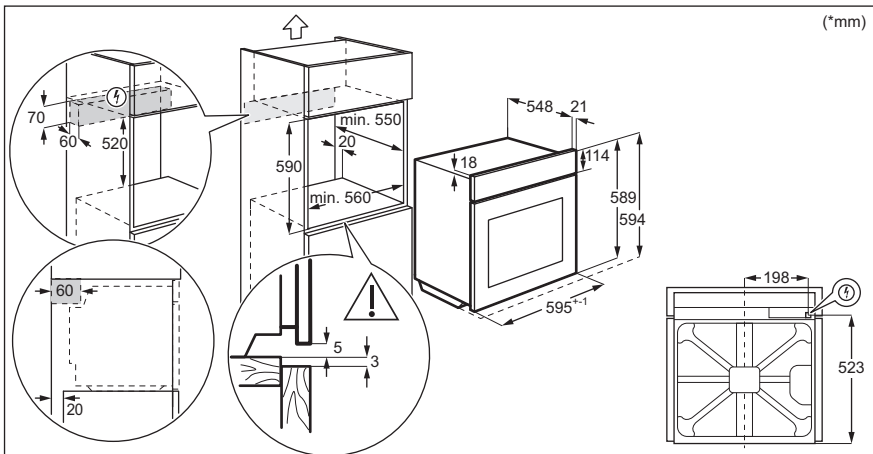
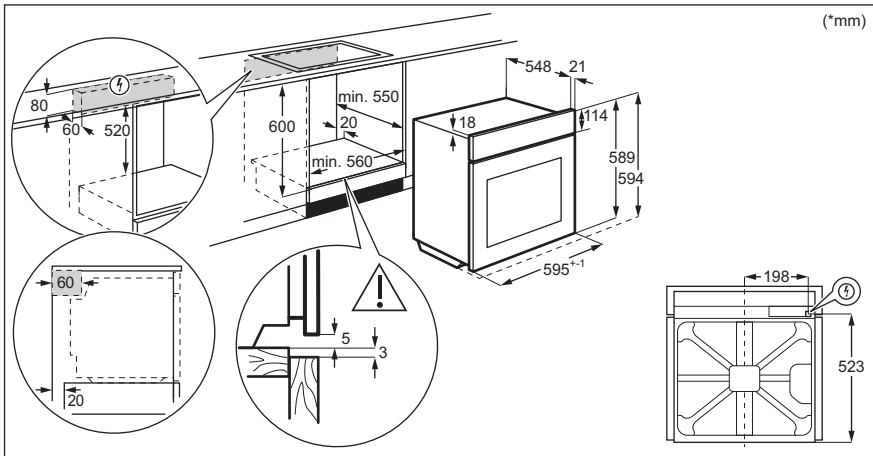
3.1 Sisseehitamine



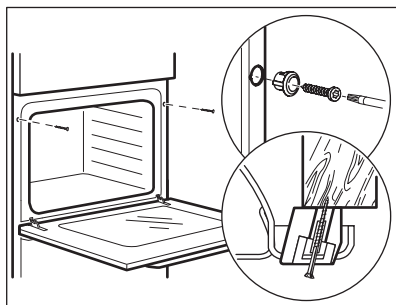
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

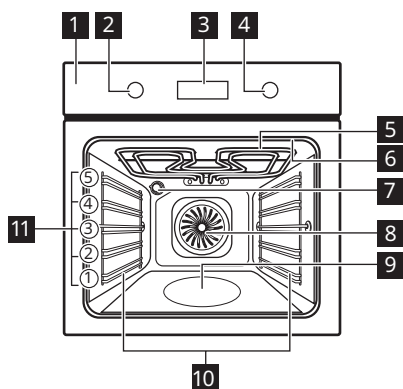


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



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

KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

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. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.2 Juhtpaneel

Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
				OK		
Taimer	Kiirkuumus	Sisevalgustus	Toiduter-momeeter	Kinnitage seaded		
Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-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 küp- setamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumus
Taimeri indikaatorid:				

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



Auruküpsetuse 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 restitood.
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>i 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
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>SteamBake</p>	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 <p>Pitsa funktsioon</p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p>Alumine kuumutus</p>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <p>Külmutatud toiduained</p>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <p>Grill</p>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <p>Turbogrill</p>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p>Menüü</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"> Toidusensor 	<ul style="list-style-type: none"> Väheküps Keskmine Täisküps

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.
	Riili tasand.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.





















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





















IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P9	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
Vasikaliha 				
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
Sealiha 				
P13	Röstitud sea-kael või abatükk	1,5 – 2 kg	 2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 min
P14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1,5 – 2 kg	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min
P15	Seljatükk, värске	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	 2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	Searibid	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
Lammas 				

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





IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli 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
Magusad küpsetised/magustoidud   				
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
Köögiviljatoidud/lisandid   				
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




	Toit	Kaal	Riili 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: Viivitsaeg							
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

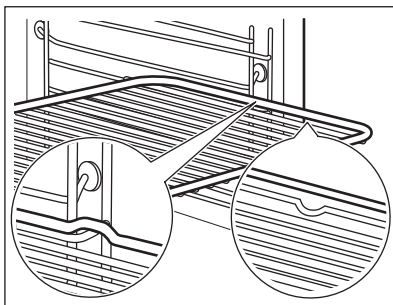
9.1 Tarvikute sisestamine

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

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

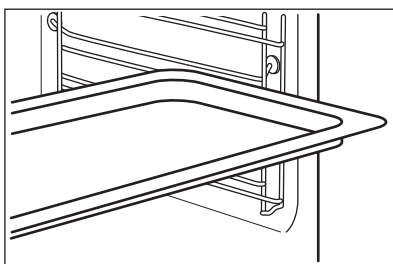
Traatrest:

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



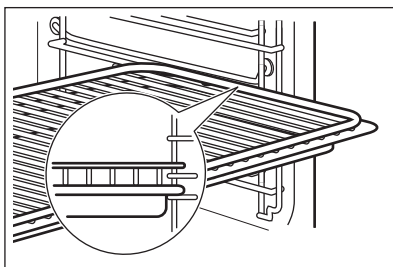
Küpsetusplaat / Sügav pann:

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.

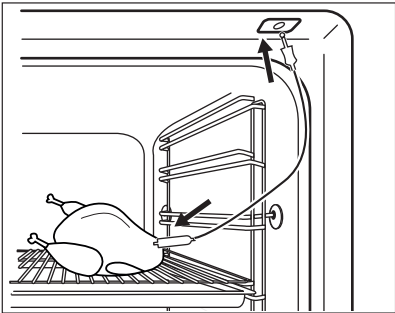
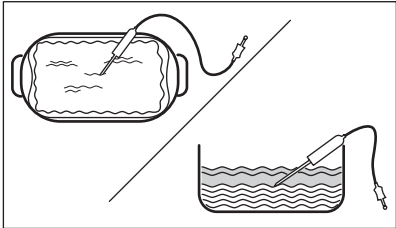



Toidu sisetemperatuur.


Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.
--	--	---

Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. samm	Sisestamine: Toidusensor.
Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog
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 Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.
	
4. samm	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

LISAFUNKTSIOONID

6. samm	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  HOIATUS! 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 seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.
Lülitage see sisse, kui seade on väljas – seda ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.





 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.
Kostab signaali.

 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

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.






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

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

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








11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele








Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

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



12. PUHASTUS JA HOOLDUS




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

 Puhastusvahendid	Puhastage seadme esikülge mikrokiudlappi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.
 Igapäevane kasutamine	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus mikrokiudlapiga.

 <p>Lisatarvikud</p>	<p>Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.</p> <p>Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.</p>
--	---

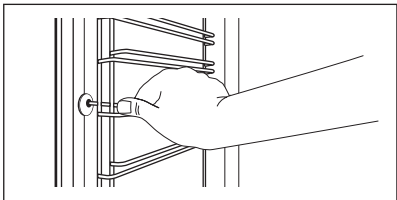
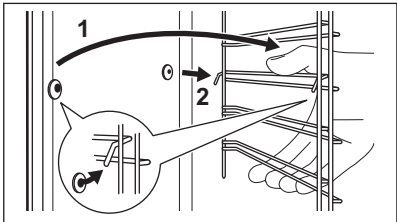
12.2 Kuidas puhastada: Veēsüvend

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 lisanuditeta 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: restitoed / katalüütilised paneelid



Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed / katalüütilised paneelid.

<p>1. samm</p>	<p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p>	
<p>2. samm</p>	<p>Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeina küljest lahti. Hoidke restitugede tagaosa ja katalüütilist paneeli paigal. Katalüütilised paneelid ei ole ahjuseina küljes kinni. Restitugede eemaldamisel võivad need välja kukkuda.</p>	
<p>3. samm</p>	<p>Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgeina küljest lahti ja eemaldage.</p>	
<p>4. samm</p>	<p>Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.</p>	

12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

Ahju puhastamine katalüütilisel meetodil		
Enne katalüütilist puhastamist eemaldage kõik tarvikud.		
1. samm	2. samm	3. samm
Valige Menüü  / Puhastamine  ja vajutage kolm korda nuppu OK.	Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaali. Ahi lülitub välja.	Kui ahi on jahtunud, puhastage sisemust niiske ja pehme lapiga.
Kestus: 1 h. Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.		

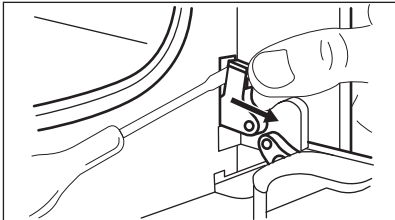
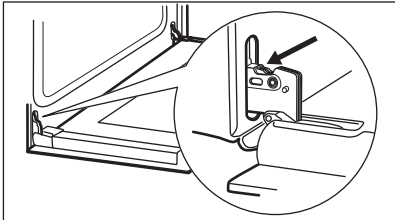
12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

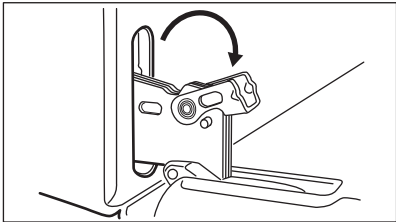
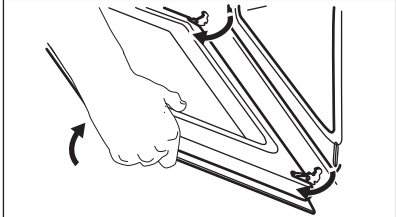
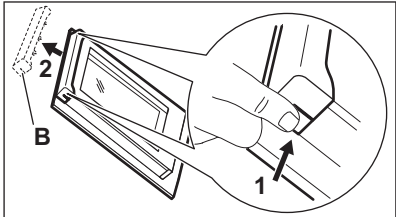
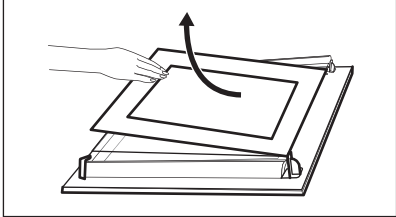


ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

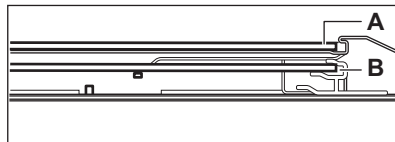
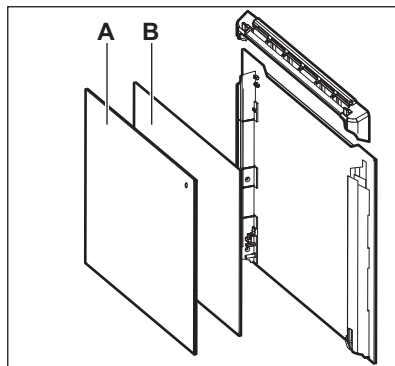
1. samm	Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.	
2. samm	Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.	
3. samm	Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.	
4. samm	Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.	

PUHASTUS JA HOOLDUS

5. samm	Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.	
6. samm	Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.	
7. samm	Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnuga.	
8. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
9. samm	Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.	
10. samm	Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.	
11. samm	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahjuuks tagasi kohale.	

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.



12.6 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 klaaskatte.
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.	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.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.

Veakoodid	
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaag.
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 seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme 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	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks 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 seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

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 energiakokkuhoidu.







15. MENÜÜ STRUKTUUR

15.1 Menüü

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

Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine 	Puhastamine 	Seaded 
--	---	--

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätteid.	Valige säte.	Kinnitage sätteid.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.



Seaded

O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas

MENÜÜ STRUKTUUR

Seaded					
O9	Demorežiim	Aktiveerimis- kood: 2468	O10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
O11	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.

ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.electrolux.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

www.electrolux.com/shop



Για περισσότερες συνταγές, συμβουλές, επίλυση προβλημάτων, κάντε λήψη της εφαρμογής **My Electrolux Kitchen**.




ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....202	2.7 Απόρριψη..... 208
1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων.....202	3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... 208
1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια.....203	3.1 Εντοιχισμός.....208
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....204	3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι..... 209
2.1 Εγκατάσταση..... 204	4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... 210
2.2 Ηλεκτρική σύνδεση..... 205	4.1 Γενική επισκόπηση..... 210
2.3 Χρήση.....206	4.2 Αξεσουάρ..... 210
2.4 Φροντίδα και καθαρισμός..... 207	5. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.....211
2.5 Εσωτερικός φωτισμός.....208	5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες..... 211
2.6 Σέρβις..... 208	

5.2 Πίνακας χειριστηρίων.....	211	11.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....	230
6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ.....	212	11.3 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών.....	230
6.1 Αρχικός καθαρισμός.....	212	12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	232
6.2 Αρχική προθέρμανση.....	212	12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... 232	
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ.....	213	12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου.....	233
7.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης.....	213	12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών / καταλυτικοί πίνακες	233
7.2 Προγράμματα.....	214	12.4 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός	234
7.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας	216	12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα.....	235
7.4 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια.....	216	12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....	236
7.5 Μαγείρεμα με βοήθεια.....	217	13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	237
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	223	13.1 Τι να κάνετε αν.....	237
8.1 Λειτουργίες ρολογιού.....	223	13.2 Δεδομένα σέρβις.....	238
8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.....	223	14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	239
9. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΉΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	224	14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος.....	239
9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ.....	224	14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας.....	240
9.2 Αισθ. Φαγητού.....	225	15. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ.....	240
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	227	15.1 Μενού.....	240
10.1 Κλειδίωμα.....	227	16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	242
10.2 Αυτόματη απενεργοποίηση.....	227		
10.3 Ανεμιστήρας ψύξης.....	228		
11. ΥΠΟΔΕΪΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	228		
11.1 Υγρός Θερμός Αέρας	228		

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή

έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm ²)
μέγιστο 1380	3 x 0.75
μέγιστο 2300	3 x 1
μέγιστο 3680	3 x 1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καλώδιο φάσης και το ουδέτερο καλώδιο (μπλε και καφέ καλώδια).

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξειδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσµα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση με απορρυπαντικά.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Εντοιχισμός

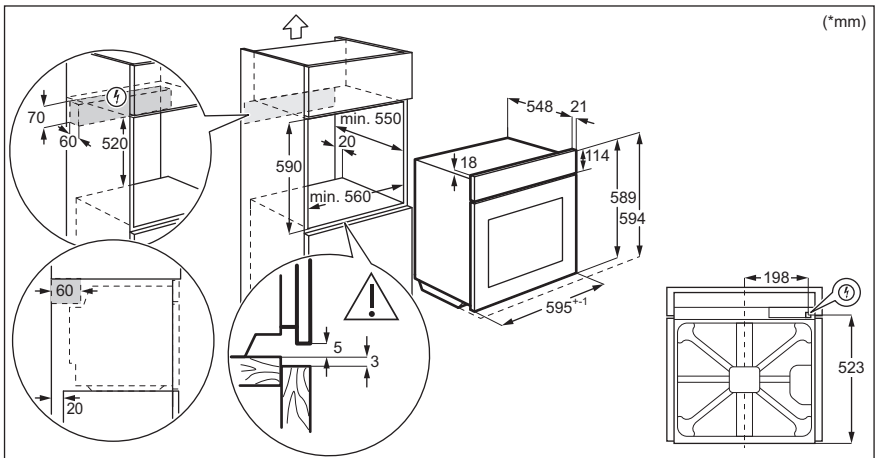
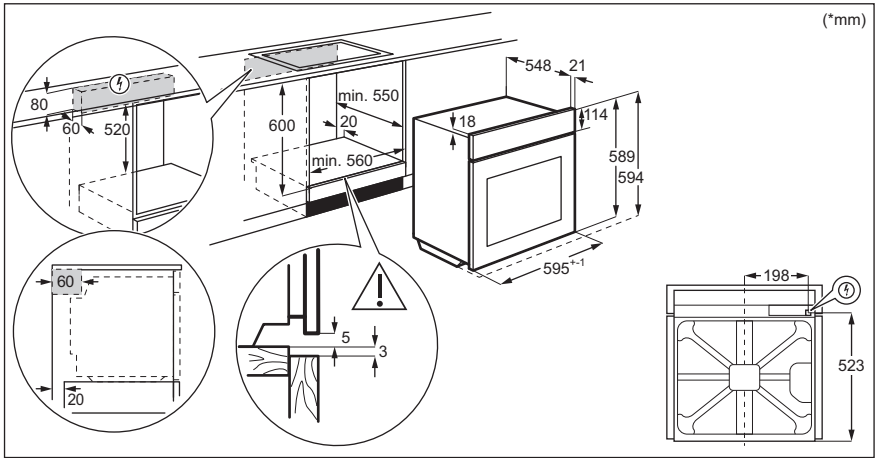


YouTube

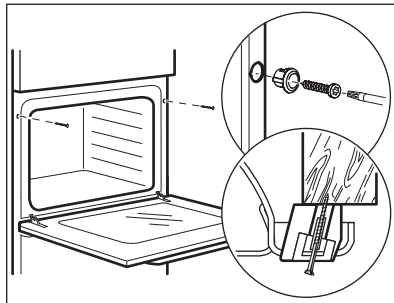
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



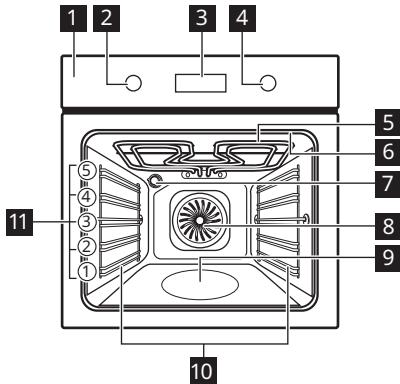


3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1** Πίνακας χειριστηρίων
- 2** Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3** Οθόνη
- 4** Διακόπτης ελέγχου
- 5** Αντίσταση
- 6** Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 7** Λαμπτήρας
- 8** Ανεμιστήρας
- 9** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 10** Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 11** Θέσεις ραφιού

4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Αισθ. Φαγητού**
Για να μετρήσετε πόσο θα μαγειρευτεί το φαγητό.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.







ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

5. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες



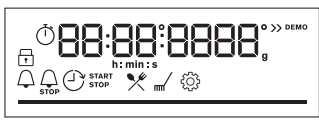
Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

5.2 Πίνακας χειριστηρίων

Πεδία αισθητήρα πίνακα ελέγχου					Πιέστε το κουμπί	Στρέψτε τον διακόπτη
				OK		
Χρονο-διακόπτης	Ταχεία προθέρμανση	Φωτισμός Φούρνου	Αισθ. Φαγητού	Επιβεβαίωση ρύθμισης		

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

	Όταν ο διακόπτης προγραμμάτων ζεστάματος βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης η οθόνη τίθεται σε κατάσταση αναμονής.
	Όταν μαγειρεύετε, η οθόνη εμφανίζει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, την ώρα και άλλες διαθέσιμες επιλογές.
	Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

Ενδείξεις οθόνης

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ

 Κλείδωμα	 Μαγείρεμα με βοήθεια	 Καθαρισμός	 Ρυθμίσεις	 Ταχεία προθέρμανση
Ενδείξεις χρονοδια- κόπτη:		 STOP		

Μπάρα προόδου - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.



Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό



Αισθ. Φαγητού ένδειξη



6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Αρχικός καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον άδειο φούρνο και ρυθμίστε την ώρα:



0:00.

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε το κουμπί OK.


6.2 Αρχική προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

Βήμα 1

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαφρών από τον φούρνο.


Βήμα 2

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: 
Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

Βήμα 3

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: 
Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

 Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Ξεκινήστε το μαγείρεμα

Βήμα 1



Επιλέξτε ένα πρόγραμμα.

Βήμα 2



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
Πιέστε το κουμπί
OK

Μαγείρεμα με ατμό

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.




Βήμα 1

Βήμα 2

Βήμα 3

Βήμα 4

Μαγείρεμα με ατμό


			<p>Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.</p>
<p>Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.</p>	<p>Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού.</p>	<p>Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK</p>	
<p>i Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.</p>			










Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
<p>Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.</p>	<p>Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.</p>

7.2 Προγράμματα

Βασικά προγράμματα

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <p>Θερμός Αέρας</p>	<p>Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.</p>

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <p>Πάνω/Κάτω Θέρμανση</p>	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 <p>SteamBake</p>	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.
 <p>Λειτουργία Πίτσα</p>	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 <p>Κάτω Θέρμανση</p>	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 <p>Καταψυγμένα τρόφιμα</p>	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κудωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 <p>Υγρός Θερμός Αέρας</p>	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .
 <p>Γκριλ</p>	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 <p>Γκριλ με Θερμό Αέρα</p>	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 <p>Μενού</p>	Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.

7.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.





Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.





7.4 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.








Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:	Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:
<ul style="list-style-type: none"> Αισθ. Φαγητού 	<ul style="list-style-type: none"> Λίγο ψημένο Μεσαία Ψημένο Καλοψημένο

Μαγείρεμα με βοήθεια - χρησιμοποιήστε το για να προετοιμάσετε γρήγορα ένα πιάτο με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις:			
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
			
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πατήστε το OK.	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπί OK.	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.






7.5 Μαγείρεμα με βοήθεια











Λεζάντα	
	Αισθ. Φαγητού διαθέσιμο. Τοποθετήστε το Αισθ. Φαγητού στο πιο χοντρό μέρος του σκεύους. Ο φούρνος απενεργοποιείται στη θερμοκρασία Αισθ. Φαγητού που έχετε ρυθμίσει.
	Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.
	Προθερμάνετε τον φούρνο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σχάρας.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

















	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
Βοδινό 🍖				
P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	  2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 40 λεπ.
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο			~ 50 λεπ.
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο			~ 60 λεπ.
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g το τεμάχιο, φέτες πάχους 3 cm	   3, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 15 λεπ.
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1,5 - 2 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 120 λεπ.























ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	 2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 75 λεπ.
P7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 85 λεπ.
P8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 130 λεπ.
P9	Φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 75 λεπ.
P10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 90 λεπ.
P11	Φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 120 λεπ.
Μοσχάρι 				
P12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0,8 - 1,5 kg, κομμάτια πάχους 4 cm	 2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.	~ 80 λεπ.
Χοιρινό 				

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1,5 - 2 kg	 2 , σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 120 λεπ.
P14	Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία)	1,5 - 2 kg	 2 , ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 215 λεπ.
P15	Μπριζόλα, φρέσκια	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 2 , σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 55 λεπ.
P16	Παϊδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμό, λεπτά παϊδάκια πάχους 2 - 3 cm	 3 , βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	90 λεπ.
Αρνί 				
P17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1,5 - 2 kg, φέτες πάχους 7 - 9 cm	 2 , σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 130 λεπ.
Πουλερικά 				
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1,5 kg, φρέσκο	 2 ,  200 ml, γάστρα πάνω στο ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 60 λεπ.
P19	Μισό κοτόπουλο	0,5 - 0,8 kg	 3 , ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 40 λεπ.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g το τεμάχιο	  2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.	~ 25 λεπ.
P21	Κοτόπουλο μπουτία, φρέσκα	-	  3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπουτία, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.	~ 30 λεπ.
P22	Πάπια, ολόκληρη	2 - 3 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 100 λεπ.
P23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5 kg	  2, βαθύ ταψί Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 110 λεπ.
Άλλα 				
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	  2, μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 60 λεπ.
Ψάρι 				
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0,5 - 1 kg ανά ψάρι	  2, ταψί ψησίματος Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.	~ 30 λεπ.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	  3, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	20 λεπ.





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σάκχαρ / Αξεσουάρ	Διάρκεια
Ψήσιμο γλυκών / επιδόρπια   				
P27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη μεταλλική σχάρα	90 λεπ.
P28	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml, ταψί ψησίματος	60 λεπ.
P29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα	40 λεπ.
P30	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα	60 λεπ.
P31	Κέικ Brownies	2 kg	 3, βαθύ ταψί	30 λεπ.
P32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	 2,  100 - 150 ml, ταψί για muffin πάνω στη μεταλλική σχάρα	30 λεπ.
P33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη μεταλλική σχάρα	50 λεπ.
Λαχανικά / Συνοδευτικά πιάτα   				
P34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, ταψί ψησίματος Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.	50 λεπ.
P35	Φέτες	1 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.	35 λεπ.
P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1,5 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.	30 λεπ.
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0,5 kg	 3, ταψί ψησίματος	25 λεπ.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σάκχρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0,75 kg	☐ 3, ταψί ψησίματος	25 λεπ.
Γκρατινάρισμα, ψωμί και πίτσα 🍞 🥞 🥙				
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ	1 - 1,5 kg	☐ 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα	45 λεπ.
P40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1,5 kg	☐ 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	50 λεπ.
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	☑ ☐ 2, 🍷 100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	15 λεπ.
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	☑ ☐ 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	25 λεπ.
P43	Κις	-	☐ 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα	45 λεπ.
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0,8 kg	☑ ☐ 3, 🍷 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.	30 λεπ.
P45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας	1 kg	☑ ☐ 2, 🍷 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / μεταλλική σχάρα	45 λεπ.







8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

8.1 Λειτουργίες ρολογιού







Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
	Χρονομετρητής. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
	Χρόνος μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα ζεστάματος σταματά.
	Καυστέρηση Έναρξης. Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτης λειτουργίας επιλέξτε: Μενού, Ρυθμίσεις.

8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Τρόπος ρύθμισης: Ώρα		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
		
Για να αλλάξετε την ώρα, εισέλθετε στο μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Ώρα.	Ρυθμίστε το ρολόι.	Πατήστε: OK.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής			
Βήμα 1	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 	Βήμα 2	Βήμα 3
			
Πιέστε: 	Ρυθμίστε τον Χρονομετρητής	Πατήστε: OK.	
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.			

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος				
Βήμα 1	Βήμα 2		Βήμα 3	Βήμα 4
			Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00  STOP	
Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε: OK.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.				

Τρόπος ρύθμισης: Καυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	Βήμα 2		Βήμα 3	Βήμα 4		Βήμα 5	Βήμα 6
			Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΕΝΑΡΞΗ				Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--  ΔΙΑΚΟΠΗ
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: OK.		Ρυθμίστε την ώρα τέλους.	Πατήστε: OK.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.							

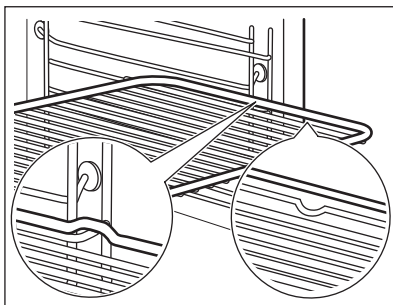
9. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολισθήση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

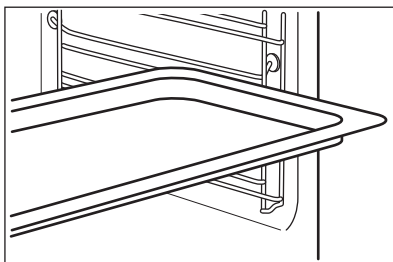
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



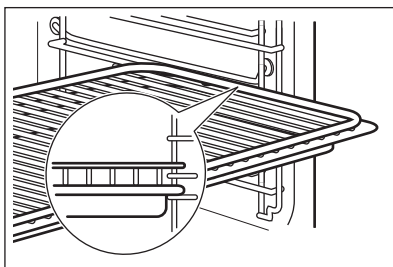
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



9.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού- μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:



Η θερμοκρασία του φούρνου.



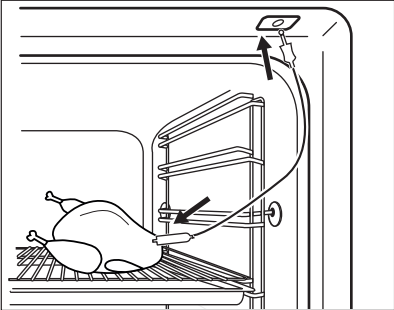
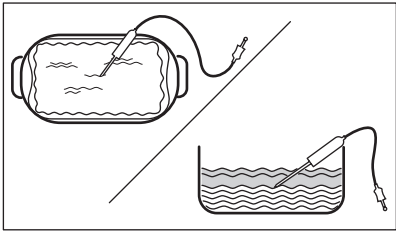

Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.


ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

Τα υλικά θα πρέπει να βρισκονται σε θερμοκρασία δωματίου.	Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.
---	--	--







Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
Βήμα 3	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.
Κρέας, πουλερικά και ψάρι	Γάστρα
Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.	Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.
	
Βήμα 4	Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.
Βήμα 5	 - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.

Βήμα 6	<p>OK- πιέστε για επιβεβαίωση. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.</p>
Βήμα 7	<p>Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.</p> </div>



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Κλειδωμα



<p>Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.</p>		
<p>Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος. Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη - δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.</p>		
 	<p> OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.</p>	<p> OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.</p>
<p> 3 x  - αναβοσβήνει όταν το κλειδωμα είναι ενεργοποιημένο.</p>		

10.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

 (°C)	 (ώ)
250 - μέγιστο	3

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Καθυστέρηση Έναρξης.






10.3 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.






11. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ






11.1 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	10 - 15
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	25 - 35
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	25 - 30
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	15 - 25

ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	20 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	25 - 30
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (Λεπ.)
Μεσογεικά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

11.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ








Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

 Ταψί πίτσας	 Πυρίμαχο ταψί	 Κεραμικά φορμάκια	 Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm







11.3 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών








Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

				 (°C)	 (λεπ.)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 30	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-

ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

				 (°C)	 (ΛΕΠ.)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

				 (°C)	 (ΛΕΠΤ.)	
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	2 - 3 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά	Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.
Μοσαρισιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό





Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μη το χρησιμοποιήσετε στις καταλυτικές επιφάνειες.

 <p>Καθημερινή Χρήση</p>	<p>Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.</p>
	<p>Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.</p>

 <p>Αξεσουάρ</p>	<p>Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα πανί από μικροΐνες, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.</p>
	<p>Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.</p>

12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

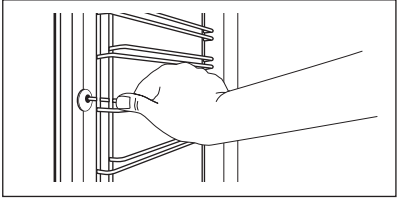
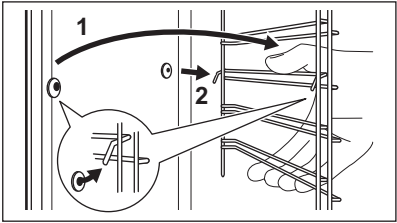
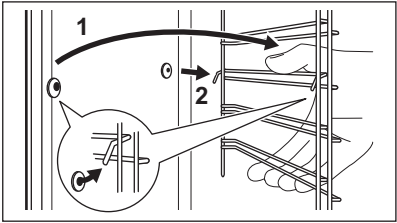
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
<p>Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.</p>	<p>Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.</p>	<p>Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.</p>

Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχρών / καταλυτικοί πίνακες

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχρών / τους καταλυτικούς πίνακες για να καθαρίσετε τον φούρνο.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Βήμα 1	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
Βήμα 2	Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα. Κρατήστε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους. Οι καταλυτικοί πίνακες δεν είναι στερεωμένοι στα τοιχώματα του φούρνου. Μπορούν να πέσουν όταν αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών.	
Βήμα 3	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.	

12.4 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός

Υπάρχουν καταλυτικοί πίνακες στο εσωτερικό του φούρνου. Τα καταλυτικά πάνελ απορροφούν τα λίπη κατά τη διάρκεια της κατάλυσης.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον καθαρισμό.

Καθαρίστε τον φούρνο με καταλυτικό καθαρισμό		
Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ πριν από τον καταλυτικό καθαρισμό.		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Επιλέξτε Μενού  / Καθαρισμός  και πιέστε OK τρεις φορές.	Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, ακούγεται το σήμα. Ο φούρνος σβήνει.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.
Διάρκεια: 1 ώ. Η καταλυτική εμαγιέ επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενη, μην την καθαρίζετε με πανί.		

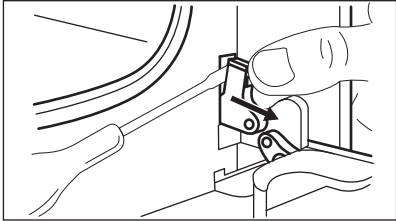
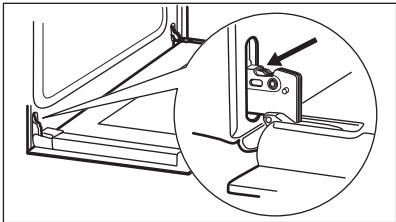
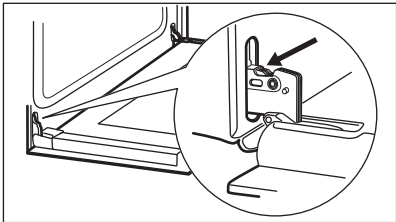
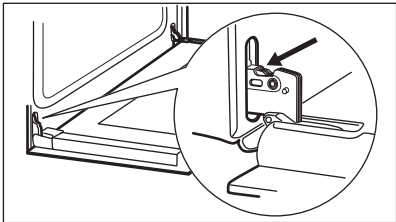
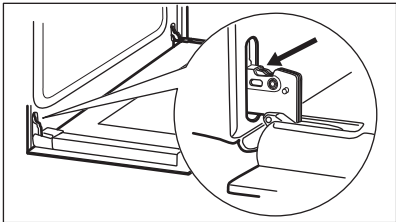
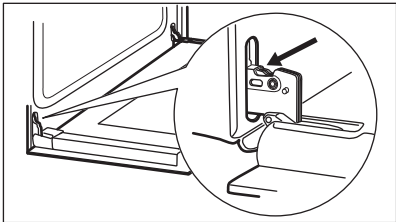
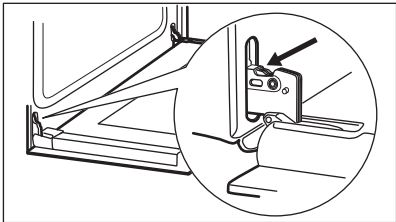
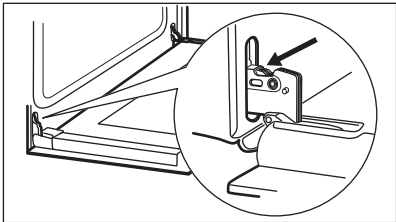
12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

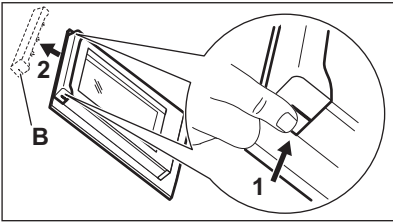
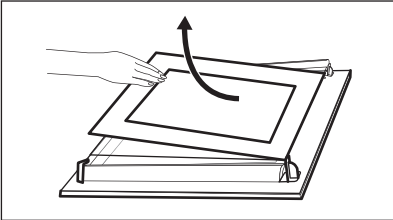
Η πόρτα του φούρνου διαθέτει τρία τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

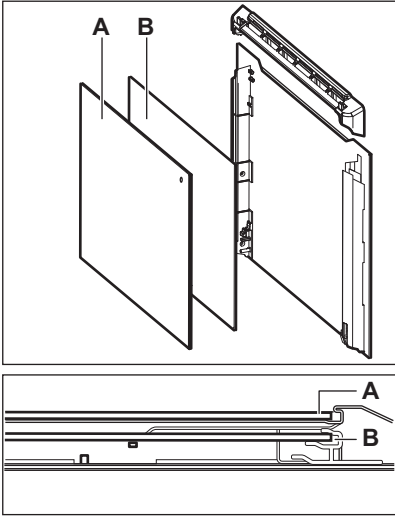


ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

Βήμα 1	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και εντοπίστε τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά της πόρτας.	
Βήμα 2	Χρησιμοποιήστε ένα καταβίδι για να ανασηκώσετε και να στρέψετε πλήρως τον μοχλό του μεντεσέ της δεξιάς πλευράς.	
Βήμα 3	Εντοπίστε τον μεντεσέ στην αριστερή πλευρά της πόρτας.	
Βήμα 4	Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τον μοχλό του αριστερού μεντεσέ.	
Βήμα 5	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.	
Βήμα 6	Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.	
Βήμα 7	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
Βήμα 8	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	

<p>Βήμα 9</p>	<p>Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.</p>	
<p>Βήμα 10</p>	<p>Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.</p>	
<p>Βήμα 11</p>	<p>Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου.</p>	

<p>Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια φούρνου (Α και Β) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Αναζητήστε το σύμβολο/την εκτυπωμένη ζώνη στο πλάι του τζαμιού, κάθε τζάμι είναι διαφορετικό ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση. Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαρίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.</p>	
--	--

12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Πίσω λαμπτήρας

Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
Βήμα 2	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
Βήμα 4	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Το κλειδί είναι απενεργοποιημένο.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εξαρτήματα	
Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Η λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.
Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.
Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.	Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Κωδικός σφάλματος	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη...	Ελέγξτε εάν...
Err C2	Αφαιρέσατε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή.
0:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στον φούρνο. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.	

Καθαρισμός	
Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

13.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)
Κωδικός Προϊόντος (PNC)
Σειριακός αριθμός (S.N.)

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	Electrolux	
Ταυτότητα μοντέλου	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του. Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας. Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα. Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστανετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.




Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.



15. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

15.1 Μενού





- επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.

Μενού δομή		
Μαγείρεμα με βοήθεια 	Καθαρισμός 	Ρυθμίσεις 

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
	 OK	 O1 - O11	 OK	
Επιλέξτε το Μενού, Ρυθμίσεις.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK.

Ρυθμίσεις					
O1	Ωρα	Αλλαγή	O2	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
O3	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	O4	Ένταση Βομβητή	1 - 4
O5	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	O6	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
O7	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	O8	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
O9	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468	O10	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
O11	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι			

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

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.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	244	3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	250
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	244	3.1 Beépítés.....	250
1.2 Általános biztonság.....	245	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	251
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	246	4. TERMÉKLEÍRÁS.....	252
2.1 Üzembe helyezés.....	246	4.1 Általános áttekintés.....	252
2.2 Elektromos csatlakozás.....	247	4.2 Tartozékok.....	252
2.3 Használat.....	248	5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA	253
2.4 Ápolás és tisztítás.....	249	5.1 Visszahúzható gombok.....	253
2.5 Belső világítás.....	249	5.2 Kezelőpanel.....	253
2.6 Szolgáltatások.....	250		
2.7 Ártalmatlanítás.....	250		

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	254	11.3 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	271
6.1 Kezdeti tisztítás.....	254	12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	273
6.2 Kezdeti előmelegítés.....	254	12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....	273
7. NAPI HASZNÁLAT.....	255	12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	274
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	255	12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek	274
7.2 Sütőfunkciók.....	256	12.4 Használata: Katalitikus tisztítás	275
7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	257	12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	275
7.4 Előre programozott sütés beállítása.....	258	12.6 Hogyan cserélje: Lámpa.....	277
7.5 Előre programozott sütés.....	258	13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	278
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	264	13.1 Mi a teendő, ha.....	278
8.1 Órafunkciók.....	264	13.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	279
8.2 Órafunkciók beállítása.....	264	14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	279
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	265	14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap.....	279
9.1 Tartozékok behelyezése.....	265	14.2 Energiatakarékosság.....	280
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	266	15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	281
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	268	15.1 Menü.....	281
10.1 Funkciózár.....	268	16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	282
10.2 Automatikus kikapcsolás.....	268		
10.3 Hűtőventilátor.....	269		
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	269		
11.1 Konvekciós levegő (nedves).....	269		
11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	270		

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 fogyatékossgal 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 képezített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- 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.

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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- 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 annak 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 villanyszerelőnek 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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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 többől 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.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
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.
- 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.
- Ne tisztítsa tisztítószerral a katalitikus zománcreteget.

2.5 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 használhatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

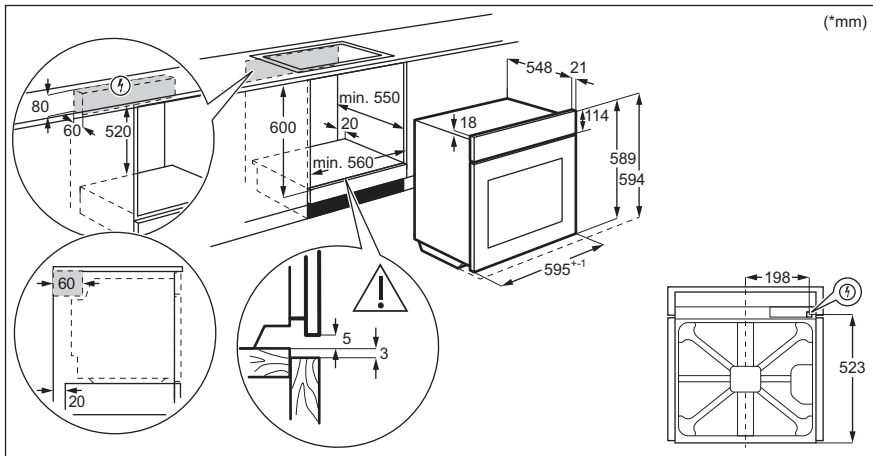
3.1 Beépítés

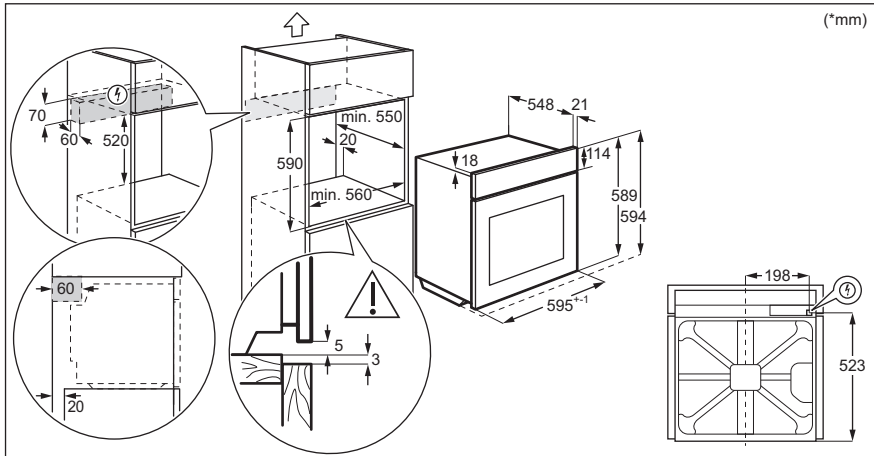


YouTube

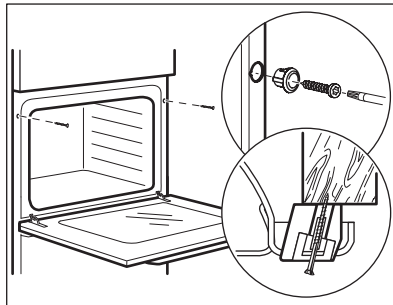
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



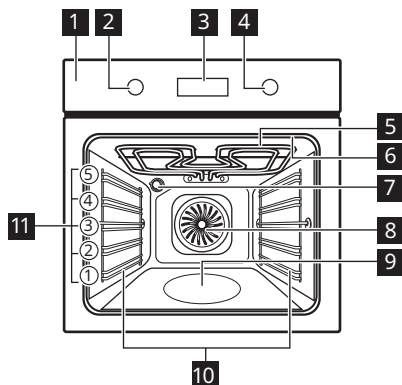


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlőgomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Hűshőmérő 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 tepsí**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.




5. A KÉSZÜLÉK 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 fordítja, a kijelző készenléti állapotba lép.
	Főzőskor 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

 FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt:			
			 00:00 érték látható 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 percig, hogy páráat hozzon létre. Tegye az ételt sütőbe.</p>
<p>Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.</p>	<p>Válassza ki a gőzölés sütőfunkciót.</p>	<p>Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg ezt: OK</p>	
<p>i A sütőtér mélyedésének maximális irtartalma 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 fordítsa 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>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.</p>
 <p>Alsó + felső sütés</p>	<p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>SteamBake</p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <p>Pizza funkció</p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p>Fagyasztott ételek</p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</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 maradékot használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <p>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 <p>Infrasütés</p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p>Menü</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"> • Hűshőmérő szenzor 	<ul style="list-style-type: none"> • Véres • Közepes • Jól átsütve

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	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	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
Marha 🐄				
P1	Marhasült, véresen	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	🔪📏 2; sütő tálca A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
P2	Marhasült, közepes			~ 50 perc
P3	Marhasült, jól átsütve			~ 60 perc
P4	Steak, közepes	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	🔪📏 3; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerkepcsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc
P6	Marhasült, véres (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	🔪📏 2; sütő tálca 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	Marhasült, közepes (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 130 perc

NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P9	Filé, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2; sütő tálca 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	Filé, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	Filé, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hőfok)			~ 120 perc
Borjú 				
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 2; sütőedény a húzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
Sertés  				
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1,5 - 2 kg	 2; sütőedény a húzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 120 perc
P14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1,5 - 2 kg	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc
P15	Karaj, friss	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2; sütőedény a húzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	90 perc
Bárány 				
P17	Csontos báránycomb	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	 2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
Szárnyasok 🐔				
P18	Egész csirke	1 - 1,5 kg; friss	🔪📏 2; 🍷 200 ml; tűzálló edény a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	Fél csirke	0,5 - 0,8 kg	🔪📏 3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	Jércemell	180 - 200 g-os darabok	🔪📏 1; 📏 2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	Csirkecomb, friss	-	🔪📏 3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	🔪📏 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.	~ 100 perc
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	🔪📏 2; mély tepszi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
Egyéb 🍖				
P24	Fasírt	1 kg	🔪📏 2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
Hal 🐟				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	🔪📏 2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc





NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	20 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon	90 perc
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; sütő tálca	60 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon	40 perc
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a huzalpolcon	60 perc
P31	Csokoládés sütitk	2 kg	 3; mély tepsi	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a huzalpolcon	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon	50 perc
Zöldséges ételek / köretek   				
P34	Tepsi burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; sütő tálca 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 huzalpolcon	45 perc
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1,5 kg	☐ 1; tűzálló edény a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	☐☐ 2; 🍷 100 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	☐☐ 2; sütő tálca sütőpapírral bélelve	25 perc
P43	Quiche	-	☐ 2; sütőforma a huzalpolcon	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	☐☐☐ 3; 🍷 150 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	☐☐ 2; 🍷 150 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve / huzalpolc	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: OK funkciót.







Hogyan állítsa be: Percszámláló			
1. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 	2. lépés	3. lépés
			
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK 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

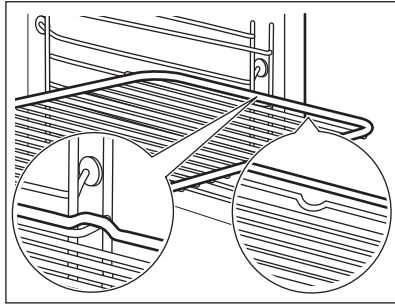
9.1 Tartozékok behelyezése

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

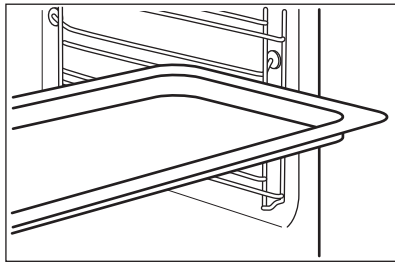
Sütőrács:

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



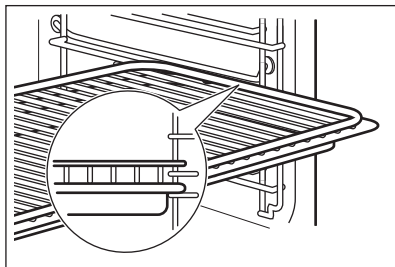
Sütő tálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérséklete.



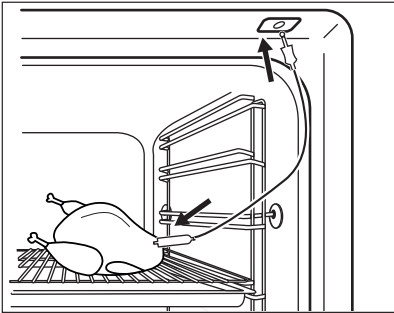
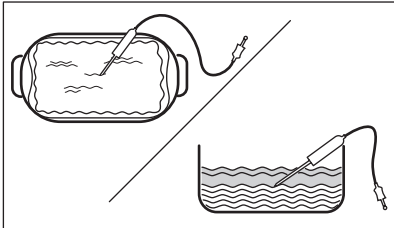

A maghőmérsékletet.

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






1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak
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.
	
4. lépés	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
5. lépés	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. lépés	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

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



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.		
Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár. Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a 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, Húshőmérő szenzor, Késleltetési idő.






10.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék 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


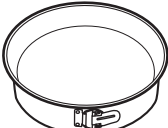


HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°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

			
Pizzaserpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
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	Hőlégbefűvás, 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	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, 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 huzal- polcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a har- madik szintre. A sütési idő félidejé- ben fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.



12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 Tisztítósze- rek	A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálas ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó-tömítést.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.
 Napi haszná- lat	A sütőtérrel minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Minden használat után mikroszálas törülközővel törölje szárazra a készülék belsejét.

 <p>Tartozékok</p>	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépből tisztítani.</p>
	<p>A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.</p>

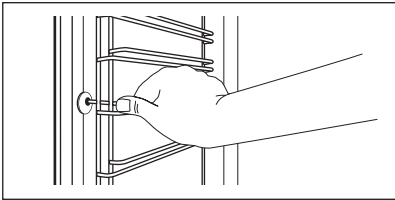
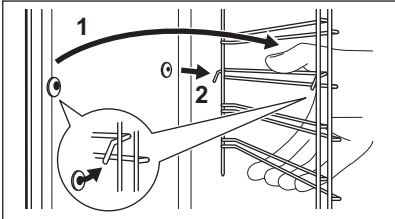
12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

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

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek



A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

<p>1. lépés</p> <p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.</p>	
<p>2. lépés</p> <p>Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelt a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falaihoz rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat.</p>	
<p>3. lépés</p> <p>Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.</p>	
<p>4. lépés</p> <p>A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.</p>	

12.4 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőterben katalitikus panelek találhatók. A katalízis során a katalitikus panelek elnyelik a zsíros szennyeződések.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással		
A katalitikus tisztítás előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből.		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Válassza ki a következőket: Menü  / Tisztítás  majd nyomja meg a OK gombot háromszor.	A tisztítás végén hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.	Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.
Időtartam: 1 óra. A katalitikus zománcreteg öntisztuló, így nincs szükség ronggyal történő tisztításra.		

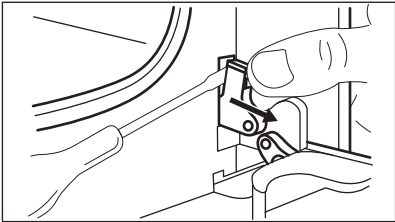
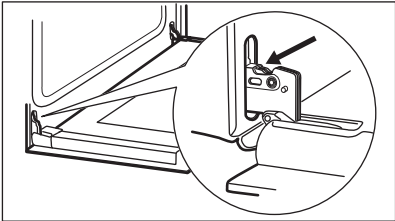
12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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.

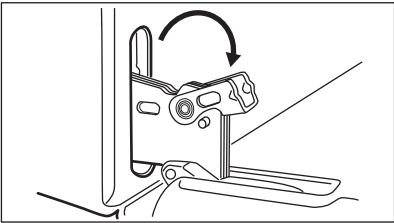
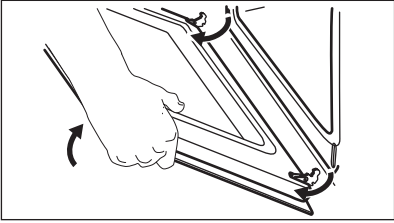

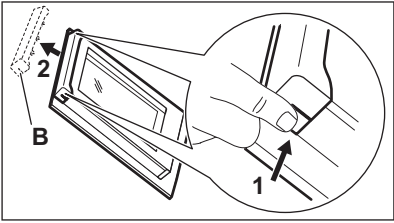
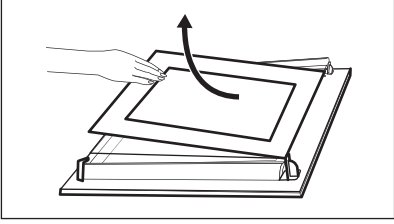


VIGYÁZAT!

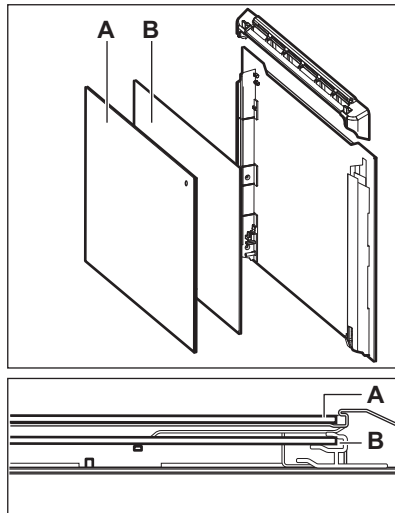
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

1. lépés	Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.	
2. lépés	Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.	
3. lépés	Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.	
4. lépés	Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.	

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

5. lépés	Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.	
6. lépés	Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.	
7. lépés	Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.	
8. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításához.	
9. lépés	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.	
10. lépés	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
11. lépés	A tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.	

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 ágyazatba.



12.6 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 lehűl.	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.	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.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

Hibakódok

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	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
Energhiahatékonysági szám	81.2
Energhiahatékonysági 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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

14.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék 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.

Maradék hő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.


Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.




E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü

	☰ - válassza ezt a Menü-re lépéshez.
---	--------------------------------------

A Menü felépítése

Előre programozott sütés 	Tisztítás 	Beállítások 
--	---	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
 ☰ ⚙	 OK	 O1 - O11	 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
----	------------	-----------	----	-----------------	-------

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Beállítások					
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	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	O10	Szoftver verzió	Ellenőrzés
O11	Összes beállítás törté- se	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.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

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

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	284	3. UZSTĀDĪŠANA.....	289
1.1 Bēmu un neaizsargātu personu drošība.....	284	3.1 Iebūve.....	290
1.2 Vispārīgā drošība.....	285	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	291
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	286	4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	291
2.1 Uzstādīšana.....	286	4.1 Vispārējs pārskats.....	291
2.2 Elektroītīkla savienojums.....	287	4.2 Papildpiederumi.....	292
2.3 Lietošana.....	288	5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	292
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	289	5.1 Iegremdējamie regulatori.....	292
2.5 Iekšējais apgaismojums.....	289	5.2 Vadības panelis.....	292
2.6 Serviss.....	289		
2.7 Utilizācija.....	289		

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 293	
6.1 Sākotnējā tīrīšana..... 294	
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana..... 294	
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 294	
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatišana.294	
7.2 Karsēšanas funkcijas.....295	
7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....297	
7.4 Gatavošanas palīgs iestatišana...297	
7.5 Gatavošanas palīgs.....298	
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... 303	
8.1 Pulksteņa funkcijas..... 303	
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatišana...304	
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI...305	
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....305	
9.2 Termozonde.....306	
10. PAPILDFUNKCIJAS..... 308	
10.1 Bloķēšana..... 308	
10.2 Automātiskā izslēgšanās..... 308	
10.3 Dzesēšanas ventilators.....308	
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....308	
11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....308	
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....310	
11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm..... 311	
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 312	
12.1 Piezīmes par tīrīšanu..... 313	
12.2 Kā tīrīt? Tīrnes reljefs..... 313	
12.3 Izņemšana. Plauktu balsti / katalītiskie paneļi313	
12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana 314	
12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....314	
12.6 Kā nomainīt: Lampa.....316	
13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 317	
13.1 Kā rīkoties, ja..... 317	
13.2 Servisa dati..... 318	
14. ENERGEOFEKTIVĪTĀTE..... 319	
14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa..... 319	
14.2 Elektroenerģijas taupīšana..... 320	
15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....320	
15.1 Izvēlne..... 320	
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU321	

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.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- 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.

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 tās 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.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomainīšanai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaukdas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
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 (zilas un brūnas 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 atvērtaļai 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.
- Neīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 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.

2.6 Serviss

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

2.7 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".

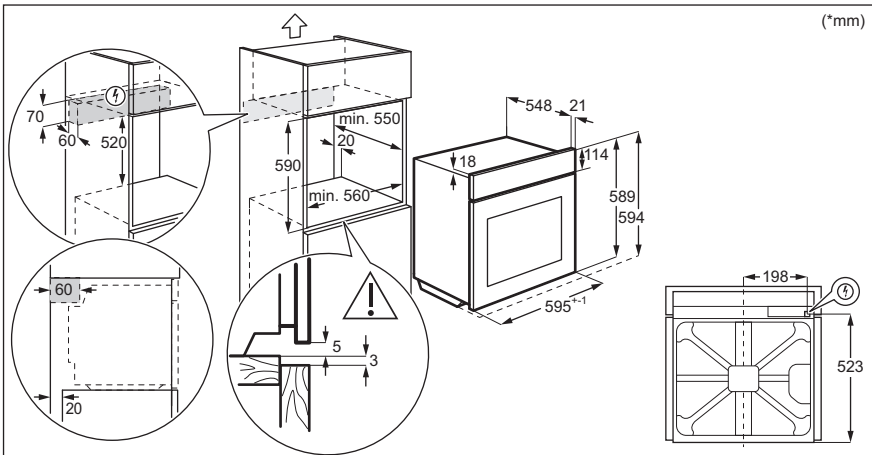
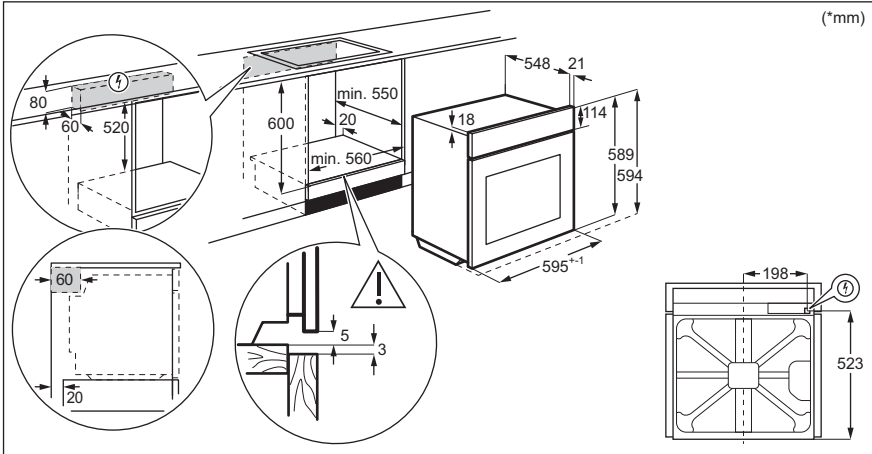
3.1 Iebūve



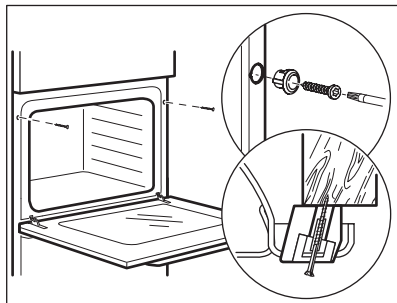
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

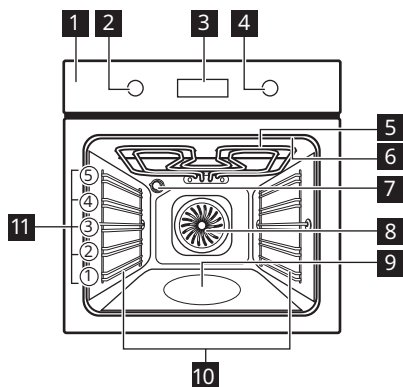


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



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** Tilpnes reljefs
- 10** Plaukta atbalsts, izņemams
- 11** Plauktu līmeņi

IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.2 Papildpiederumi







- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai 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. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

5.1 Iegremdējamie regulatori

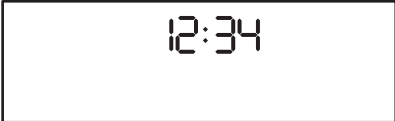
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

5.2 Vadības panelis



Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
				OK		
Tai-mers	Ātrā uz-silšana	Apgai-smo-jums (lam-pa)	Termozon-de	Apstiprināt iestatījumu		










Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsnī.


Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsnī.



	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
---	---

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

	<p>Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.</p>
	<p>Displejs ar galvenajām funkcijām.</p>

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

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





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

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES




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

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:			
			 00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK .

6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	




7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



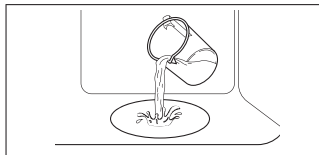


BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis
 	 °C










Sāciet gatavot ēdienu	
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK


Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tīlnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK	
<p>i Tīlnes cepeškrāsns tīlnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīlnes 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 cepeškrāsns.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīlnes reljefa.

7.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p>Augš./Apakškarsēšana</p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p>SteamBake</p>	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 <p>Picas funkcija</p>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p>Apakškarsēšana</p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <p>Saldēta pārtika</p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.
 <p>Ventilatora kars. ar mitrumu</p>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis 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>Grīls</p>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 <p>Infratermiskā grilēšana</p>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izvēlne	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.

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







Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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





7.4 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"> Termozonde 	<ul style="list-style-type: none"> Pusjēls Vidējs Labi izcepts







Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 	 	 P1 - P45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK .	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK .	Ievietojiet ēdienu cepečkrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

7.5 Gatavošanas palīgs


















Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biežākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni.
	Plaukta līmenis.

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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Liellopu gaļa 				
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	  2 ; cepamā paplāte 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 šķēdes; 3 cm biezas	   3 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	  2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min










	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	 2; cepamā paplāte 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
P9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)			~ 120 min
Teļa gaļa 				
P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
Cūkgaļa 				
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	  2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	Mugura, sviaga	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	Cūkgaļas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
Jēra gaļa 				
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
Putnu gaļa 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	  3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  3;  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	3; cepamā paplāte 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 restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
Cits				
P24	Gaļas rulete	1 kg	2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min
Zivis				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
Saldumi / deserti				
P27	Siera kūka	-	2; 28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta	90 min
P28	Ābolu kūka	-	2; 100–150 ml; cepamā paplāte	60 min
P29	Ābolu tarte	-	2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta	40 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P30	Ābolu pīrāgs	-	☐ 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta	60 min
P31	Braunijs	2 kg	☐ 3; cepamā panna	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	☐ 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta	30 min
P33	Kēkss	-	☐ 2; kēksa veidne uz restotā plaukta	50 min
Dārzeni / piedevas   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	☐ 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min
P35	Daiviņas	1 kg	☐ 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeni	1–1,5 kg	☐ 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	☐ 3; cepamā paplāte	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	☐ 3; cepamā paplāte	25 min
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	☐ 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta	45 min

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1–1,5 kg	1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	2; 100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biezā	-	2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	2; cepamā veidne uz restotā plaukta	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	3; 150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min
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 lestaīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet: 		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti 		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

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

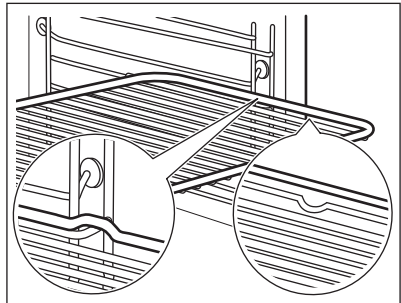
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

Restots plaukts:

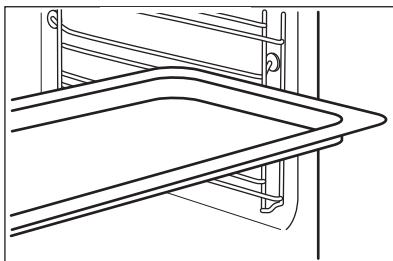
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

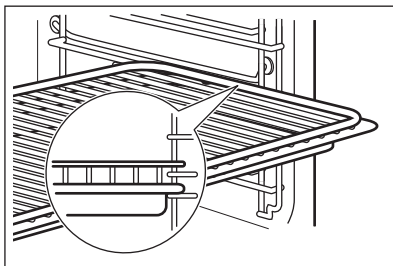
Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

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



9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C
Cepeškrāsns temperatūra.


Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

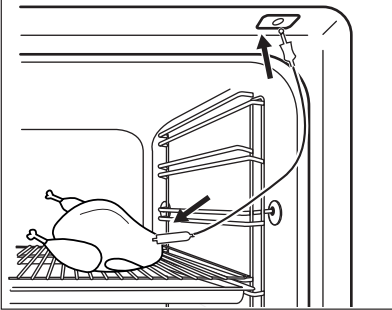
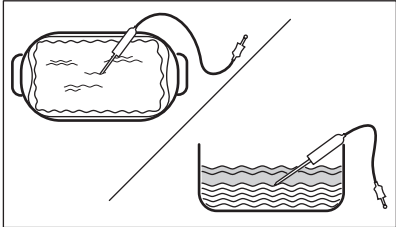


Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
<p>Ievietojiet Termozone galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozone atrastos ēdienā.</p>	<p>Ievietojiet Termozone galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozone jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozone silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozone gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<p>4. solis</p>	<p>Iespraudiet Termozone cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozone.</p>
<p>5. solis.</p>	<p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p>
<p>6. solis</p>	<p>Nospiediet OK, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p>
<p>7. solis</p>	<p>Izņemiet Termozone kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Termozone sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>

10. PAPILDFUNKCIJAS


10.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.


Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.





Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai ieslēgtu funkciju.
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

10.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaisojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.






10.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.






11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

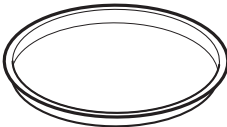
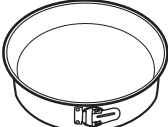


		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Sufļē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītūkas pīrā- ga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītūka ar pil- dījumu	sacepuma forma uz res- totā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gaba- li	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs








11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 pa- plātē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 pa- plātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 pa- plātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

				 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsni ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi 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

 <p>Tīrīšanas līdzekļi</p>	<p>Tīriet ierīces priekšdaļu ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.</p>
	<p>Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.</p>
	<p>Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.</p>
 <p>Lietošana ikdienā</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.</p>
	<p>Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni ar mikrošķiedras drānu.</p>
 <p>Papildpiederumi</p>	<p>Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>
	<p>Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

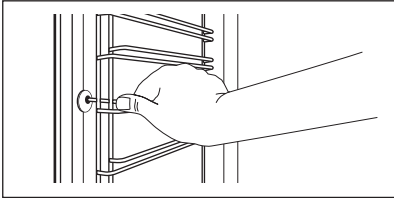
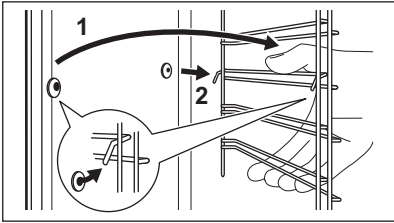
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

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 siltu ūdeni un mīkstu drānu.</p>
<p>Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns iekšpusi ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.</p>		

12.3 Izņemšana. Plauktu balsti / katalītiskie paneļi

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsns iekšpusi.



KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plaukta balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneli nav piestiprināti cepeškrāsns sienām. Izņemot plauktu balstus, tie var izkrist.	
3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	

12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneli. Katalītiskie paneli katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu		
Pirms katalītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.		
1. solis.	2. solis	3. solis
Atlasiet Izvēlne  / Tīrīšana  un trīs reizes nospiediet OK .	Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Cepeškrāsns izslēdzas.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iztīriet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.
Ilgums: 1 stunda. Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīrīšanās, netīriet to ar drānu.		

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

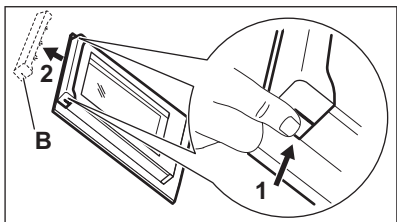
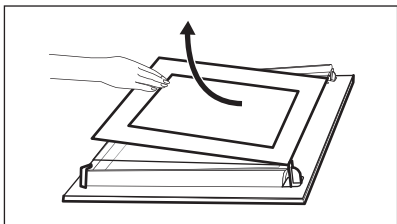


UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<p>1. solis</p>	<p>Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.</p>	
<p>2. solis</p>	<p>Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.</p>	
<p>3. solis</p>	<p>Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.</p>	
<p>4. solis</p>	<p>Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.</p>	
<p>6. solis</p>	<p>Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.</p>	
<p>7. solis</p>	<p>Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p>8. solis</p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	

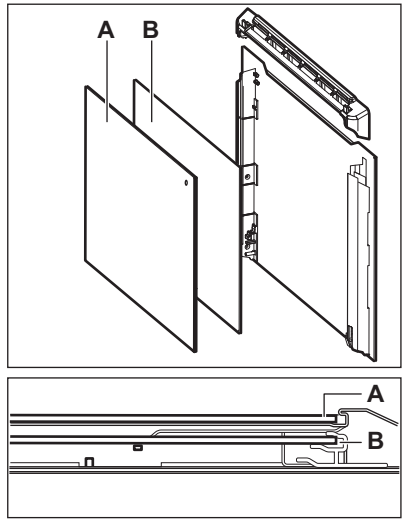
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

9. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliedzieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.	
10. solis	Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.	
11. solis	Pēc tīrīšanas uzstādi stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.	

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 noklikšķ.

Pārliedzieties, ka vidējais stikla panelis līgzdā ir uzstādīts pareizi.



12.6 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. Uzgai- diet, līdz cepeškrāsns ir atdzi- susī.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tilpnes grīdas drā- nu.

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 pade- vei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkci- ja.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

Detaļas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:

PROBLĒMRISINĀŠANA

Detaljas	
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tīrīšana	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
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 ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energotatēriņš 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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

IZVĒLNES STRUKTŪRA

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīti, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces 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.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci 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 ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.

Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē 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.
				
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 uzsīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O9	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	O10	Programmatūras versija	Pārbaude
O11	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.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitikinkite, 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

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	323	2.6 Paslauga.....	328
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	323	2.7 Išmetimas.....	328
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	324	3. ĮRENGIMAS.....	329
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	325	3.1 Įrengimas balduose.....	329
2.1 Įrengimas.....	325	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.	330
2.2 Elektros prijungimas	326	4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	330
2.3 Naudojimas.....	327	4.1 Bendroji apžvalga.....	330
2.4 Priežiūra ir valymas.....	328	4.2 Priedai.....	331
2.5 Vidinis apšvietimas.....	328		

5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ.....	331	11. PATARIMAI.....	348
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	331	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	348
5.2 Valdymo skydelis.....	331	11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	350
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	332	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	350
6.1 Pirminis valymas.....	332	12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	352
6.2 Pirminis pašildymas.....	333	12.1 Pastabos dėl valymo.....	353
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	333	12.2 Kaip valyti įduba vandeniui.....	353
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	333	12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės	353
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	334	12.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas	354
7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	335	12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	354
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	336	12.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	356
7.5 Kepimo vadovas.....	336	13. TRIKIŲ ŠALINIMAS.....	357
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	343	13.1 Ką daryti, jeigu.....	357
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	343	13.2 Naudojimo informacija.....	358
8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	343	14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	359
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	344	14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas.....	359
9.1 Priedų naudojimas.....	344	14.2 Energijos taupymas.....	359
9.2 Maisto termometras.....	345	15. MENIU STRUKTŪRA.....	360
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	347	15.1 Meniu.....	360
10.1 Užraktas.....	347	16. APLINKOS APSAUGA.....	361
10.2 Automatinis išsijungimas.....	347		
10.3 Ventilatorius.....	348		

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 lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis 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.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

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 prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm

SAUGOS INSTRUKCIJOS

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 vardinus 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 nelieštų 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.

- 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 ²)
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 laidas (mėlynas ir rudas).

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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 sudrekinėtų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. 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 grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

2.5 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.

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido 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.

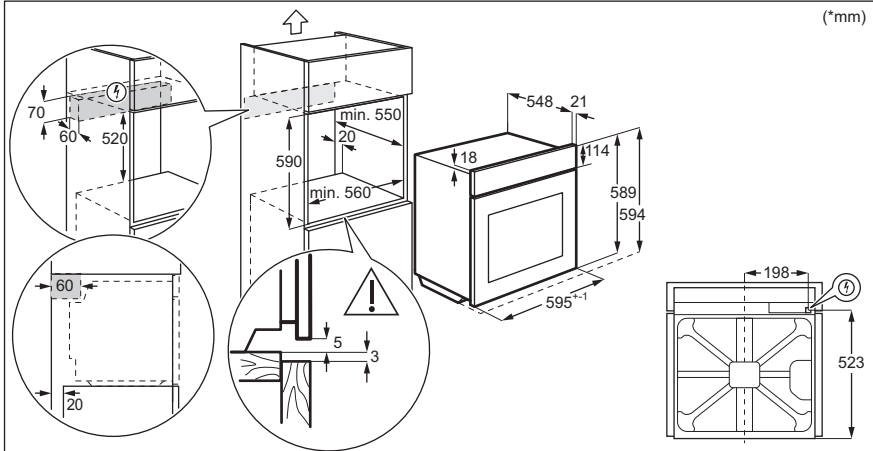
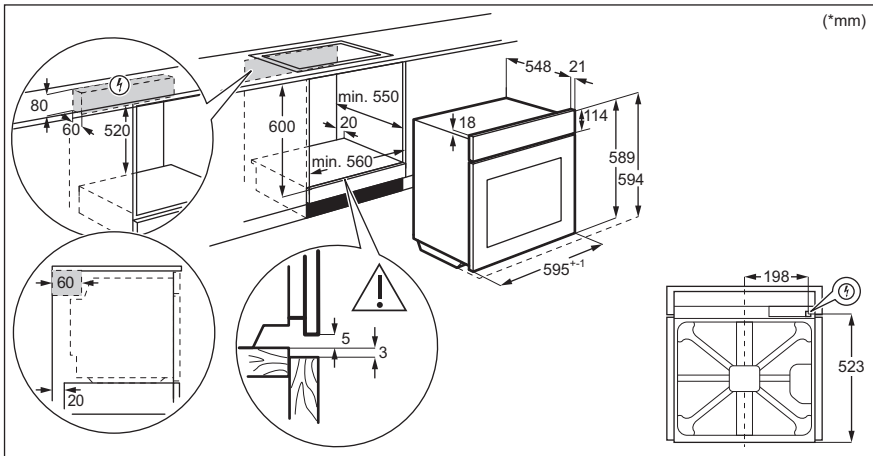
3.1 Įrengimas balduose



YouTube

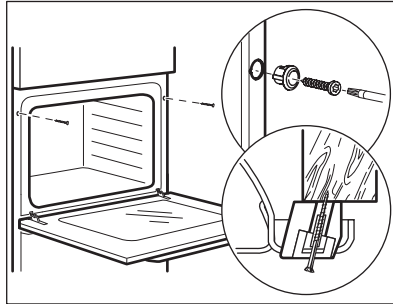
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



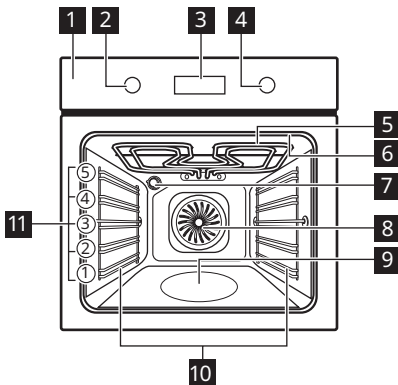
GAMINIO APRAŠYMAS

3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



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

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 PRIETAISĄ

5.1 Įstumiamos rankenėlės

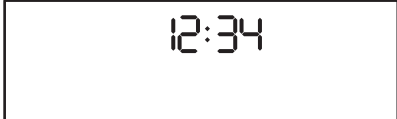

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostatai		

Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis.

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



Valdymo skydelis su pagrindinėmis funkcijomis.

Valdymo skydelio indikatoriai

Užraktas	Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai	Greitas įkaitinimas
Laikmačio indikatoriai:				

Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Orkaitėi pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.



Kepimo garuose indikatorius



Maisto termometras indikatorius



6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas




Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
<p> Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p>	





7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

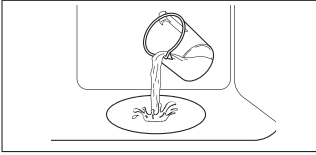


Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
 	 
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK

Maisto gaminimas garuose

Patikrinkite, ar orkaitė atvėsus.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

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

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Apatinis + viršutinis kaitinimas</p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p>SteamBake</p>	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 <p>Picos programa</p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p>Apatinis kaitinimas</p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p>Šaldytas maistas</p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <p>Drėgnas konvek. kepimas</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>Grilis</p>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <p>Terminis kepintuvas</p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p>Meniu</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.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

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">Maisto termometras	<ul style="list-style-type: none">Lengvai iškeptasVidutiniškai iškeptasGerai iškeptas

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
		 P1 - P45	 OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	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.


















	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Jautiena 🍖				
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	🔪📏 2; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 40 min
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas			~ 50 min
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas			~ 60 min
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	🔪📏 3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 15 min
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1,5–2 kg	🔪📏 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	~ 120 min























KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 85 min
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 130 min
P9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 90 min
P11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min
Veršiena 				
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	~ 80 min





















	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Kiauliena 🍖 🍷				
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 120 min
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 215 min
P15	Nugarinė, šviežia	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 55 min
P16	Šonkauliukai	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	☑️ 3; gili keptuvė [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min
Ėriena 🍖 🍷				
P17	Ėrienos koja su kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 130 min
Paukštiena 🍖 🍷				
P18	Visas viščiukas	1–1,5 kg; šviežias	🔪☑️ 2; 🍷 200 ml; kepkite patiekalą kepimo padėkle Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 60 min

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	  3; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 40 min
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	   2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	~ 25 min
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; kepimo padėklas Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	~ 30 min
P22	Visa antiš	2–3 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės 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; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	~ 110 min
Kita 				
P24	Mėšos vyniotinis	1 kg	  2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 60 min
Žuvis 				
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	  2; kepimo padėklas Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.	~ 30 min





	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 min
Saldūs kepiniai / desertai   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės	90 min
P28	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; kepimo padėklas	60 min
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės	60 min
P31	Šokoladinis pyragas	2 kg	 3; gili keptuvė	30 min
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės	30 min
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	50 min
Daržovės / Garnyrai   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo padėklas Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P36	Ant grilio kepintos daržovės	1–1,5 kg	 3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	 3; kepimo padėklas	25 min
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	 3; kepimo padėklas	25 min
Gratinas, duona ir pica   				
P39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1–1,5 kg	 2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės	45 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1–1,5 kg	 1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	50 min
P41	Šviežia pica, plona	-	  2;  100 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	15 min
P42	Šviežia pica, stora	-	  2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	25 min
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	45 min
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	  3;  150 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min
P45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	  2;  150 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės	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 NAUDOTI: PRIEDAI

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.

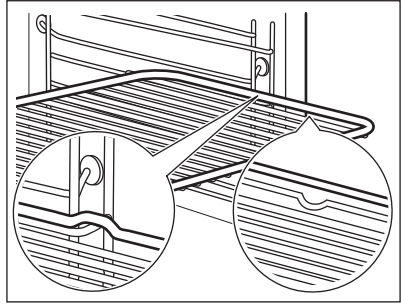
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

9.1 Priedų naudojimas

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

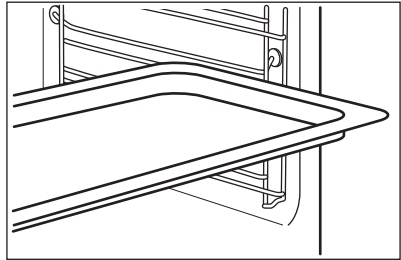
Vielinė lentynėlė:

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



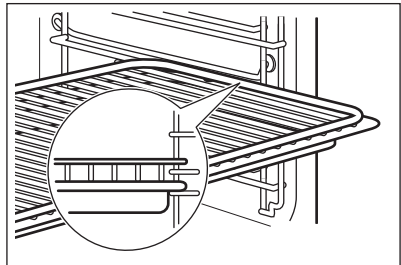
Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra.



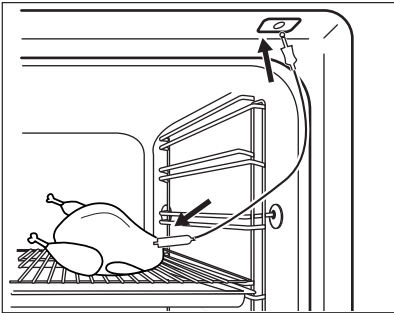
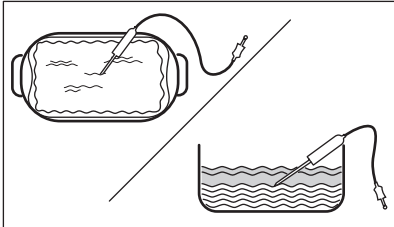
Temperatūra patiekalo viduje.



KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.
---	--------------------------------------	--







Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.	
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
3-ias veiksmas	Įdėkite: Maisto termometras.	
mėsą, paukštieną ar žuvį	Užkepėlės	
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.	
		
4-as veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

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



Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.		
Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.		
 	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

PATARIMAI

 (°C)	 (val.)
200 - 245	5.5
iki 250	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.






10.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.






11. PATARIMAI

11.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.


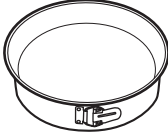

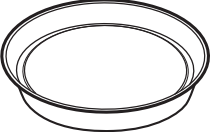
		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25

		 (°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.








 Picos kepimo skarda	 Kepimo indas	 Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	 Apkepo skarda
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	-

				 (°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	-
Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

				 (°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

 <p>Valymo priemonės</p>	<p>Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.</p>
	<p>Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.</p>
	<p>Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.</p>
 <p>Kasdienis naudojimas</p>	<p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.</p>
	<p>Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.</p>
 <p>Priedai</p>	<p>Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p>
	<p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p>

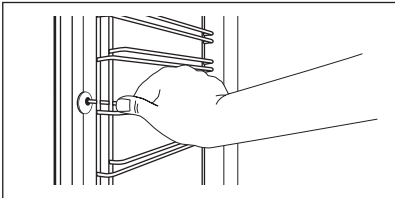
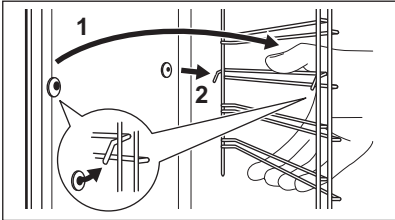
12.2 Kaip valyti įduba vandeniu

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 ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gamavimo ciklų.		



12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Pritaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.	
3-as veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.	
4-as veiksmas	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

12.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Katalitiniai skydai katalizės metu sugeria riebalus. Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalizės funkcija		
Prieš katalizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus.		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Pasirinkite Meniu  / Valymas  / ir tris kartus paspauskite OK.	Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Orkaitė išsijungs.	Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.
Trukmė: 1 val. Katalitinis emalis nusivalo savaime – nevalykite jo šluoste.		

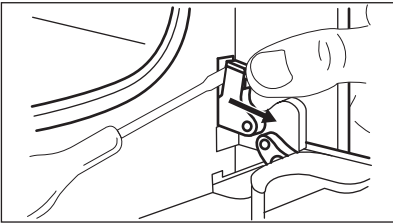
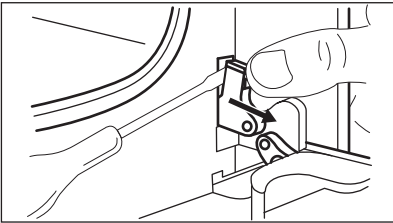
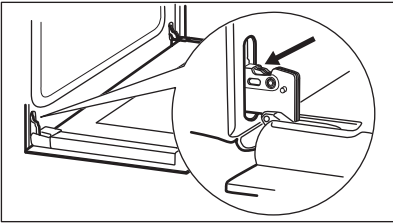
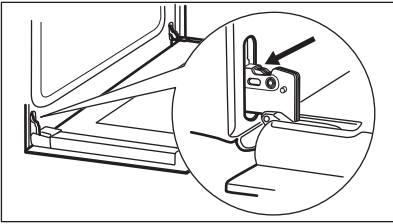
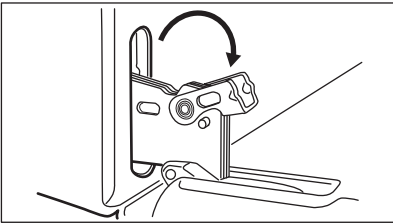
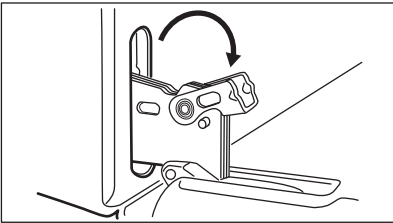
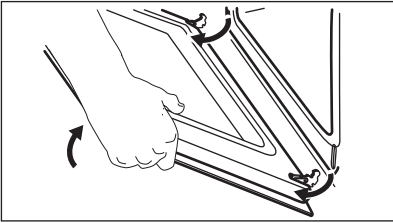
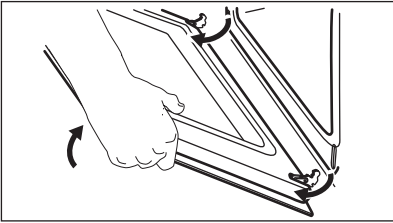
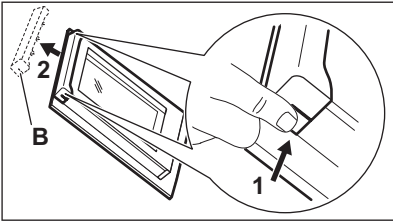
12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

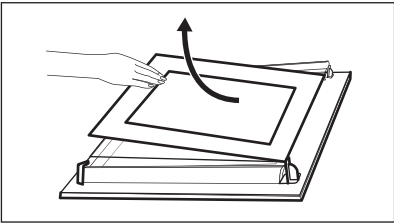


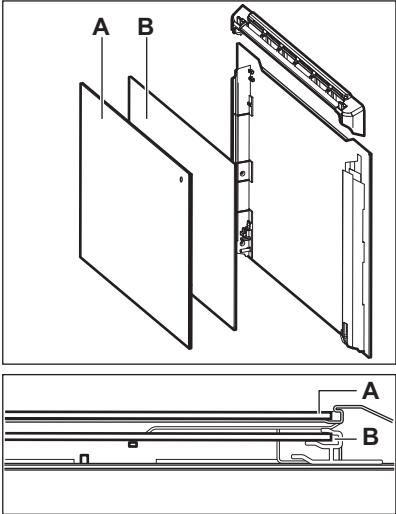
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.</p>	
<p>3-as veiksmas</p>	<p>Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.</p>	
<p>5-as veiksmas</p>	<p>Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.</p>	
<p>6-as veiksmas</p>	<p>Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus.</p>	
<p>7-as veiksmas</p>	<p>Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.</p>	
<p>8-as veiksmas</p>	<p>Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.</p>	
<p>9-as veiksmas</p>	<p>Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.</p>	

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

10-as veiksmas	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir miltu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
11-as veiksmas	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 plokštes 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>	
--	---

12.6 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

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

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Užraktas išjungtas.

Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Komponentai	
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Klaidų kodai	
Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
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 prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso 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	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

IEC/EN 60350-1 Būtiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: [prastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

MENIU STRUKTŪRA

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso 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 prietaisą, 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 prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.



Drėgnas konvek. kepimas




Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu

	 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.
---	---



Meniu struktūra		
Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 	 OK	 01–011	 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	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	O10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
O11	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.

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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

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

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	363	3. МОНТАЖА.....	369
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	364	3.1 Вградување.....	369
1.2 Општа безбедност.....	364	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	370
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	365	4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	371
2.1 Монтажа.....	365	4.1 Општ преглед.....	371
2.2 Поврзување на струјата.....	366	4.2 Додатоци.....	371
2.3 Употреба.....	367	5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ.....	372
2.4 Нега и чистење.....	368	5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	372
2.5 Внатрешна светилка.....	369		
2.6 Сервис.....	369		
2.7 Отстранување.....	369		

5.2 Контролна табла.....	372	11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	391
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	373	11.3 Табели за готвење за институти за тестирање.....	391
6.1 Првично чистење.....	373	12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	394
6.2 Прво предзагревање.....	373	12.1 Белешки околу чистењето.....	394
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	374	12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината.....	395
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	374	12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки / каталитички панели	395
7.2 Функции за греење.....	375	12.4 Начин на користење: Каталитичко чистење	396
7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	377	12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	396
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	377	12.6 Како да замените: Светло.....	398
7.5 Готвење со помош.....	377	13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	399
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	384	13.1 Што да се направи ако.....	399
8.1 Функции на часовник.....	384	13.2 Сервисни податоци.....	400
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	384	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	400
9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	386	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот.....	400
9.1 Вметнување на додатоци.....	386	14.2 Заштеда на енергија.....	401
9.2 Сензор за храна.....	386	15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	402
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	388	15.1 Мени.....	402
10.1 Заклучување.....	388	16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	403
10.2 Автоматско исклучување.....	388		
10.3 Вентилатор.....	389		
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	389		
11.1 Печете со влажен воздух.....	389		

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 внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- 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 параа 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.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Секогаш внимавјте 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 pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот 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) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	569 мм
Вградена длабочина на апаратот	548 мм
Длабочина со отворена врата	1022 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

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.
- 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 ²)
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 cm 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.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- 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 додатоците.
- 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.
- Не чистете го каталитичкиот емајл со детергенти.

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- 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.

2.6 Сервис

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

2.7 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

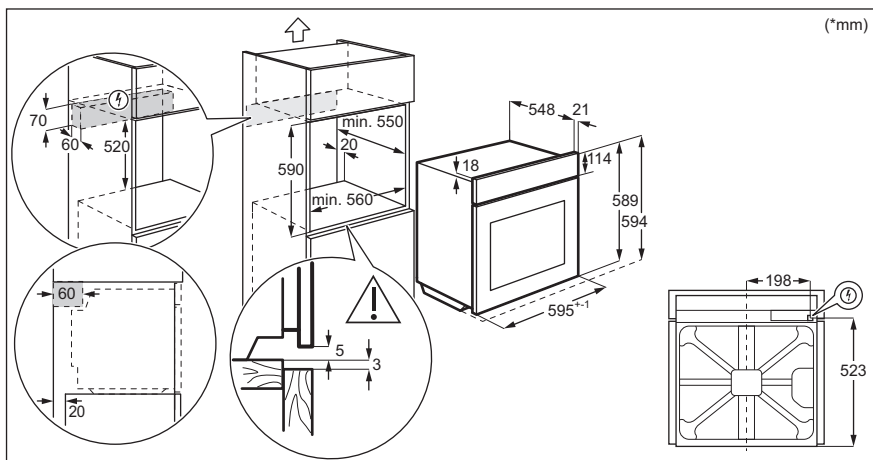
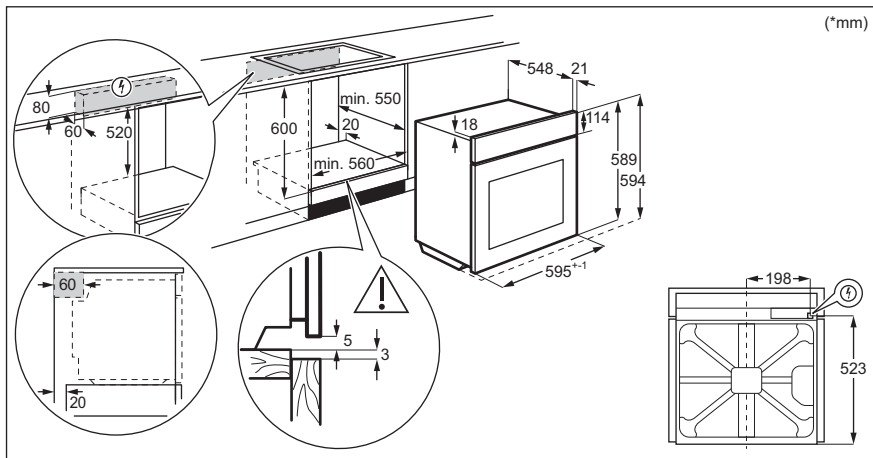


YouTube

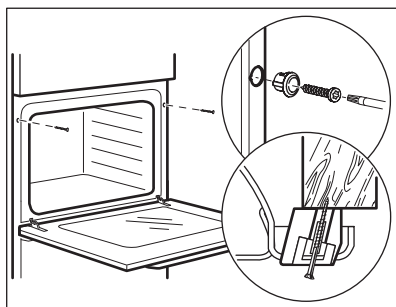
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



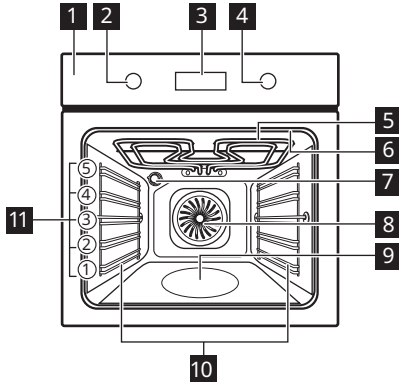


3.2 Прицврстување на печката за плакар



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.







КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ




5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

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		
Тајмер	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


ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

 Заклучување ње	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
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:			
			 00:00 Поставете го времето. Притиснете ОК.


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.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

3 чекор

Поставете ја максималната температура за функцијата: 
Оставете ја печката да работи 15 минути.

 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
 	 °C
Одберете функција за греење.	Поставете ја температурата. Притиснете OK

Готвење на пара

Проверете дали рерната е ладна.

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

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 температура та. Притиснете ОК</p>	
<p>i 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>Готвење со вентилатор</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>

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Функција за греење	Примена
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 SteamBake	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.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Печете со влажен воздух	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.
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Мени	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"> Сензор за храна 	<ul style="list-style-type: none"> Делумно печено Средно Добро печено

Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
 	 	 P1 - P45	 OK
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
Говедско месо 				
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	  2; плех за печење 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 решетка 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 решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	~ 120 мин

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни 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; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни 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
Телешко 				
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0,8 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 cm	 2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.	~ 80 мин
Свинско 				


















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P13	Печен свински врат или грб	1,5 - 2 кг.	 2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 120 мин
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1,5 - 2 кг.	 2; плех за печење 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 решетка Користете ги вашите омилени зачини.	~ 55 мин
P16	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 cm	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
Јагнешко 				
P17	Јагнешки бут со коски	1,5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 cm	 2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1 - 1,5 кг.; свежо	 2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење 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; плех за печење 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 решетка Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	~ 25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; плех за печење 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 решетка 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; длабока тава 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
Друго 				
P24	Ќофте	1 кг.	  2; решетка Користете ги вашите омилените зачини.	~ 60 мин
Риба 				
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 кг. по риба	  2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилените зачини и билки.	~ 30 мин
P26	Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини.	20 мин
Печење на слатки / десерти   				

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
Зеленчук / гарнир 				
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		Чекор 3	Чекор 4
		На екранот се прикажува: 0:00  STOP		
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на готвење.	Притиснете: OK.
<p> Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.</p>				

Како да поставите: Одложен почеток

Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4		Чекор 5	Чекор 6
		На екранот се покажува новото време.  ПОЧЕТ OK			На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ		
Одберете ја функцијата на греење	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на почеток.	Притиснете: OK.		Поставете го времето на крај.	Притиснете: OK.
<p> Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.</p>							

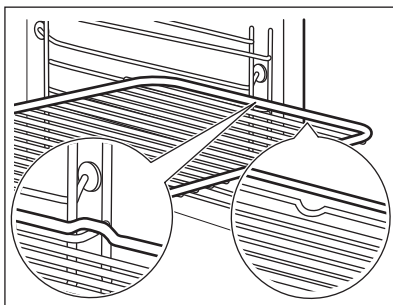
9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

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.

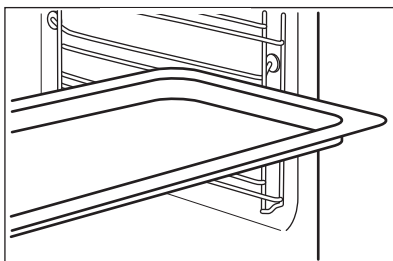
Решетка:

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



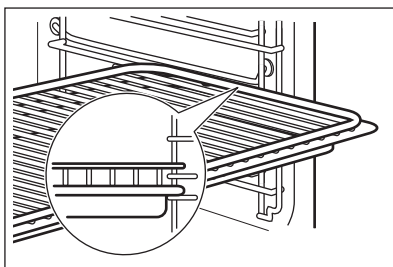
Плех за печење / Длабока тава:

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:

°C
Температура на печката.


Температурата на средината.

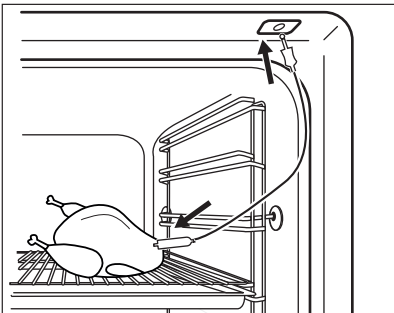
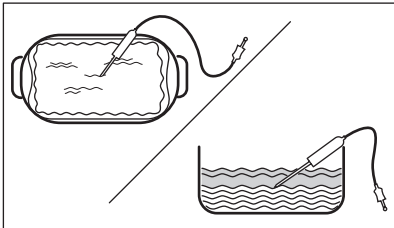
За најдобри резултати при готвењето:

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






Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
Чекор 3	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.
	

ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Чекор 4	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.
Чекор 5	 - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
Чекор 6	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.
Чекор 7	Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! 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

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.		
Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена. Вклучете ја кога апаратот е исклучена - тој не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.		
	 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.

 (°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

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.






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

ПОМОШ И СОВЕТИ

		 (°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.








 Тавче за пица	 Сад за печење	 Керамички сад	 Рамна тава за печење колачи
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.

ПОМОШ И СОВЕТИ

				 (°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.

				 (°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.

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°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 Белешки околу чистењето

 Средства за чистење	Предниот дел на апаратот чистете го со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент. Немојте да го ставате на каталитички површини.
 Секојдневна употреба	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со крпа од микрофибер по секоја употреба.

 <p>Додатоци</p>	<p>Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете крпа од микрофибер 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

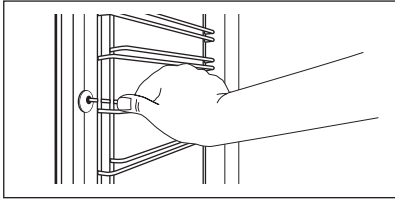
Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со параа.

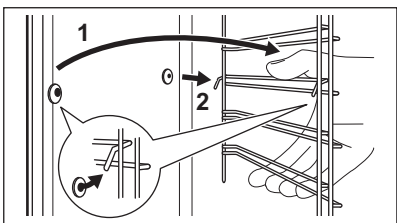
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
<p>Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.</p>	<p>Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.</p>	<p>Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.</p>

За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.

12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки / каталитички панели

Извадете ги држачите за решетки/ каталитичките панели за да ја исчистите печката.



<p>Чекор 1</p>	<p>Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.</p>	
<p>Чекор 2</p>	<p>Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид. Држете го задниот дел од држачот на решетката и каталитичкиот панел на место. Каталитичките панели не се прикачени на сидовите од печката. Тие може да паднат кога ќе ги извадите држачите на решетката.</p>	

Чекор 3	Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.	
Чекор 4	Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.	

12.4 Начин на користење: Каталитичко чистење


Има каталитички плочи во внатрешноста. Каталитичките плочи апсорбираат маснотии за време на катализа.

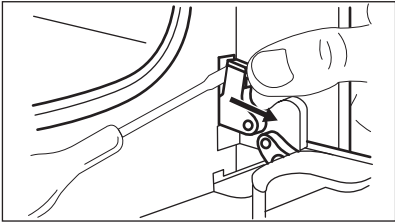
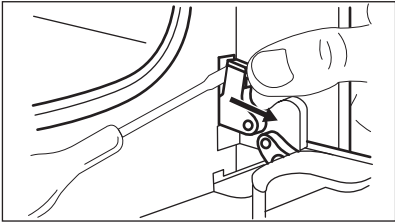
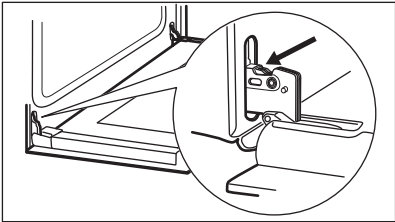
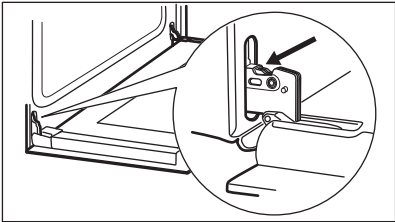
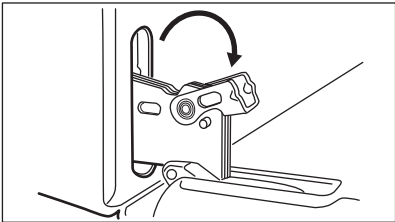
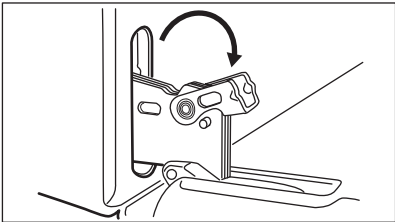
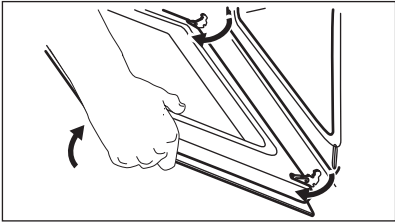
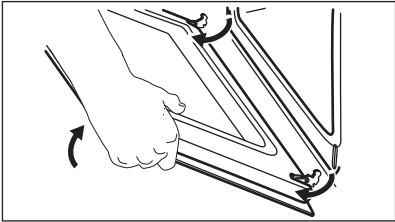
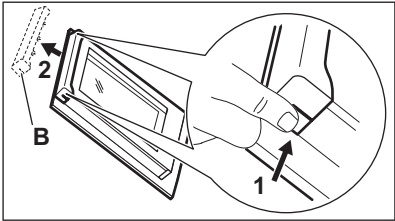
Дамките или обезбојувањето на каталитичката површина немаат никакво влијание врз каталитичкото чистење.

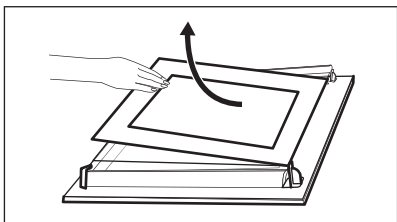
Исчистете ја печката со каталитичко чистење		
Извадете го дополнителниот прибор пред каталитичкото чистење.		
<p>Чекор 1</p> <p>Изберете Мени  / Чистење  и притиснете OK трипати.</p>	<p>Чекор 2</p> <p>Кога ќе заврши чистењето, се огласува звучен сигнал. Печката се исклучува.</p>	<p>Чекор 3</p> <p>Кога печката ќе се олади, исчистете ја внатрешноста со влажна мека крпа.</p>
Времетраење: 1 ч. Каталитичкиот емајл се чисти самостојно, не чистете го со крпа.		

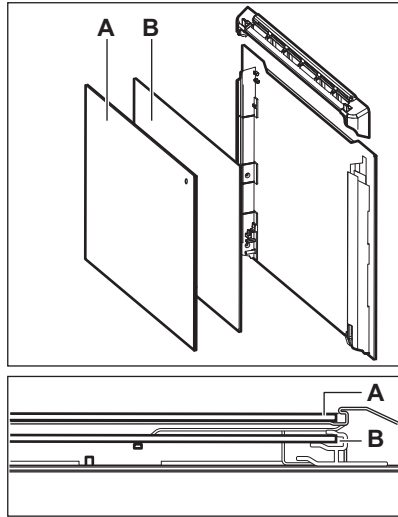
12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

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

<p>1 чекор</p>	<p>Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.</p>	
<p>2 чекор</p>	<p>Употребете штрафцигер за да ја кренете и целосно да ја завртите надесно шарката на рачката.</p>	
<p>3 чекор</p>	<p>Најдете ја шарката на левата страна на вратата.</p>	
<p>4 чекор</p>	<p>Кренете и завртете го лостот на левата шарка.</p>	
<p>5 чекор</p>	<p>Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.</p>	
<p>6 чекор</p>	<p>Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.</p>	
<p>7 чекор</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>8 чекор</p>	<p>Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.</p>	
<p>9 чекор</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>10 чекор</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>11 чекор</p>	<p>По чистењето, монтирајте ги стаклената плочи и вратата на рерната.</p>	

<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.</p>	
---	---

12.6 Како да замените: Светло

	<p>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од струен удар. Ламбата може да биде жешка.</p>
--	--

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

<p>Пред да ја замените светилката:</p>		
<p>1 чекор</p>	<p>2 чекор</p>	<p>3 чекор</p>
<p>Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.</p>	<p>Откачете ја печката од електричното напојување.</p>	<p>Ставете крпа на дното на внатрешноста.</p>

Задно светло

Чекор 1	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
Чекор 2	Исчистете го стакленото капаче.
Чекор 3	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
Чекор 4	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.	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.
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Кодови за грешки	
На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
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 апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

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	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
Индекс на енергетска ефикасност	81.2	
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD6C77V	33.1 кг
	EOD6C77X	33.4 кг
	EOD6C77Z	33.2 кг
	LOD6C77Z	32.4 кг.

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

14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

СТРУКТУРА НА МЕНИ

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 го исклучите апаратот, 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 апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот 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
 	 OK	 01 - 011	 OK	
Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете OK.

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	Демо-режим	Шифра за активирање : 2468	O10	Верзија на софтвер	Проверка
O11	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 озанчени 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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

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..... 405

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....406
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 406

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 408

- 2.1 Instalacja.....408
- 2.2 Podłączenie elektryczne.....409
- 2.3 Sposób używania.....410
- 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 410

2.5 Oświetlenie wewnętrzne..... 411

2.6 Serwis.....411

2.7 Utylizacja..... 411

3. INSTALACJA.....411

3.1 Zabudowa.....412

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 413

4. OPIS URZĄDZENIA.....413

4.1 Ogólne informacje.....413

4.2 Akcesoria..... 414

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA.....	414	11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	432
5.1 Chowane pokręta sterujące.....	414	11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	433
5.2 Panel sterowania.....	414	12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	435
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	415	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 435	
6.1 Czyszczenie wstępne.....	416	12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory.....	436
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	416	12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne	436
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	416	12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne	437
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 416		12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	437
7.2 Funkcje pieczenia.....	417	12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 439	
7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	419	13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	440
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	419	13.1 Co zrobić, gdy.....	440
7.5 Gotowanie wspomagane.....	420	13.2 Dane serwisowe.....	441
8. FUNKCJE ZEGARA.....	425	14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	441
8.1 Funkcje zegara.....	425	14.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*.....	441
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	426	14.2 Oszczędzanie energii.....	442
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	427	15. STRUKTURA MENU.....	443
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	427	15.1 Menu.....	443
9.2 Termosonda.....	428	16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	444
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	430		
10.1 Blokada.....	430		
10.2 Automatyczne wyłączanie.....	430		
10.3 Wentylator chłodzący.....	431		
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	431		
11.1 Termoobieg wilgotny.....	431		

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 uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować 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 odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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 otwarte 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.
- 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 deterenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

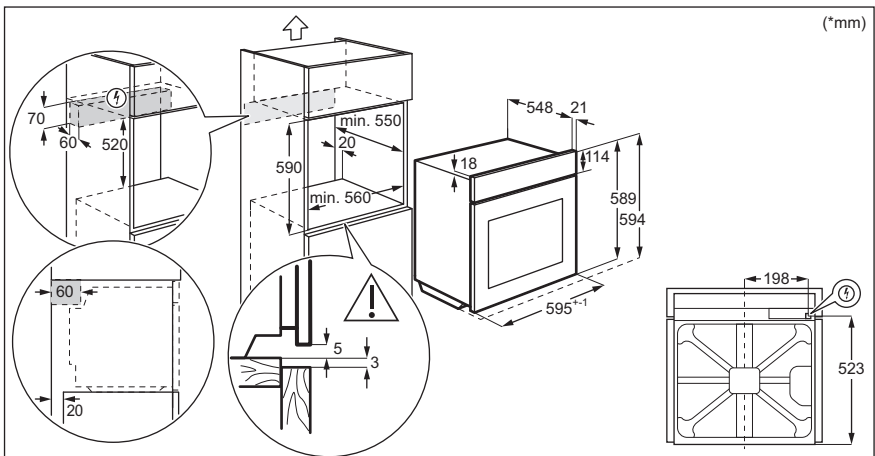
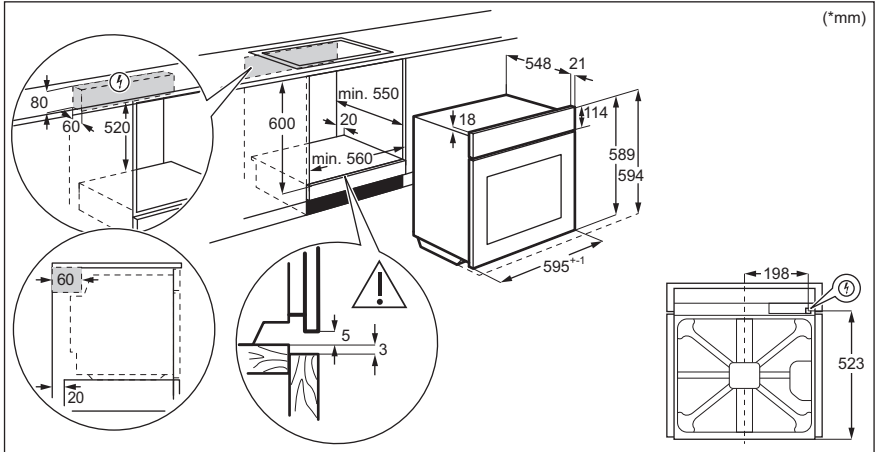
3.1 Zabudowa



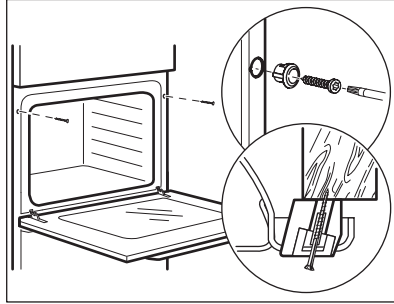
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

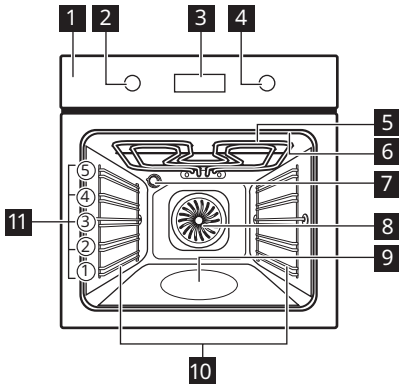


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



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

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

4.2 Akcesoria







- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Błacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta 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 URZĄDZENIA

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.


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



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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


Wskaźniki na wyświetlaczu

 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
Wskaźniki timera:		 STOP		

<p>Pasek postępu – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.</p>	
---	---

<p>Wskaźnik pieczenia parowego</p>	
<p>Termosonda Wskaźnik</p>	

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

	<p>OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.</p>
--	---

CODZIENNA EKSPLOATACJA

6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:




00:00


Ustawić czas. Nacisnąć przycisk
OK.


6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Krok 2 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: 
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

Krok 3 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: 
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia

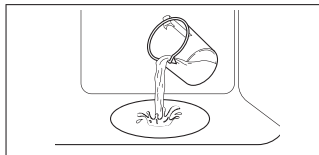


Krok 1



Krok 2












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	
<p>i Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.</p>			

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>Termoobieg</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>Górna/dolna grzałka</p>	<p>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.</p>
 <p>SteamBake</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>Funkcja Pizza</p>	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p>
 <p>Grzałka dolna</p>	<p>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
 <p>Potrawy mrożone</p>	<p>Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.</p>
 <p>Termoobieg wilgotny</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>Grill</p>	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p>
 <p>Turbo grill</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"> • Termosonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Lekko wypieczone • Średnio wypieczone • Dobrze wypieczone








Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK .	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK .	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 umieszczania potraw.






















Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Wołowina 				
P1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 40 min
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona			~ 50 min
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona			~ 60 min
P4	Stek, średnio wypieczony	180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm	   3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 15 min
P5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Włożyć do piekarnika.	~ 120 min




















	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	 2; blacha do pieczenia ciasta 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	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)			~ 85 min
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)			~ 130 min
P9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	 2 blacha do pieczenia ciasta 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	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)			~ 90 min
P11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)			~ 120 min
Cielęcina 				
P12	Pieczeń cielęcina (np. łopatka)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	 2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	~ 80 min
Wieprzowina  				
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1,5 - 2 kg	 2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 120 min















CODZIENNA EKSPLOATACJA

	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
Jagnięcina 				
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
Drób 				
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

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



	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 blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie	45 min
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	  3;  150 ml; blacha do pieczenia 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; blacha do pieczenia 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.

FUNKCJE ZEGARA

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	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 3	Krok 4
				
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	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

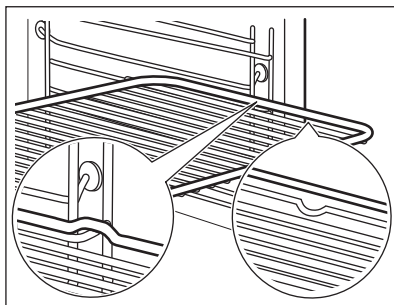
9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

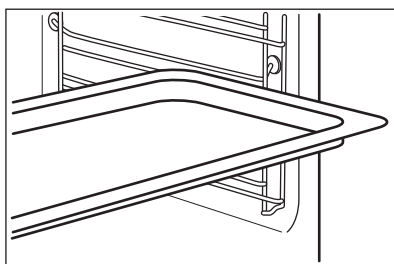
Ruszt:

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



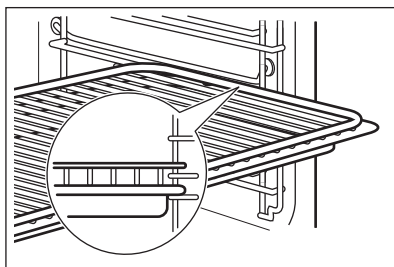
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

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.

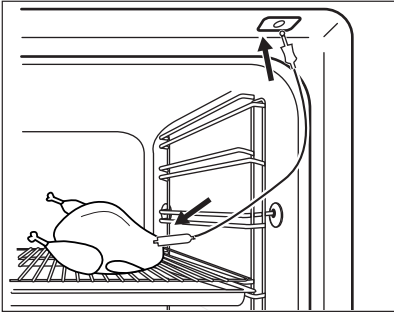
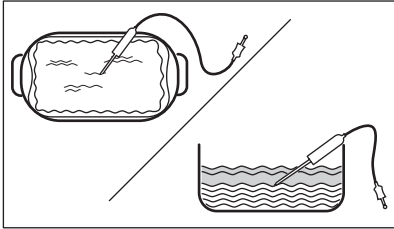



Temperatura wewnątrz produktu


Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

Obsługa urządzenia: Termosonda







Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki	
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.	
		
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.	
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.	
Krok 6	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.	

DODATKOWE FUNKCJE

Krok 7	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.  OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.
---------------	---



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.		
Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany. Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.		
 	 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.
 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.		

10.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

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






10.3 Wentylator chłodzący






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

11. WSKAZÓWKI I PORADY

11.1 Termoobieg wilgotny

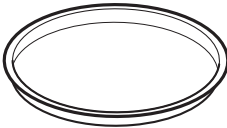

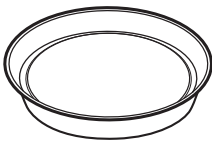
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°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 biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia 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
Omlęt 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.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
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	-

WSKAZÓWKI I PORADY

				 (°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.

				 (°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

 Środki czyszczące	Przód urządzenia należy czyścić ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.
 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ściereczką z mikrofibry.

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

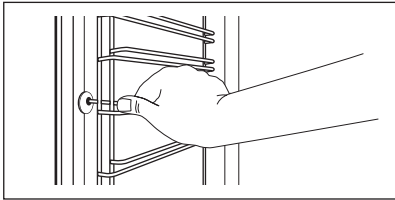
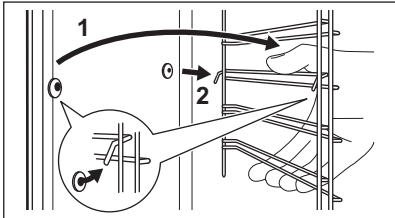
12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

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 / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

<p>Krok 1</p> <p>Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.</p>	
<p>Krok 2</p> <p>Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach.</p>	
<p>Krok 3</p> <p>Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.</p>	
<p>Krok 4</p> <p>Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.</p>	

12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy. Płamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego		
Przed czyszczeniem katalitycznym wyjąć wszystkie akcesoria.		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wybierz Menu  / Czyszczenie  i naciśnij OK trzykrotnie.	Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.	Gdy piekarnik ostygnie, wyyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.
Czas trwania: 1 godz. Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.		

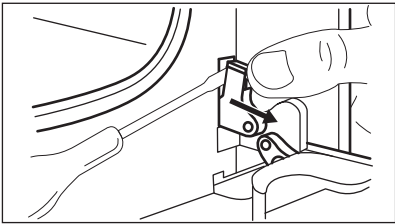
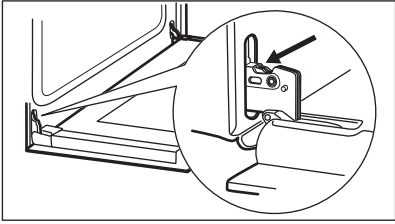
12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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”.

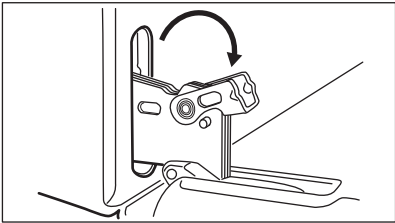
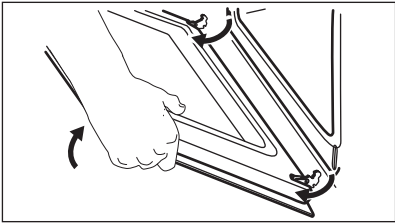
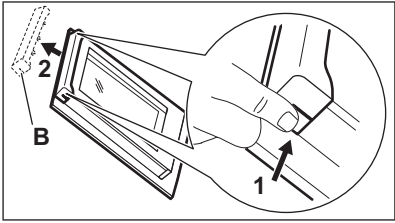
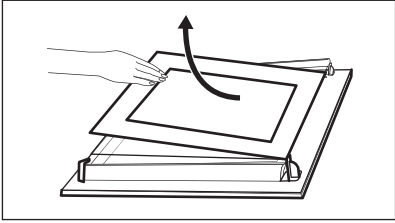



UWAGA!

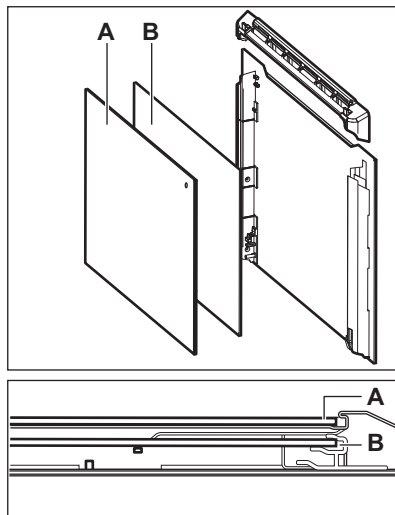
Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.	
Krok 2	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.	
Krok 3	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.	
Krok 4	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 5	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
Krok 6	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.	
Krok 7	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 8	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 9	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.	
Krok 10	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 11	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.



12.6 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

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

Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
Problem	Sprawdzić, czy...
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.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

Podzespoły	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Kody błędów	
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 wlano 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

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



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi 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 urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepło resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.




Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

15. STRUKTURA MENU

15.1 Menu

	≡ – wybrać, aby przejść do Menu.
---	----------------------------------

Struktura Menu		
Gotowanie wspomagane 	Czyszczenie 	Ustawienia 



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 ≡ 	 OK	 O1 – O11	 OK	
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

Ustawienia					
O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5

STRUKTURA MENU

Ustawienia					
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	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.	O10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
O11	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.

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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	446	2.7 Eliminare.....	452
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	446	3. INSTALAREA.....	452
1.2 Informații generale despre siguranță.....	447	3.1 Încorporarea.....	452
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	448	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.....	453
2.1 Instalarea.....	448	4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	454
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	449	4.1 Prezentare generală.....	454
2.3 Utilizarea.....	450	4.2 Accesorii.....	454
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	451	5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI	455
2.5 Iluminare interioară.....	451	5.1 Butoane de selectare retractabile	455
2.6 Serviciul de asistență tehnică.....	452	5.2 Panou de comandă.....	455

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	456	11.3 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare.....	473
6.1 Curățarea inițială.....	456	12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	475
6.2 Preîncălzirea inițială.....	456	12.1 Observații privind curățarea.....	475
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	457	12.2 Cum se curăță:	
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	457	Adâncitură cavitate.....	476
7.2 Funcții de gătire.....	458	12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice.....	476
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed.....	459	12.4 Modul de utilizare:	
7.4 Modul de setare: Gătire asistată.....	459	Curățarea catalitică	477
7.5 Gătire asistată.....	460	12.5 Cum se scoate și se montează:	
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	465	Ușa.....	477
8.1 Funcțiile ceasului.....	465	12.6 Cum se înlocuiește: Bec.....	479
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	466	13. DEPANARE.....	480
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	467	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	480
9.1 Introducerea accesoriilor.....	467	13.2 Date pentru service.....	481
9.2 Senzor de gătire.....	468	14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	481
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	470	14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs.....	481
10.1 Blocare.....	470	14.2 Economisirea de energie.....	482
10.2 Oprirea automată.....	470	15. STRUCTURA MENIULUI.....	483
10.3 Ventilator de răcire.....	471	15.1 Meniu.....	483
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	471	16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	484
11.1 Aer cald umed.....	471		
11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	472		

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

aparaturii 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.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare 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 instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele 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. Sucerile 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.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Iluminare interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

INSTALAREA

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

2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

2.7 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de 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



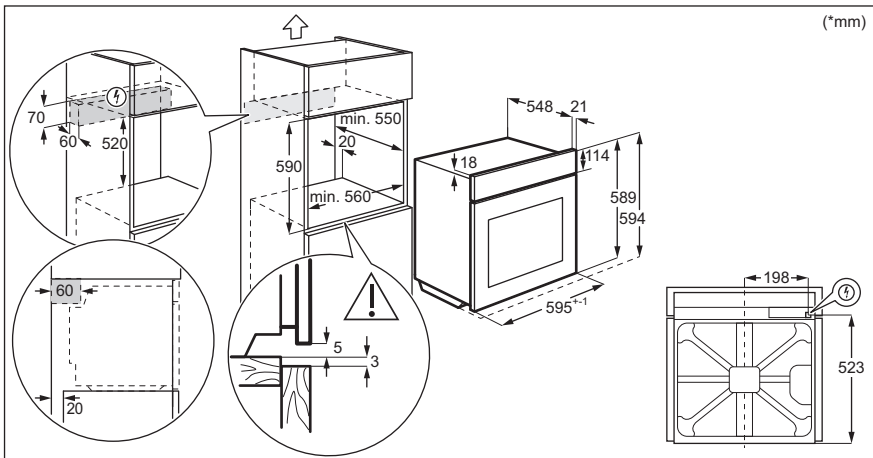
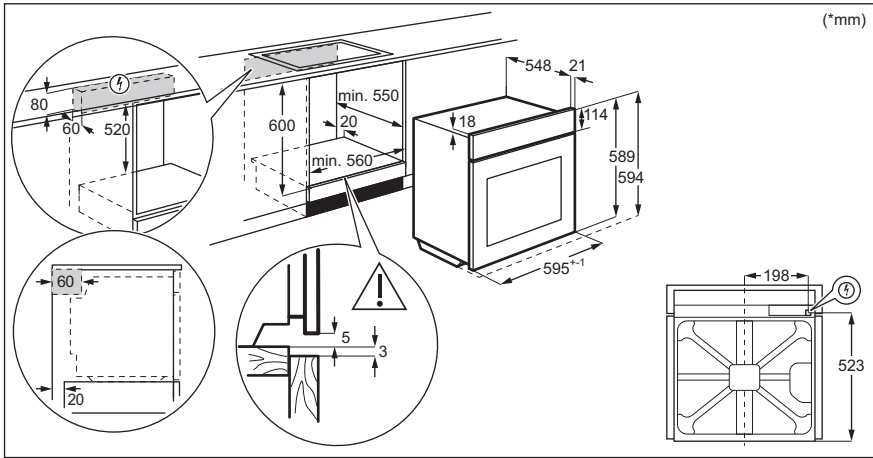
YouTube

www.youtube.com/electrolux

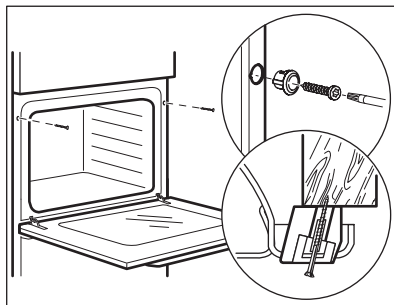
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



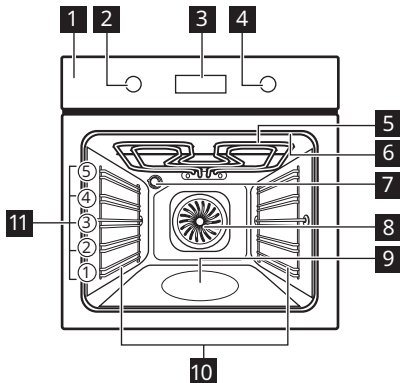


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Element de încălzire
- 6** Priză pentru senzorul de gătire
- 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 gătire**
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.




5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI






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		
<p>Selecționați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.</p>						
<p>Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.</p>						



	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

 AVERTISMENT! 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.	
Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	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. Apăsăți 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. Apăsăți OK</p>	
<p>i 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>Aer cald cu ventilație</p>	<p>Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.</p>
 <p>Încalzire sus și jos</p>	<p>Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.</p>
 <p>SteamBake</p>	<p>Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.</p>
 <p>Funcție Pizza</p>	<p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.</p>
 <p>Încalzire jos</p>	<p>Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.</p>
 <p>Preparate congelate</p>	<p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p>

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Aer cald umed</p>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești 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, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 <p>Grill</p>	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <p>Gătire intensiva</p>	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 <p>Meniu</p>	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Pentru instrucțiuni de gătit 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"> Senzor de gătit 	<ul style="list-style-type: none"> În sânge Mediu Bine făcut





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:




 	 	 P1 - P45	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK .	Selectați preparatul. Apăsați OK .	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
Vită 				
P1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
P2	Friptură de vită, mediu			~ 50 min
P3	Friptură de vită, bine făcut			~ 60 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	  3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, grosă)	1,5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tava de gătit 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	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 85 min
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min
P9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	  2 tavă de gătit 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	File, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 90 min
P11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
Vițel 				



















UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P12	Friptură de vitel (de ex. spață)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
Porc  				
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1,5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 120 min
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	File, proaspăt	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	  2 ; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min
Miel 				
P17	Pulpă de miel cu os	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	  2 ; friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
Pasăre 				
P18	Pui întreg	1 - 1,5 kg; proaspăt	  2  200 ml preparat caserole tavă de gătit 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	  3 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   2; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 tavă de gătit 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	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
Altele 				
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
Pește 				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	  2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min


UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Biscuiți / deserturi dulci 🍪🍰🥞				
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
Legume / Garnituri 🥕🥔🌿				
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 gătire.	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 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.

i 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.

i Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

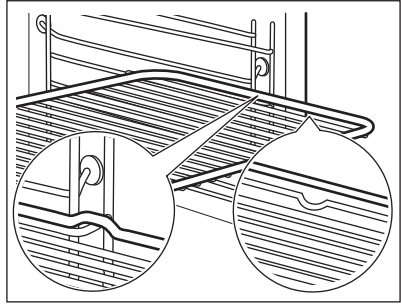
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

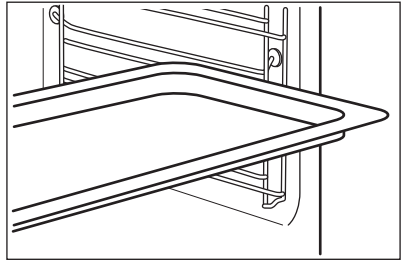
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că picioarele sunt îndreptate în jos.



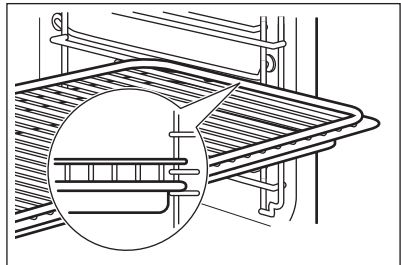
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.





Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare, iar grătarul metalic pe raftul de deasupra.



9.2 Senzor de gătire

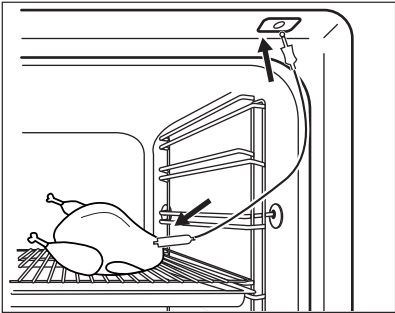
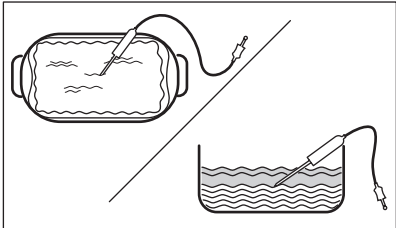

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului.


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

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.
Carne, pasăre și pește	Caserolă
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.
	
Pasul 4	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.
Pasul 5	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
Pasul 6	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.

Pasul 7	Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVERTISMENT! Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</div>
----------------	--



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.		
Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat. Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.		
	 OK - apasă lung pentru a activa funcția. Va fi emis un semnal sonor.	 OK - apasă lung pentru a o dezactiva.
 3 x  - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.		

10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire 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 gătire, Temporizare.






10.3 Ventilator de răcire

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






11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

11.1 Aer cald umed

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


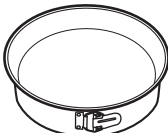

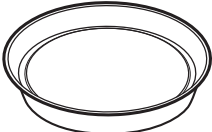
		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	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 vegetaria-nă	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume medite-raneene, 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.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
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 instituttele de testare








Informații pentru instituttele 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 Observații privind curățarea

 <p>Agenți de curățare</p>	Curăță partea din față a aparatului cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăță și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv. Nu îl folosi pe suprafețele catalitice.
 <p>Utilizarea zilnică</p>	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscă cavitatea după fiecare utilizare cu o lavetă din microfibră.

 <p>Accesorii</p>	<p>Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
	<p>Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.</p>

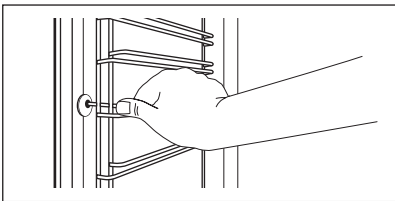
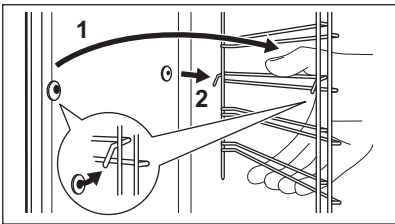
12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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 gătire.</p>		



12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța cuptorul.

<p>Pasul 1</p> <p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	
<p>Pasul 2</p> <p>Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.</p>	
<p>Pasul 3</p> <p>Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.</p>	
<p>Pasul 4</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: Curățarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică		
Înainte de curățarea catalitică, scoateți toate accesoriile.		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Selectați Meniu  / Curățare  și apăsați OK de trei ori.	La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Cuptorul se stinge.	După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.
Durată: 1 h. Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.		

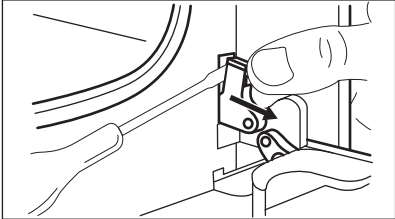
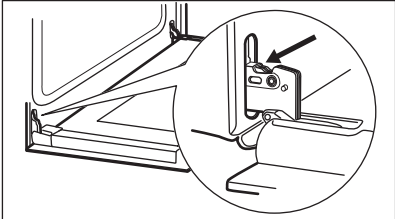
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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.

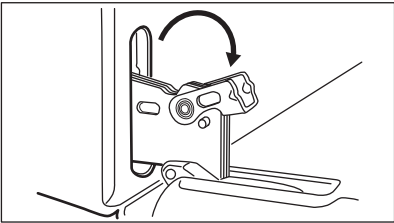
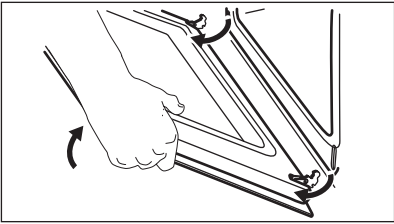

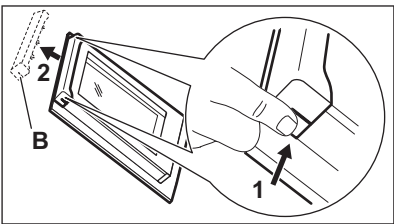
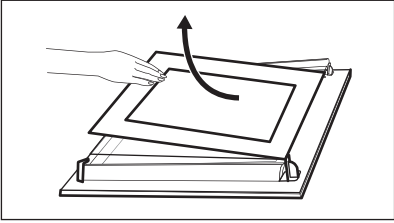



ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

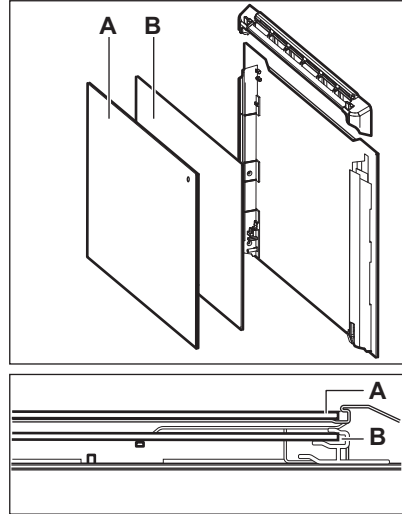
Etapa 1	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.	
Etapa 2	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.	
Etapa 3	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.	
Etapa 4	Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua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

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Etapa 5	Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.	
Etapa 6	Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.	
Etapa 7	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
Etapa 8	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	
Etapa 9	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 ieșe complet din suporturi.	
Etapa 10	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.	
Etapa 11	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.



12.6 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
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Pasul 2	Curățați capacul de sticlă.
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 4	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.	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.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.

Coduri de eroare

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 poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

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

14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

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

Gătirea cu ventilator

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

Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărarea valorii căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

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

Gătire cu lumina stinsă

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



Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.




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







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 - O11	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.



Setări

O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4

STRUCTURA MENIULUI

Setări					
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numă- rătoare directă	Pornit/Oprit
O7	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit	O8	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
O9	Modul demo	Codul de ac- tivare: 2468	O10	Versiunea software	Verificare
O11	Resetati toate optiunile	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.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop



Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.




ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	486	2.6 Сервис.....	492
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	487	2.7 Утилизация.....	492
1.2 Общая безопасность.....	487	3. УСТАНОВКА.....	493
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	489	3.1 Встраивание.....	493
2.1 Установка.....	489	3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели.....	494
2.2 Подключение к электросети.....	490	4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	495
2.3 Использование.....	491	4.1 Общий обзор.....	495
2.4 Уход и чистка.....	492	4.2 Аксессуары.....	495
2.5 Внутреннее освещение.....	492		

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА.....	496	11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	515
5.1 Утапливаемые ручки.....	496	11.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	516
5.2 Панель управления.....	496	12. УХОД И ОЧИСТКА.....	518
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	497	12.1 Примечание по очистке.....	518
6.1 Первоначальная очистка.....	497	12.2 Очистка: Выемка камеры.....	519
6.2 Первый разогрев.....	497	12.3 Снятие: Направляющие для противней/каталитические панели	519
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	498	12.4 Применение: Каталитическая очистка	520
7.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	498	12.5 Извлечение и установка: Дверца.....	521
7.2 Режимы нагрева.....	499	12.6 Замена лампы освещения.....	522
7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	500	13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	523
7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	501	13.1 Что делать, если.....	523
7.5 Помощь в Приготовлении.....	501	13.2 Данные о техническом обслуживании.....	524
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	508	14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	525
8.1 Функции часов.....	508	14.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии.....	525
8.2 Способ настройки: Функции часов.....	508	14.2 Экономия электроэнергии.....	526
9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	510	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	527
9.1 Установка принадлежностей.....	510	15.1 Меню.....	527
9.2 Термощуп.....	511	16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	528
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	513		
10.1 Блокир. кнопок.....	513		
10.2 Автоматическое отключение.....	513		
10.3 Вентилятор охлаждения.....	513		
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	514		
11.1 Влажная конвекция.....	514		

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые

металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

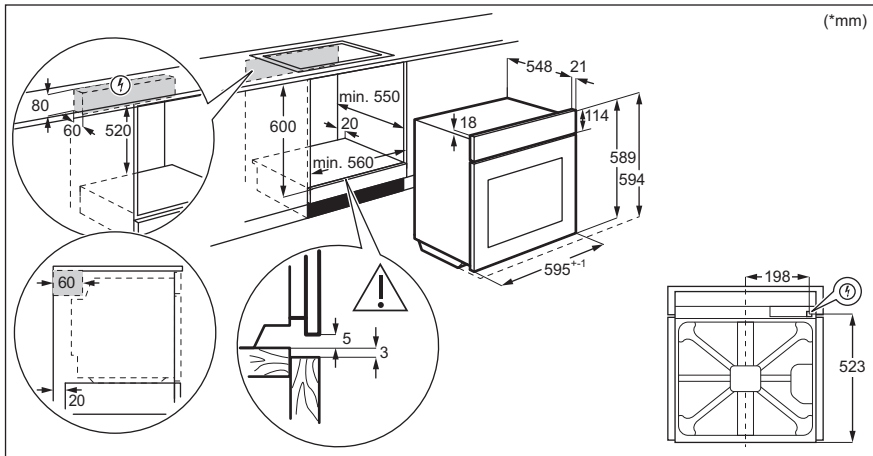
3.1 Встраивание

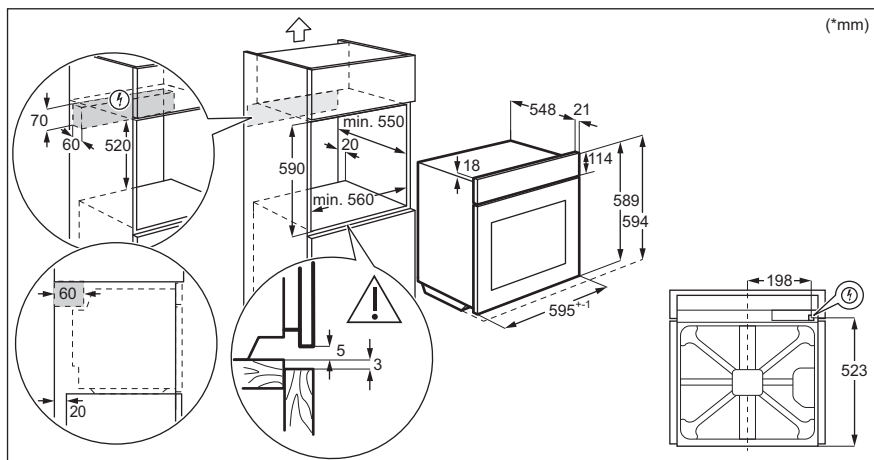


YouTube

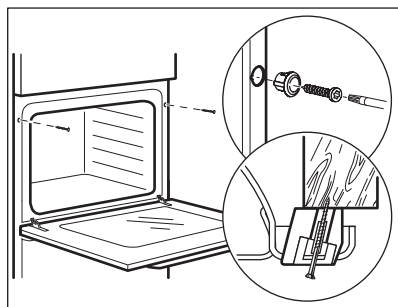
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



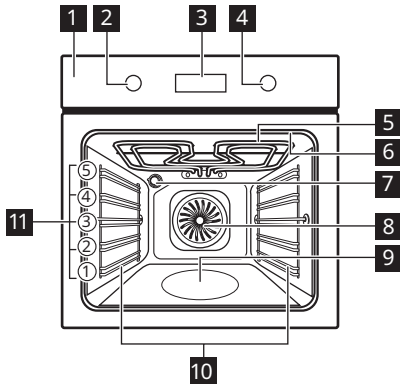


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Гнездо для подключения термощупа
- 7** Лампа освещения
- 8** Вентилятор
- 9** Выемка камеры
- 10** Съёмная опора противня
- 11** Положения противня

4.2 Аксессуары







- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

5.1 Утапливаемые ручки



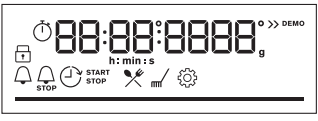
Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.






5.2 Панель управления

Поля датчиков панели управления					Нажмите	Поверните ручку
				OK		
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Термощуп	Подтвердить выбор параметра		

Для включения духового шкафа выберите режим нагрева.


Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».



	Когда ручка выбора режимов нагрева находится в положении «Выкл», дисплей переходит в режим ожидания.
	При приготовлении на дисплее отображается заданная температура, время суток и другие доступные опции.
	Дисплей с набором кнопок.

Индикаторы, отображаемые на дисплее				
 Блокир. кнопок	 Помощь в Приготовлении	 Очистка	 Настройки	 Быстрый прогрев


ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Индикаторы таймеров:				
----------------------	---	---	---	---





Индикатор выполнения — для температуры или времени. Когда духовой шкаф достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.	
---	---

Индикатор приготовления на пару	
Термощуп индикатор	



6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.
--

6.1 Первоначальная очистка

Перед первым использованием очистите пустой духовой шкаф и установите время:			
			 00:00 Установите время. Нажмите OK .

6.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.	
Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

ⓘ Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.



7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

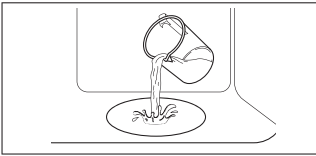

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Начните приготовление	
Шаг 1	Шаг 2
	
Выберите режим нагрева.	Установите температуру. Нажмите ОК

Приготовление на пару			
Убедитесь, что духовой шкаф остыл.			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4

Приготовление на пару



			<p>Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности. Поставьте пищу в духовой шкаф.</p>
<p>Наполните выемку камеры водопроводной водой.</p>	<p>Выберите режим нагрева с паром.</p>	<p>Установите температуру. Нажмите ОК.</p>	
<p>i Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.</p>			









По окончании приготовления на пару:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».</p>	<p>Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.</p>	<p>Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.</p>

7.2 Режимы нагрева

Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 <p>Горячий воздух</p>	<p>Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.</p>
 <p>Традиционное приготовление</p>	<p>Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.</p>

Режим нагрева	Применение
 <p>Запекание с паром</p>	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
 <p>Пицца</p>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 <p>Нижний нагрев</p>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 <p>Замороженные продукты</p>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <p>Влажная конвекция</p>	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 <p>Гриль</p>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <p>Турбо-гриль</p>	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <p>Меню</p>	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.





Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».





7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	Степень готовности блюда:
<ul style="list-style-type: none"> Термошуп 	<ul style="list-style-type: none"> С Кровью Средняя Хорошо прожаренная

Помощь в Приготовлении - используйте для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию:			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
		 P1 - P45	 OK
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите OK.	Выберите блюдо. Нажмите OK.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

7.5 Помощь в Приготовлении




Условные обозначения	
	Термошуп доступно. Установите Термошуп в самой толстой части блюда. Духовой шкаф выключается при выборе Термошуп температуры.
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф.
	Уровень полок.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.















ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
Говядина 🍖				
P1	Ростбиф, с кровью	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	🔥📦 2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 40 мин
P2	Ростбиф, средней прожарки			~ 50 мин
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный			~ 60 мин
P4	Стейк, средней прожарки	180–220 г на каждый кусок; толщина 3 см	🔥📦📦 3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 15 мин
P5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1,5 кг–2 кг	🔥📦 2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в духовой шкаф.	~ 120 мин

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)			~ 85 мин
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)			~ 130 мин
P9	Филе, с кровью (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P10	Филе средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)			~ 90 мин
P11	Филе, готовое (низкотемпературное приготовление)			~ 120 мин
Телятина 				























ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0,8–1,5 кг; толщина 4 см	  2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.	~ 80 мин
Свинина  				
P13	Жареная свиная шея или лопатка	1,5 кг–2 кг	  2; емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 120 мин
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1,5–2 кг	  2; эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.	~ 215 мин
P15	Филейная часть, свежая	1–1,5 кг; толщина 5–6 см	  2; емкость для приготовления жаркого на решетке Используйте любимые специи.	~ 55 мин
P16	Свиная грудинка	2–3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	90 мин
Баранина 				
P17	Ножка ягненка с костями	1,5–2 кг; толщина 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 130 мин
















ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
Птица 🐔				
P18	Цыпленок, целиком	1–1,5 кг; свежий	🔪☑️ 2 🍲 200 мл; запеканка с горкой эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.	~ 60 мин
P19	Половина цыпленка	0,5–0,8 кг	🔪☑️ 3; эмалированный противень Используйте любимые специи.	~ 40 мин
P20	Куриная грудка	180–200 г на каждый кусок	🔪☑️ 1 ☑️ 2; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.	~ 25 мин
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	🔪☑️ 3; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.	~ 30 мин
P22	Утка, целиком	2–3 кг	🔪☑️ 2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.	~ 100 мин
P23	Гусь, целиком	4–5 кг	🔪☑️ 2; противень для жарки Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.	~ 110 мин
Другое 🍲				








ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P24	Митлоф	1 кг	 2; решетка Используйте любимые специи.	~ 60 мин
Рыба 				
P25	Рыба на гриле, целиком	0,5–1 кг на рыбу	 2; эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.	~ 30 мин
P26	Рыбное филе	-	 3; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи.	20 мин
Сладкая выпечка/десерты   				
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке	90 мин
P28	Яблочный пирог	-	 2  100–150 мл; эмалированный противень	60 мин
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке	40 мин
P30	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке	60 мин
P31	Шоколадный торт	2 кг	 3; противень для жарки	30 мин
P32	Шоколадные маффины	-	 2  100–150 мл; противень для маффинов на решетке	30 мин
P33	Кекс	-	 2; прямоугольная форма на решетке	50 мин
Овощи / гарниры   				

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.	50 мин
P35	Картофель по-деревенски	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.	35 мин
P36	Овощи на гриле	1–1,5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.	30 мин
P37	Крокеты, замороженные	0,5 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
P38	Картофель фри, замороженный	0,75 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
Гратены, хлеб и пицца   				
P39	Мясная/овощная лазанья с сухими листами теста	1–1,5 кг	 2; форма для запекания на решетке	45 мин
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1–1,5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.	50 мин
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	15 мин
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	25 мин

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке	45 мин
P44	Багет / чиа-батта / белый хлеб	0,8 кг	  3  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.	30 мин
P45	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	  2  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / решетка	45 мин

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Функция часов	Применение
	Таймер. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
	Время приготовления. По завершении отсчета таймера будет выдан звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
	Отсрочка пуска. Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
	Таймер прямого отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3





Способ настройки: Установка Времени Суток

		
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.	Установка времени на часах.	Нажмите ОК.

Способ настройки: Таймер

Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00 	Шаг 2	Шаг 3
			
Нажмите  .		Настройка Таймер.	Нажмите ОК.
 Сразу начнется обратный отсчет времени.			

Способ настройки: Время приготовления

Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отобразится: 0:00  STOP	Шаг 3	Шаг 4
				
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите:  .		Задайте время приготовления.	Нажмите ОК.
 Сразу начнется обратный отсчет времени.				

ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

Способ настройки: Отсрочка пуска

Шаг 1	Шаг 2		Шаг 3	Шаг 4		Шаг 5	Шаг 6
		На дисплее отображается: время суток  СТАРТ			На дисплее отобразится: ---:--  СТОП		
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите: 		Задайте время пуска.	Нажмите ОК.		Задайте время окончания.	Нажмите ОК.

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

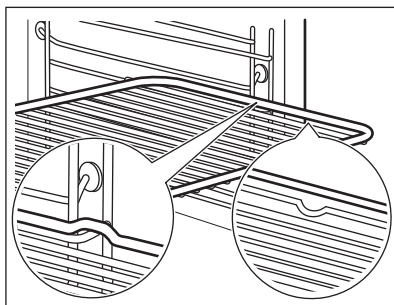
9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

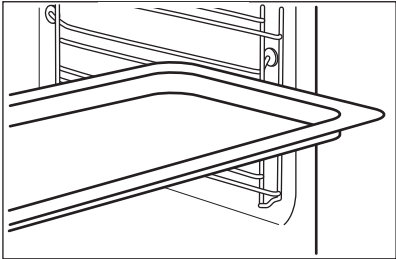
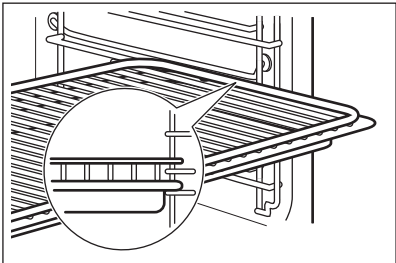
9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка:


Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



<p>Эмалированный противень / Противень для жарки: Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.</p>	
<p>Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки: Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.</p>	

9.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта.

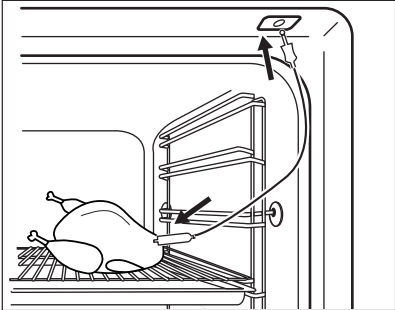
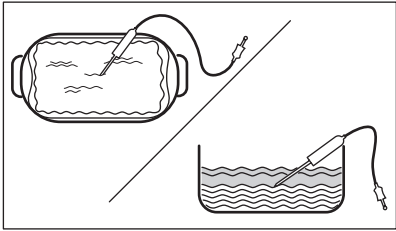


Необходимо установить два значения температуры:	
<p>°C Температура духового шкафа.</p>	<p> Температура внутри продукта.</p>

Для получения наилучших результатов:		
<p>Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.</p>	<p>Не используйте при приготовлении жидких блюд.</p>	<p>Во время приготовления должен оставаться в продукте.</p>

Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.

ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

Мясо, птица и рыба	Запеканки
<p>Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.</p>	<p>Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.</p>
	
Шаг 4	<p>Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.</p>
Шаг 5	<p>Для установки температуры внутри продукта нажмите .</p>
Шаг 6	<p>Нажмите OK для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.</p>
Шаг 7	<p>Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <div data-bbox="213 1187 1028 1302"><p> ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p></div>


10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


10.1 Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.





 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.

 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

 3 x  — мигает, когда включена блокировка.

10.2 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Отсрочка пуска.






10.3 Вентилятор охлаждения






Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (МИН)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары








Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см








11.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций








Испытания согласно IEC 60350-1.

						
				(°C)	(мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

				 (°C)	 (мин)	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-

УХОД И ОЧИСТКА

				 (°C)	 (мин)	
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	2–3 ми- нуты на одной стороне; 2–3 ми- нуты на другой стороне	Предварительно разогрейте духо- вой шкаф в тече- ние 3 минут.
Бургер с говя- диной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс.	20 - 30	Установите ре- шетку на четвер- тый уровень и поддон на третий уровень духово- го шкафа. По ис- течении полови- ны времени при- готовления пере- верните продук- ты. Предварительно разогрейте духо- вой шкаф в тече- ние 3 минут.


12. УХОД И ОЧИСТКА





ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке

 Чистящие средства	<p>Лицевую поверхность прибора протирайте тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.</p>
	<p>Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.</p>
	<p>Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.</p>

 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p>
	<p>Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо тряпкой из микрофибры.</p>

 <p>Аксессуары</p>	<p>Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте для этого тряпку из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

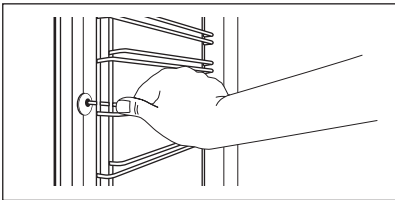
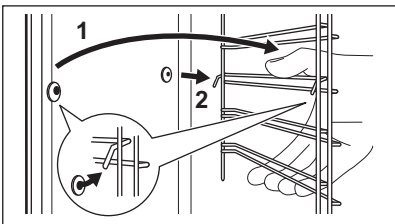
12.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.</p>	<p>Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.</p>	<p>Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.</p>
<p>Для функции: Запекание с паром вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.</p>		

12.3 Снятие: Направляющие для противней/каталитические панели



Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней / каталитические панели.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки. При этом придерживайте заднюю часть направляющей и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не закреплены на стенках духового шкафа. При снятии направляющих для противней они могут выпасть.	
Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.	
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.	

12.4 Применение: Каталитическая очистка

Во внутренней камере имеются каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время каталитической чистки.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа		
Перед каталитической очисткой извлеките все аксессуары.		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выберите Меню  / Очистка  и нажмите OK три раза.	По окончании очистки раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключится.	Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.
Продолжительность: 1 ч. Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.		

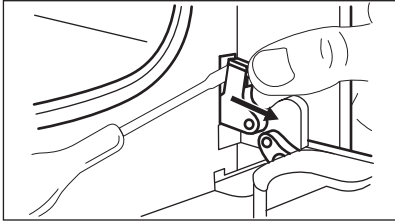
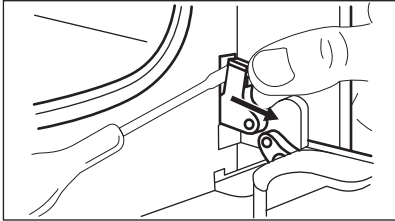
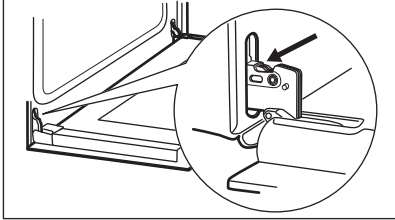
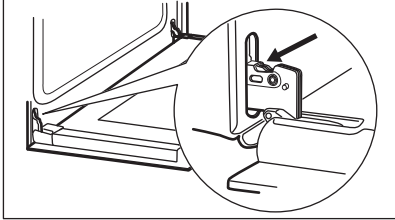
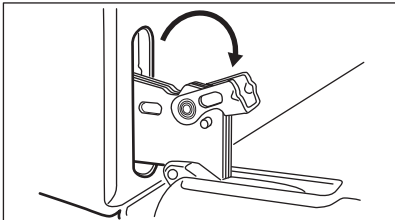
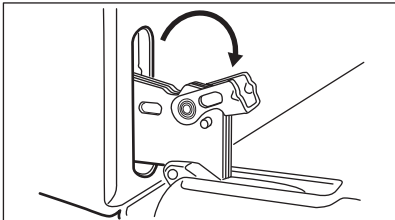
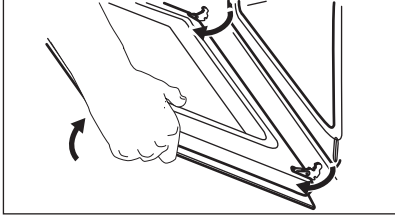
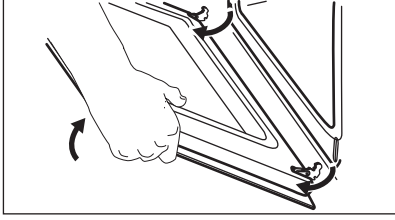
12.5 Извлечение и установка: Дверца

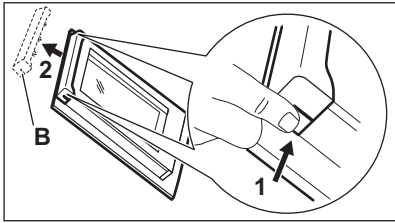
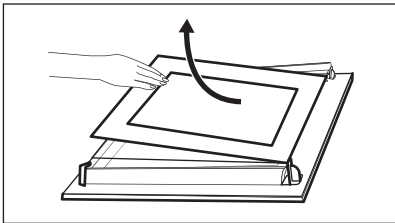
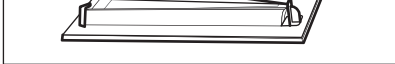
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

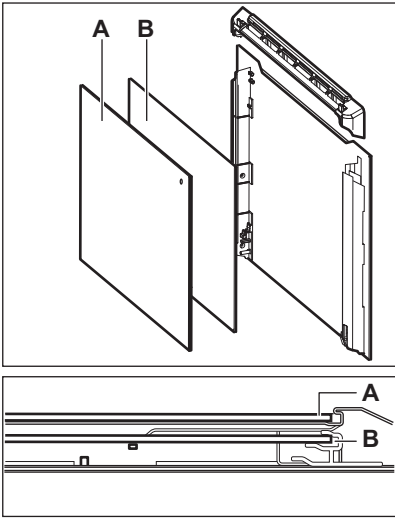


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

<p>Пункт 1</p>	<p>Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.</p>	
<p>Пункт 2</p>	<p>С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.</p>	
<p>Пункт 3</p>	<p>Найдите петлю с левой стороны дверцы.</p>	
<p>Пункт 4</p>	<p>Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.</p>	
<p>Пункт 5</p>	<p>Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.</p>	
<p>Пункт 6</p>	<p>Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.</p>	
<p>Пункт 7</p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p>Пункт 8</p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	

<p>Пункт 9</p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.</p>	
<p>Пункт 10</p>	<p>Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p>Пункт 11</p>	<p>После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.</p>	

<p>Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.</p>	
--	--

12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или ткань, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Духовой шкаф не включается или не нагревается	
Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не включается или не работает.	Блендер правильно подключен к сети электропитания.
Духовой шкаф не нагревается.	Выключено автоматическое отключение.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Блокировка отключается.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Компоненты	
Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
Ошибка C2	Вы сняли Термощуп вилку сетевого шнура.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска духового шкафа. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.	

Очистка	
Проблема	Убедитесь, что...
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
Индекс энергетической эффективности (EEI _{cavity})	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Celectric cavity})	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Celectric cavity})	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса (М)	EOD6C77V	33.1 кг
	EOD6C77X	33.4 кг
	EOD6C77Z	33.2 кг
	LOD6C77Z	32.4 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистой уплотнителем дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой



Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция




Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

	 - выберите, чтобы войти в Меню.
---	---

Меню структура

Помощь в Приготовлении 	Очистка 	Настройки 
---	---	---



Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 	 ОК	 01 — 011	 ОК	
Выберите Меню, Настройки.	Подтвердите настройку.	Выберите настройку.	Подтвердите настройку.	Установите значение и нажмите ОК.

Настройки

01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термошуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл	08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл

Настройки					
09	Деморежим	Код запуска: 2468	010	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
011	Заводские Установки	Да / нет			

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	530	2.7 Одлагање.....	536
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	530	3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	536
1.2 Опште мере безбедности.....	531	3.1 Уграђивање.....	536
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	532	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	537
2.1 Монтажа.....	532	4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	538
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	533	4.1 Општи приказ.....	538
2.3 Употреба.....	534	4.2 Прибор.....	538
2.4 Нега и чишћење.....	535	5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ.....	539
2.5 Унутрашње осветљење.....	535	5.1 Дугмад која се увлаче.....	539
2.6 Сервисирање.....	536		

5.2 Командна табла.....	539	11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	558
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	540	11.3 Табеле кувања за институте за тестирање.....	558
6.1 Прво чишћење.....	540	12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	560
6.2 Иницијално предгревање.....	540	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	561
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	541	12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости.....	561
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	541	12.3 Како да извадите: Носачи решетке / каталитички панели	561
7.2 Функције загревања.....	542	12.4 Како да користите: Каталитичко чишћење	562
7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	543	12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата.....	562
7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	543	12.6 Како да замените: Лампица....	564
7.5 Потпомогнута припрема.....	544	13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	565
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	550	13.1 Шта учинити ако.....	565
8.1 Функције сата.....	550	13.2 Подаци о сервисирању.....	566
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	551	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	567
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	552	14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу.....	567
9.1 Убацивање прибора.....	552	14.2 Уштеда енергије.....	567
9.2 Температурни сензор.....	553	15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	568
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	555	15.1 Мени.....	568
10.1 Контролна брава.....	555	16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	569
10.2 Аутоматско искључивање.....	555		
10.3 Вентилатор за хлађење.....	556		
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	556		
11.1 Влажно печење уз вентилатор.....	556		

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 водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- 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.

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 уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- 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.
- 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 ²)
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 извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе 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, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

2.5 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

ИНСТАЛАЦИЈА

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.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 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.

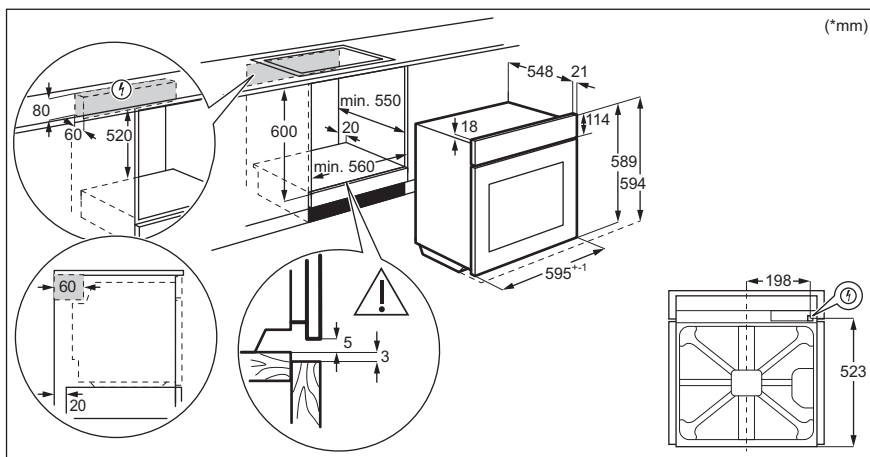
3.1 Уграђивање

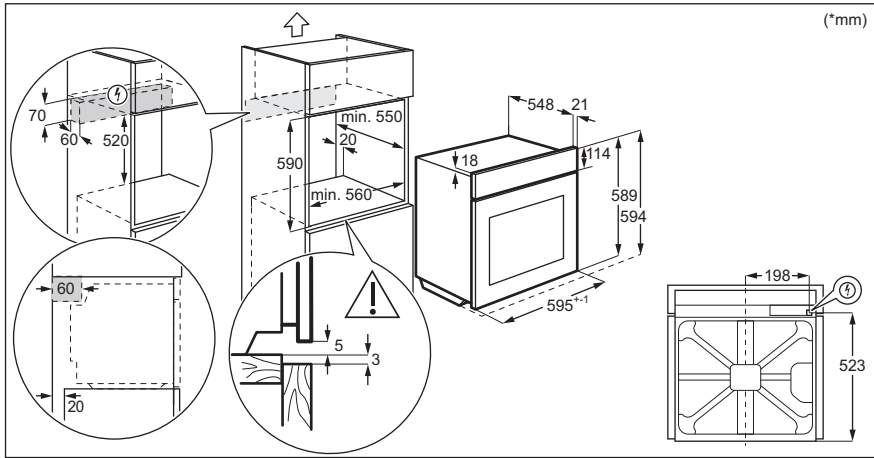


YouTube

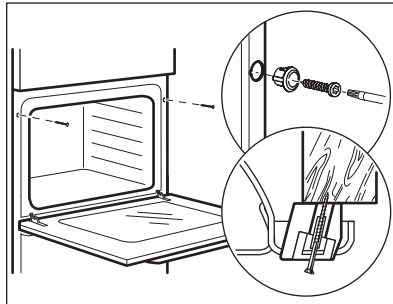
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



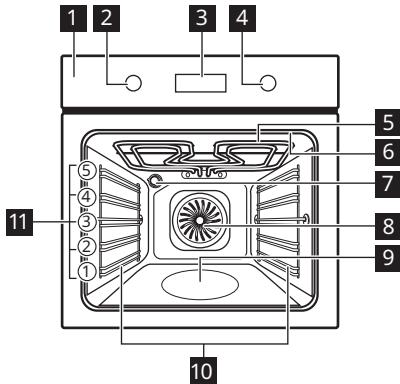


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** 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 УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ






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 положај „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 брава	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Индикатори времена:				
---------------------	---	---	---	---

Трака напретка – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.	
--	---

Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	




6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ






УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:			
			 00:00 Подесите тајмер. Притисните OK .

6.2 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута.
 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функције загревања

Почните да кувате	
Корак 1	Корак 2
Изаберите функцију загревања.	Подесите температуру. Притисните ОК

Кухање на пари			
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	









Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кухања или када је пећница врућа.





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 пизу</p>	За печење пизе. 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>Влажно печење уз вентилатор</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>Гриловање</p>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 <p>Турбо гриловање</p>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <p>Мени</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"> Температурни сензор 	<ul style="list-style-type: none"> Слабо печено Средња Добро печено

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

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 OK .	Изаберите јело. Притисните OK .	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 				

	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; 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
P10	Филе, средње печен (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печен (споро печење)			~ 120 мин
Телетина 				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
Свињетина  				
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1,5–2 kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свез	1–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици 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; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
Јагњетина 				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 kg; комади дебљине 7–9 cm	  2; посуда за печење на плеку за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1–1,5 kg; свеже	  2;  200 ml; посуда за касеролу на плеку за печење 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; плек за печење Користите омиљене зачине.	~ 40 мин
P20	Пилеће груди	180–200 g по комаду	  1  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плек за печење 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 решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 kg	 2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
Остало 				
P24	Векна од меса	1 kg	 2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
Риба 				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg по риби	 2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	 3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	20 мин
Печење слаткиша/десерти   				
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 2;  100–150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици	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 решеткастој полици	60 мин
P31	Брауни колачи	2 kg	 3; дубоки тигањ	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; плех за мафине на решеткастој полици	30 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици	50 мин
Поврће/Прилози   				
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
P35	Домаћински кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; плех за печење	25 мин
P38	Помфрит, замрзнат	0,75 kg	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици	45 мин


ФУНКЦИЈЕ САТА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1–1,5 kg	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 kg	  3;  150 ml; плех за печење 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; плех за печење обложен папиром за печење/ решеткаста полица	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.

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
			Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	За подешавање времена кувања.

 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
			Изаберите функцију загревања.				Подесите време почетка.
	Узастопно притискајте: 	Притисните: OK.		Притисните: OK.	Подесите време завршетка.	Притисните: OK.	

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

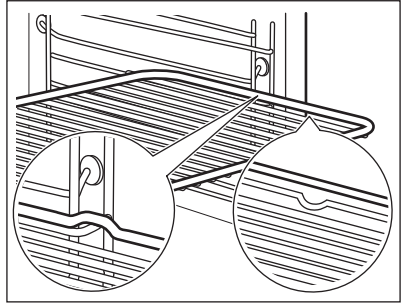
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

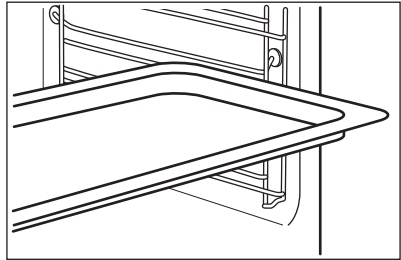
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



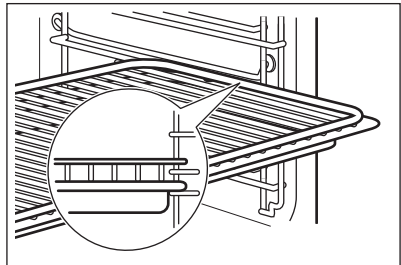
Плех за печење / Дубоки тигањ:

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.



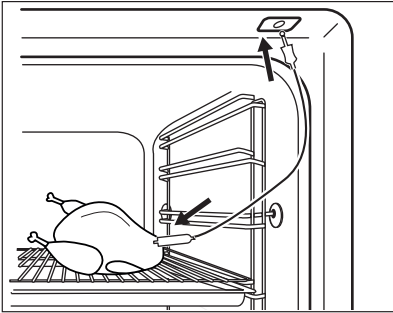
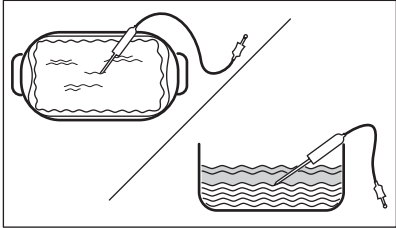

Температура у средини.


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

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.
Месо, живина и риба	Касерола
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.
	
Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

<p>Корак 6</p>	<p>ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.</p>
<p>Корак 7</p>	<p>Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје вreo. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div>



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Контролна брава



<p>Ова функција спречава случајну промену функције апарата.</p>		
<p>Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.</p>		
<p style="text-align: center;"> ОК</p>	<p>ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.</p>	<p>ОК – притисните и држите да бисте је искључили.</p>
<p> 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.</p>		

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

КОРИСНИ САВЕТИ

 (°C)	 (ч)
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.






10.3 Вентилатор за хлађење






Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат 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

		 (°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
Веgetаријански 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.

				 (°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.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

				 (°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

 <p>Средства за чишћење</p>	<p>Предњи део апарата очистите крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.</p> <p>Користите раствор за чишћење металних површина.</p> <p>Флеке очистите благим детерџентом. Немојте га наносити на каталитичке површине.</p>
 <p>Свакодневна употреба</p>	<p>Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.</p> <p>У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Осушите унутрашњост апарата крпом од микрофибера после сваке употребе.</p>
 <p>Прибор</p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.</p> <p>Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.</p>

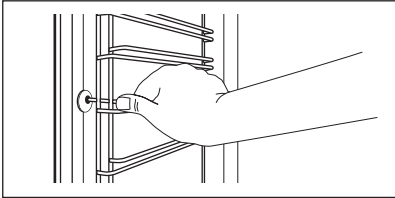
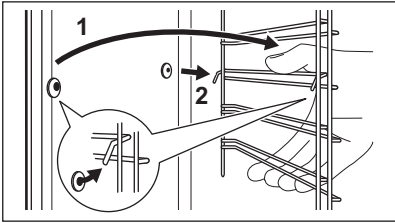
12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.</p>	<p>Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.</p>	<p>Очистите унутрашњост топлотом водом и меком крпом.</p>
<p>За функцију: SteamBake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.</p>		

12.3 Како да извадите: Носачи решетке / каталитички панели



Издадите подршке решетака / каталитичке панеле да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида. Задржите задњи део носача решетке и каталитичку плочу на месту. Каталитички панели нису причвршћени за зидове рерне. Могу да испадну када уклоните носаче решетке.	
Корак 3	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

12.4 Како да користите: Каталитичко чишћење

У унутрашњости постоје каталитички панели. Каталитички панели апсорбују масти током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

Очистите рерну каталитичким чишћењем		
Пре каталитичког чишћења, уклоните сав прибор из унутрашњости.		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Изаберите Мени  / Чишћење  и притисните ОК три пута.	Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Рерна ће се искључити.	Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом.
Трајање: 1 ч. Каталитички емајл се сам чисти, немојте га чистити крпом.		

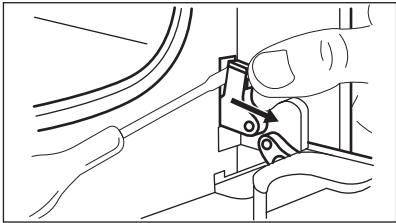
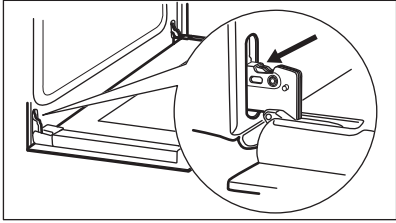
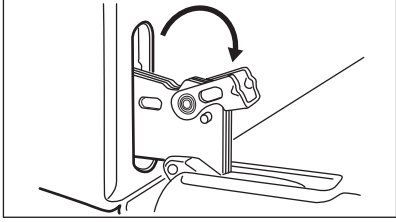
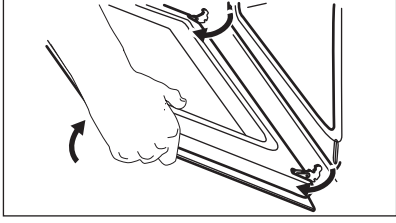
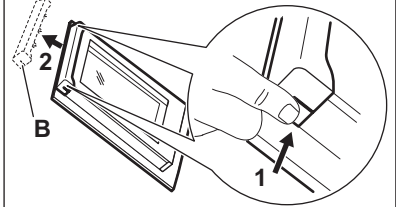
12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

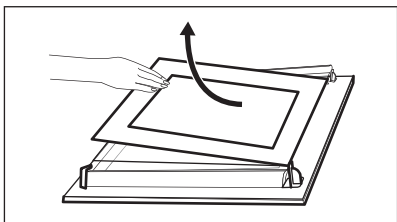
Врата рерне имају три стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашње стаклене плоче ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

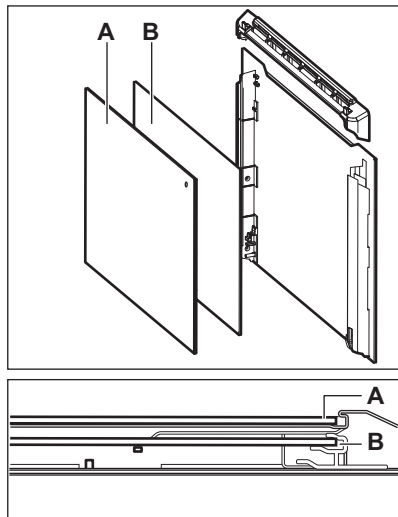


ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

<p>Корак 1</p>	<p>Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној страни врата.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Пронађите шарку на левој страни врата.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Подигните и до краја окрените полуку на левој шарки.</p>	
<p>Корак 5</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>Корак 6</p>	<p>Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.</p>	
<p>Корак 7</p>	<p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p>Корак 8</p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p>Корак 9</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>	

<p>Корак 10</p>	<p>Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p>Корак 11</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>	
--	---

12.6 Како да замените: Лампица

	<p>УПОЗОРЕЊЕ! 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

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Рерна се не укључује или се не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Компоненте	
Заптивка врата је оштећена.	Немојте користити пећницу. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
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 апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

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	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, у-бичајен 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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

IEC/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



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

СТРУКТУРА МЕНИЈА

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Када је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће разлике 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 апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлом.

Када кување траје од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. 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
 	 ОК	 01 – 011	 ОК	

Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните ОК.
-----------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------------------------

Подешавања					
O1	Доба дана	Промени	O2	Осветљеност дисплеја	1 - 5
O3	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	O4	Јачина звучног сигнала	1 - 4
O5	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутавање 2 – Аларм	O6	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
O7	Светло	Укључи/ Искључи	O8	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
O9	Демо режим	Активациони код: 2468	O10	Верзија софтвера	Провера
O11	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.

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

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

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	571	2.7 Likvidácia.....	577
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	571	3. INŠTALÁCIA.....	577
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	572	3.1 Zabudovanie.....	577
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	573	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	578
2.1 Montáž.....	573	4. POPIS VÝROBKU.....	579
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	574	4.1 Všeobecný prehľad.....	579
2.3 Použitie.....	575	4.2 Príslušenstvo.....	579
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	576	5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA.....	580
2.5 Vnútorne osvetlenie.....	576	5.1 Zasúvacie ovládače.....	580
2.6 Servis.....	576		

5.2 Ovládací panel.....	580	11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	598
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	581	11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	598
6.1 Prvé čistenie.....	581	12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	600
6.2 Počiatočný predohrev.....	581	12.1 Poznámky k čisteniu.....	601
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	582	12.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	601
7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	582	12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely	601
7.2 Funkcie ohrevu.....	583	12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie	602
7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	584	12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	602
7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	584	12.6 Výmena: Osvetlenie.....	604
7.5 Sprievodca pečením.....	585	13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	605
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	591	13.1 Čo robiť, ak.....	605
8.1 Časové funkcie.....	591	13.2 Servisné údaje.....	606
8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	591	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	607
9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	592	14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku.....	607
9.1 Vloženie príslušenstva.....	592	14.2 Úspora energie.....	607
9.2 Teplotná sonda.....	593	15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	608
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	595	15.1 Ponuka.....	608
10.1 Blokovanie.....	595	16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	609
10.2 Automatické vypínanie.....	595		
10.3 Chladiaci ventilátor.....	596		
11. TIPY A RADY.....	596		
11.1 Vlhký horúci vzduch.....	596		

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. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- 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.

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 uzavretú 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 spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú 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.
- 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 štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
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 otváraní 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 nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- 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:

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne 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 domáчих 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.

2.6 Servis

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

2.7 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 dveriek, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

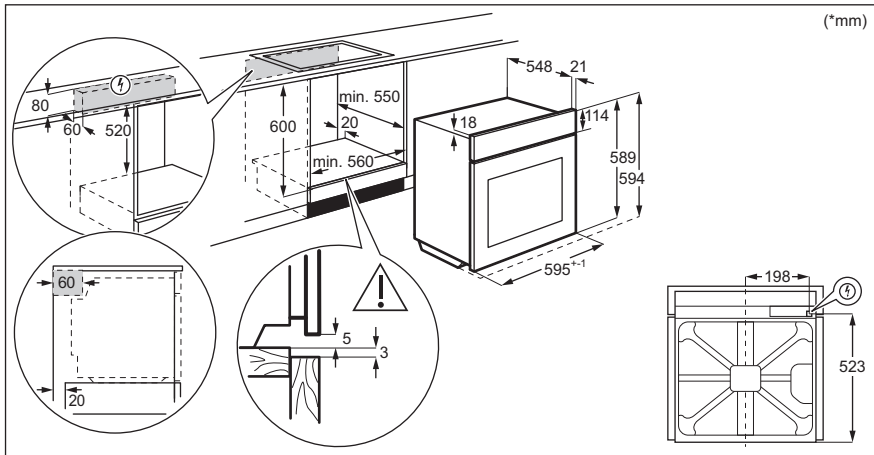
3.1 Zabudovanie

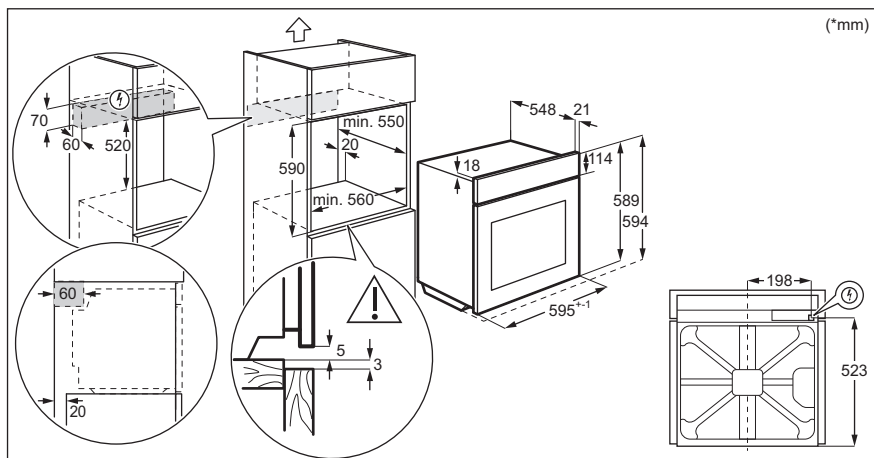


YouTube

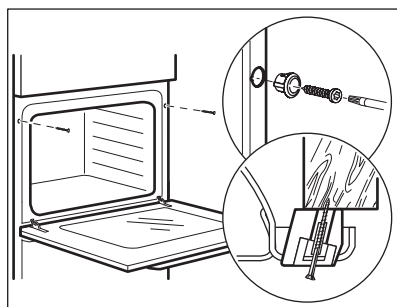
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



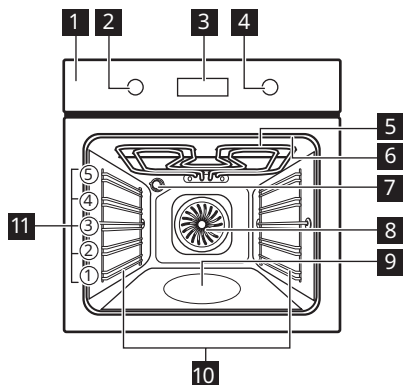


3.2 Upevnenie rúry k linke



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** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 11** Úrovne roštu v rúre

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.







ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA




5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA






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.
	Displej s kľúčovými funkciami.


Ukazovatele na displeji				
 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie

Ukazovatele časovača:				
------------------------------	---	---	---	---





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:			
			 0:00 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK .

6.2 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.	
Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	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	
Krok č. 1	Krok č. 2
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
			Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.
Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Zvoľte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK	
<p>i Maximálna kapacita priehlbnu dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapíňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			





Po skončení pečenia s parou:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.	Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

7.2 Funkcie ohrevu

Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Teplovzdušné Pečenie</p>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 <p>Tradičné pečenie</p>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <p>SteamBake</p>	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.
 <p>Pizza</p>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <p>Dolný ohrev</p>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 <p>Mrazené pokrmy</p>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Vlhký horúci vzduch</p>	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.
 <p>Gril</p>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <p>Turbo gril</p>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <p>Ponuka</p>	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"> • Teplotná sonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Nепреpečený • Stredne • Prepečený

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4



Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:

 ☰	 🍴	 P1 - P45	 OK
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 🐷				
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky	  2; plech na pečenie 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






















KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P4	Steak, stredne prepečený	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	  3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte 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 drôtenom rošte 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; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. 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
P9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)			~ 120 min
Teľacie 				

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



















	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P12	Teľacie pečenné (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
Bravčové  				
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1,5 – 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min
P14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1,5 – 2 kg	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	Čerstvé karé	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	Rebierka	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
Jahňacie 				
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
Hydina 				
P18	Celé kurča	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na plechu na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P19	Polovička kurčatá	0,5 – 0,8 kg	  3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	Kuracie prsia	180 – 200 g/kus	  2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min
P22	Celá kačka	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	Celá hus	4 – 5 kg	  2; hlboká panvica Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
Iné 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min
Ryby 				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Naplnite rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	  3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	20 min
Sladké pečivo/dezerty   				





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P27	Tvarohový koláč	-	☐ 2; ∅ 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte	90 min
P28	Jablkový koláč	-	☐ 2; 100 – 150 ml; plech na pečenie	60 min
P29	Jablková torta	-	☐ 2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	40 min
P30	Jablkový koláč	-	☐ 2; 100 – 150 ml; ∅ 22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	60 min
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	☐ 3; hlboká panvica	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	☐ 2; 100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	☐ 2; forma na bochník na drôtenom rošte	50 min
Zelenina/prílohy 🥕 🥔 🌿				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	☐ 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min
P35	Americké zemiaky	1 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	☐ 3; plech na pečenie	25 min

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	 3; plech na pečenie	25 min
Gratinovanie, chlieb a pizza   				
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami	1 – 1,5 kg	 2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte	45 min
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 – 1,5 kg	 1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.	50 min
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte	45 min
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min
P45	Celozrnný/ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/drôtený rošt	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.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo:  .		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2		Krok č. 3	Krok č. 4
		Na displeji sa zobrazí: 0:00 		
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
Krok č. 1	Krok č. 2		Krok č. 3	Krok č. 4		Krok č. 5	Krok č. 6
		Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART			Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP		
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

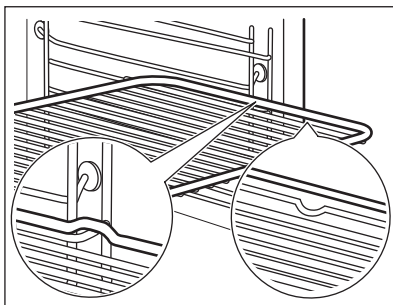
9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

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.

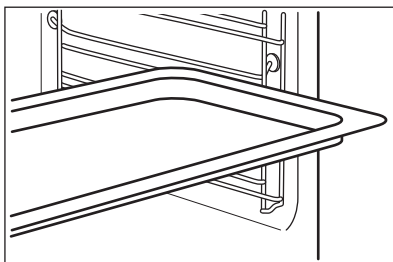
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



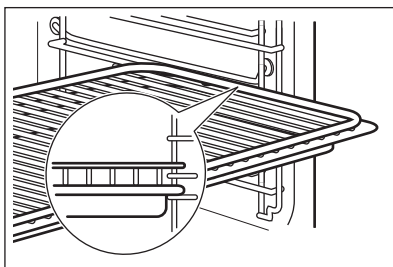
Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



9.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny.

Nastavujú sa dve teploty:

°C
Teplota v rúre.

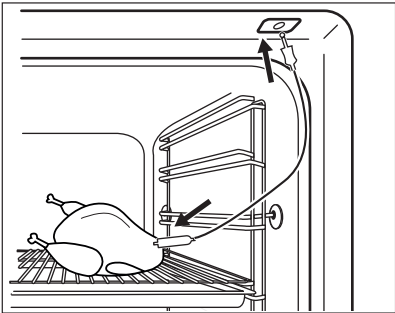
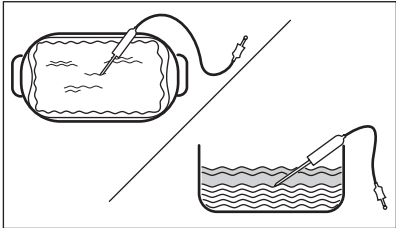


Teplota vo vnútri.


POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------







Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu
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.
	
Krok č. 4	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

Krok č. 6	<p>OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.</p>
Krok č. 7	<p>Vyťahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div>



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Blokovanie



Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie spotrebiča.		
<p>Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.</p>		
 	<p> OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.</p>	<p> OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.</p>
<p> 3x  – zablíkajú, keď sa blokovanie zapne.</p>		

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
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

TIPY A RADY

 °C	 (h)
250 – maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.






10.3 Chladiaci ventilátor






Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.






11. TIPY A RADY

11.1 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

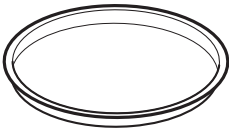
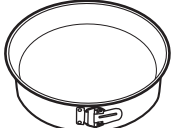


		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30

		 (° C)		 (min)
Pískotový 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.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
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 koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplo-vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 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 štvrtky 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

 <p>Čistiace prostriedky</p>	<p>Prednú stranu spotrebiča očistite handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.</p>
	<p>Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.</p>
	<p>Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.</p>

 <p>Každodenné používanie</p>	<p>Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.</p>
	<p>Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití handričkou z mikrovlákien.</p>

 <p>Príslušenstvo</p>	<p>Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p>
	<p>Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.</p>

12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

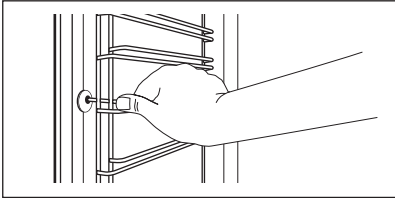
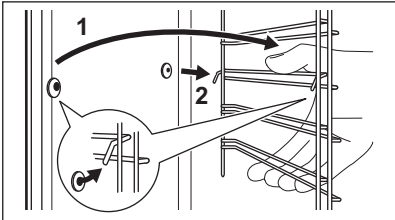
Vyčistite priehlbnu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
<p>Do priehlbny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.</p>	<p>Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.</p>	<p>Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.</p>
<p>Pre funkciu: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.</p>		

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely



Vyberte zasúvacie lišty / katalytické panely, aby ste mohli očistiť rúru.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny. Držte na mieste zadnú časť zasúvacích lišt a katalytické panely. Katalytické panely nie sú pripevnené k stenám rúry. Môžu vypadnúť, keď vyberiete zasúvacie lišty.	
Krok č. 3	Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
Krok č. 4	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie

V dutine sú katalytické panely. Katalytické panely absorbujú tuk počas katalýzy. Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie		
Pred katalytickým čistením vyberte všetko príslušenstvo.		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zvoľte Ponuka  / Čistenie  a stlačte OK trikrát.	Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne.	Keď rúra vychladne, vyčistíte dutinu mäkkou vlhkou handričkou.
Trvanie: 1 h. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistite ho handričkou.		

12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

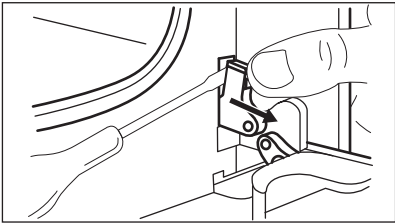
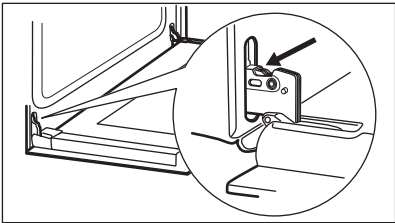
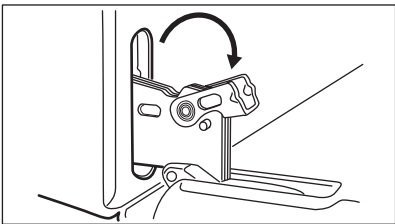
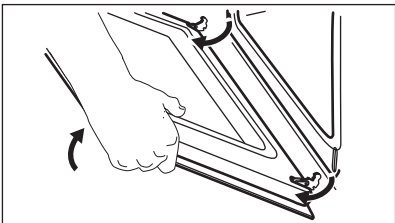
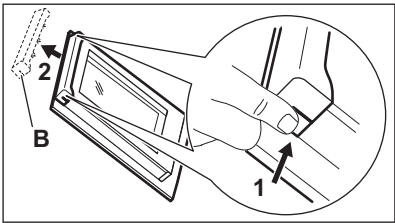
Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



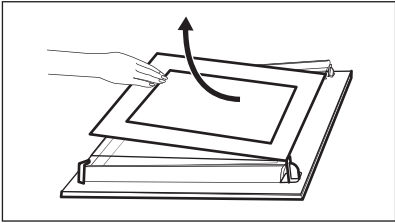
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

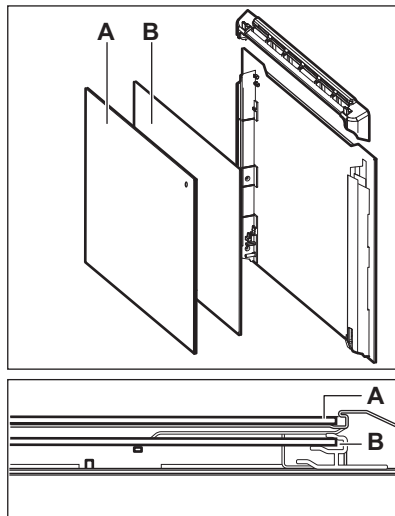
OŠETROVANIE A ČISTENIE

<p>Krok č. 1</p>	<p>Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dveriek.</p>	
<p>Krok č. 2</p>	<p>Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závese.</p>	
<p>Krok č. 3</p>	<p>Nájdite záves na ľavej strane dveriek.</p>	
<p>Krok č. 4</p>	<p>Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.</p>	
<p>Krok č. 5</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>Krok č. 6</p>	<p>Dverka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.</p>	
<p>Krok č. 7</p>	<p>Uchopte rám dveriek (B) na hornom okraji dveriek po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.</p>	
<p>Krok č. 8</p>	<p>Rám dveriek vyberte potiahnutím dopredu.</p>	
<p>Krok č. 9</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>	

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 10	Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 11	Po čistení nainštalujte sklenené panely a dverka rúry.	

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. Pri správnej montáži rám dveriek zacvakne. Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



12.6 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.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
Krok č. 2	Vyčistite sklenený kryt.
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
Krok č. 4	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.

Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva	
Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Rúra sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

Komponenty	
Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Komponenty	
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
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.	

Čistenie	
Problém	Skontrolujte, či...
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 spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča 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, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu 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 spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu 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
 	 OK	 O1 – O11	 OK	
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	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	O10	Verzia softvéru	Kontrola
O11	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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	611	3. NAMESTITEV.....	617
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	611	3.1 Vgradnja.....	617
1.2 Splošna varnost.....	612	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	618
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	613	4. OPIS IZDELKA.....	618
2.1 Montaža.....	613	4.1 Splošni pregled.....	618
2.2 Električne povezave.....	614	4.2 Pripomočki.....	619
2.3 Uporaba.....	615	5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI	
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	616	NAPARAVO.....	619
2.5 Notranja osvetlitev.....	616	5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete	
2.6 Servis.....	616	nazaj.....	619
2.7 Odlaganje.....	616	5.2 Upravljalna plošča.....	619

6. PRED PRVO UPORABO.....	620	11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	637
6.1 Začetno čiščenje.....	620	12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	639
6.2 Začetno predgrevanje.....	621	12.1 Opombe o čiščenju.....	639
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	621	12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	640
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	621	12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk / katalitičnih plošč	640
7.2 Funkcije pečice.....	622	12.4 Uporaba: Katalitično čiščenje ...	640
7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	623	12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	641
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	624	12.6 Zamenjava: Luči.....	643
7.5 Kuharski pomočnik.....	624	13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	644
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	630	13.1 Kaj storite v primeru	644
8.1 Časovne funkcije.....	630	13.2 Servisni podatki.....	645
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	630	14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	645
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	632	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek.....	645
9.1 Vstavljanje opreme.....	632	14.2 Varčevanje z energijo.....	646
9.2 Sonda za hrano.....	632	15. STRUKTURA MENIJA.....	647
10. DODATNE FUNKCIJE.....	634	15.1 Meni.....	647
10.1 Ključavnica.....	634	16. SKRBJ ZA OKOLJE.....	648
10.2 Samodejni izklop.....	634		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	635		
11. NAMIGI IN NASVETI.....	635		
11.1 Vlažno pečenje.....	635		
11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	636		

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 zavrzite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- 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.

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 naprave 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 osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- 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. Ogladate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
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.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.5 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 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 zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

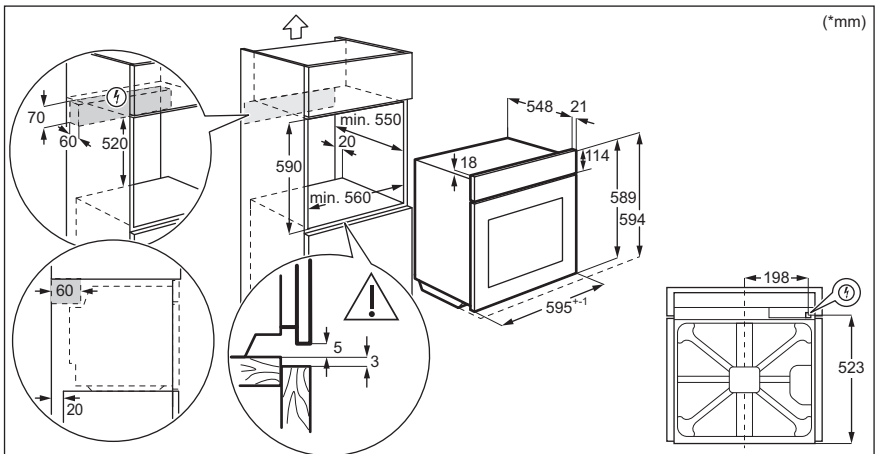
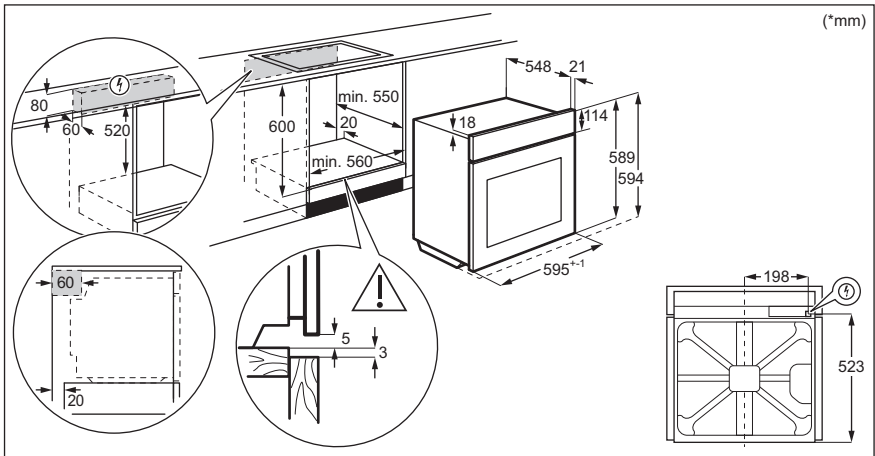
3.1 Vgradnja



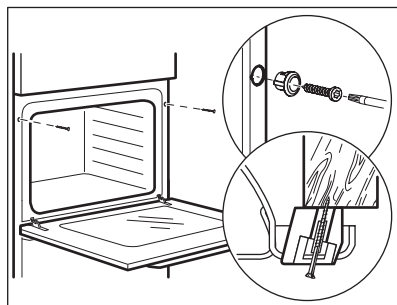
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

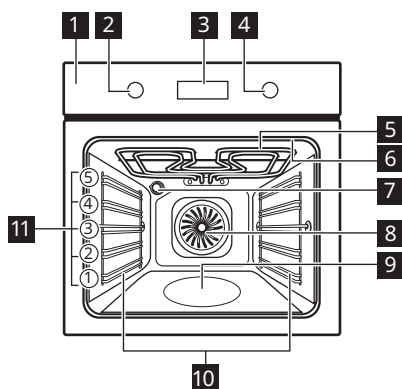


3.2 Pritrditev pečice v omaro



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. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

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.

PRED PRVO UPORABO



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika

 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
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



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Začetno čiščenje




Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:



00:00

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.
<p> Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.</p>	



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>i 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
 <p>Vroči zrak</p>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>SteamBake</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>Pizza funkcija</p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p>Gretje spodaj</p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p>Zamrznjene jedi</p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).
 <p>Vlažno pečenje</p>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 <p>Žar</p>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 <p>Infra pečenje</p>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 <p>Meni</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"> Sonda za hrano 	<ul style="list-style-type: none"> Manj pečeno Srednja Bolj pečeno









Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
		 P1 - P45	 OK
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; pekač za pecivo 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 mreži za pečenje 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 mreži za pečenje 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; pekač za pecivo 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	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)			~ 90 min
P11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)			~ 120 min
Teletina 				
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
Svinjina 				
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5–2 kg	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 min
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Jagnjetina 🐏				
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
Perutnina 🐔				
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	  2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	  3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min
P21	Piščančja bedra, sveža	-	  3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	  2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
Ostalo 🍗				

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
Ribe 				
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.
Kolači / sladice   				
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
Zelenjava/priloge   				
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; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Mesna/zelenjavna lazanja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo , 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; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	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  ZAČETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZAUSTAVITEV	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.

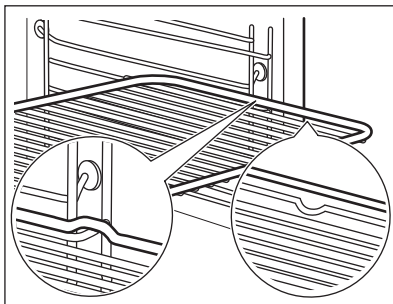
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

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.

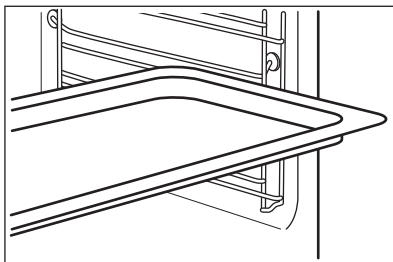
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



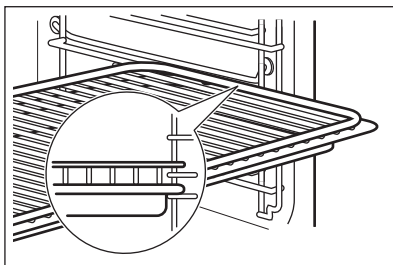
Pekač za pecivo / Globok pekač:

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.

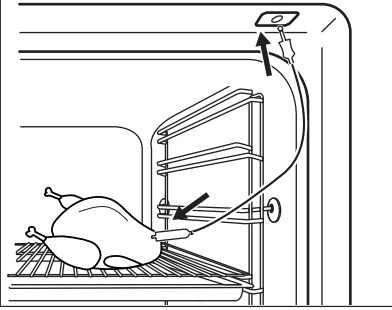
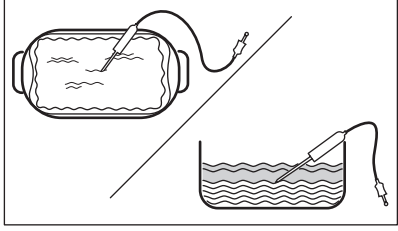

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

 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







1. korak	Vključite pečico.	
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.	
Meso, perutnina in ribe	Zloženska	
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.	
		
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.	
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.	

DODATNE FUNKCIJE

6. korak	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.
7. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</div>



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.		
Vključite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vključite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna 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 naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Vlažno pečenje


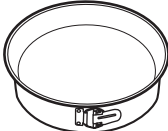


Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°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

		 (°C)		 (min.)
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

 Posoda za pico	 Pekač za peko	 Majhne posodice za pečenje in serviranje	 Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm








11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute








Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-

NAMIGI IN NASVETI

				 (°C)	 (min.)	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

				 (°C)	 (min.)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna 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 o čiščenju

 Čistilna sredstva	Sprednji del naprave čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.
 Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite s krpo iz mikrovlaken.

 <p>Pripomočki</p>	<p>Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p> <p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p>
--	---

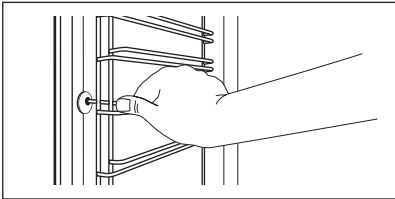
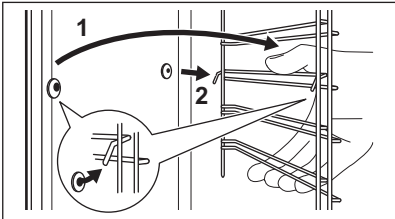
12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
<p>Vlijete: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.</p>	<p>Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.</p>	<p>Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.</p>
<p>Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.</p>		

12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk /katalitičnih plošč



Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk/katalitične plošče.

<p>1. korak</p>	<p>Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.</p>	
<p>2. korak</p>	<p>Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. Zadnji del nosilca rešetke in katalitično ploščo držite na svojem mestu. Katalitične plošče niso pritrjene na stene pečice. Pri odstranjevanju nosilcev rešetk lahko padejo ven.</p>	
<p>3. korak</p>	<p>Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.</p>	
<p>4. korak</p>	<p>Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.</p>	

12.4 Uporaba: Katalitično čiščenje

V pečici se nahajajo katalitične plošče. Katalitične obloge med katalizo vpijajo maščobo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

Katalitično čiščenje pečice		
Pred katalitičnim čiščenjem odstranite vse pripomočke iz pečice.		
1. korak	2. korak	3. korak
Izberite Meni  / Čiščenje  in trikrat pritisnite OK.	Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal. Pečica se izklopi.	Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z moko mehko krpo.
Trajanje: 1 h. Katalitični emajl se čisti sam, ne čistite ga s krpo.		

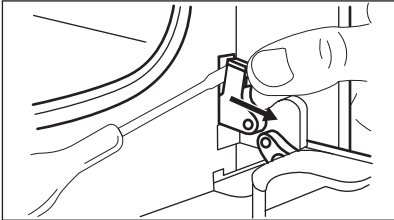
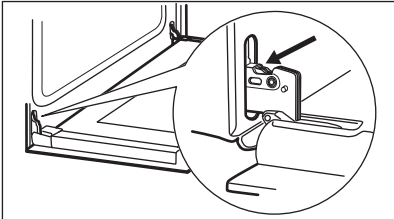
12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

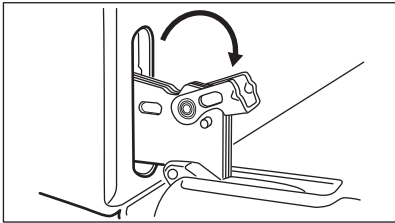
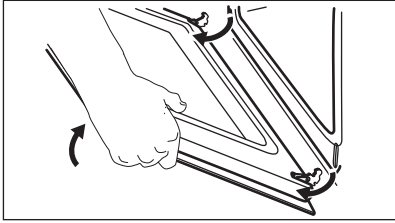
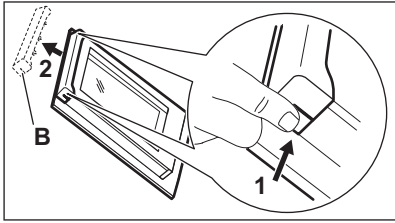
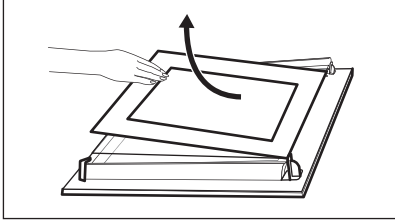


POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. korak:	V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.	
2. korak:	Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.	
3. korak:	Poiščite tečaj na levi strani vrat.	
4. korak:	Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.	

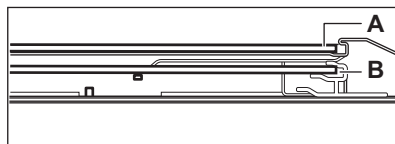
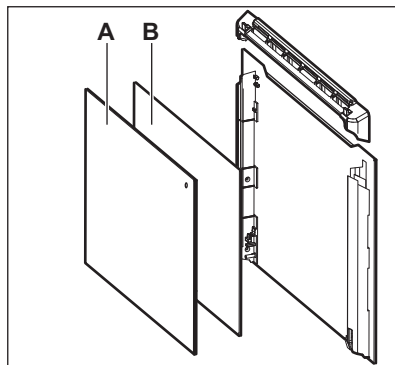
VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<p>5. korak:</p>	<p>Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.</p>	
<p>6. korak:</p>	<p>Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.</p>	
<p>7. korak:</p>	<p>Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.</p>	
<p>8. korak:</p>	<p>Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.</p>	
<p>9. korak:</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>10. korak:</p>	<p>Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p>	
<p>11. korak:</p>	<p>Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.</p>	

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/ natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Pečica se ne vklopi ali segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Kode napak

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Čiščenje

Problem

Voda izteka iz vbokline pečice.

Preverite naslednje:

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 naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

.....

Produktna številka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
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	EOD6C77V	33.1 kg
	EOD6C77X	33.4 kg
	EOD6C77Z	33.2 kg
	LOD6C77Z	32.4 kg

IEC/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



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka 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, naprave 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 napravo, 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 naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej. Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.




Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.



15. STRUKTURA MENIJA

15.1 Meni

	 – izberite, da vnesete Meni.
---	--

Meni struktura

Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 
---	--	--

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O11	 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

STRUKTURA MENIJA

Nastavitve					
O9	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	O10	Različica programske opreme	Preverjanje
O11	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.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....	650	3. УСТАНОВКА.....	656
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..	650	3.1 Вбудовування.....	656
1.2 Загальна безпека.....	651	3.2 Як закріпити духовку в секції.....	657
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	652	4. ОПИС ВИРОБУ.....	658
2.1 Встановлення.....	652	4.1 Загальний огляд.....	658
2.2 Під'єднання до електромережі..	653	4.2 Аксесуари.....	658
2.3 Користування.....	654	5. ПОРЯДОК УВИМКНЕННЯ ТА	
2.4 Догляд і чищення.....	655	ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ.....	659
2.5 Внутрішня підсвітка.....	656	5.1 Висувні перемикачі.....	659
2.6 Сервіс.....	656	5.2 Панель керування.....	659
2.7 Утилізація.....	656		

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	660	11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	677
6.1 Первинне очищення.....	660	11.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	678
6.2 Попереднє прогрівання.....	660	12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	680
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	661	12.1 Примітки щодо чищення.....	680
7.1 Налаштування: Функції нагріву.....	661	12.2 Як чистити: Заглибина камери.....	681
7.2 Функції нагрівання.....	662	12.3 Як зняти: Опорні рейки / каталітичні панелі	681
7.3 Примітки до: Волога конвекція..	663	12.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення	682
7.4 Налаштування: Допомога при готуванні.....	664	12.5 Як зняти та встановити: Дверцята.....	682
7.5 Допомога при готуванні.....	664	12.6 Як замінити: Лампа.....	684
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	670	13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	685
8.1 Функції годинника.....	670	13.1 Дії в разі виникнення проблем.....	685
8.2 Налаштування: Функції годинника.....	671	13.2 Дані щодо технічного обслуговування.....	686
9. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	672	14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	687
9.1 Встановлення аксесуарів.....	672	14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу.....	687
9.2 Термощуп.....	673	14.2 Енергозбереження.....	687
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	675	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	688
10.1 Блокування.....	675	15.1 Меню.....	688
10.2 Автоматичне вимикання.....	675	16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	689
10.3 Вентилятор охолодження.....	676		
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	676		
11.1 Волога конвекція.....	676		

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися

цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий кабель) повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази та нейтралі (синій і коричневий кабель).

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.

- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

УСТАНОВКА

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування

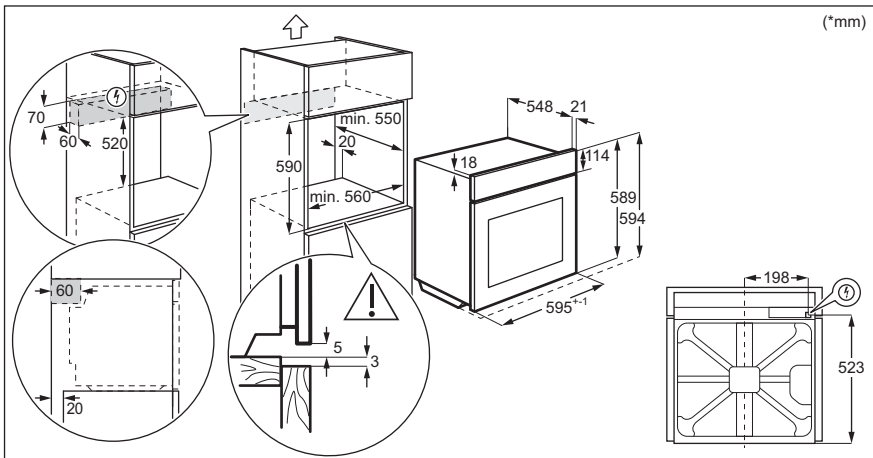
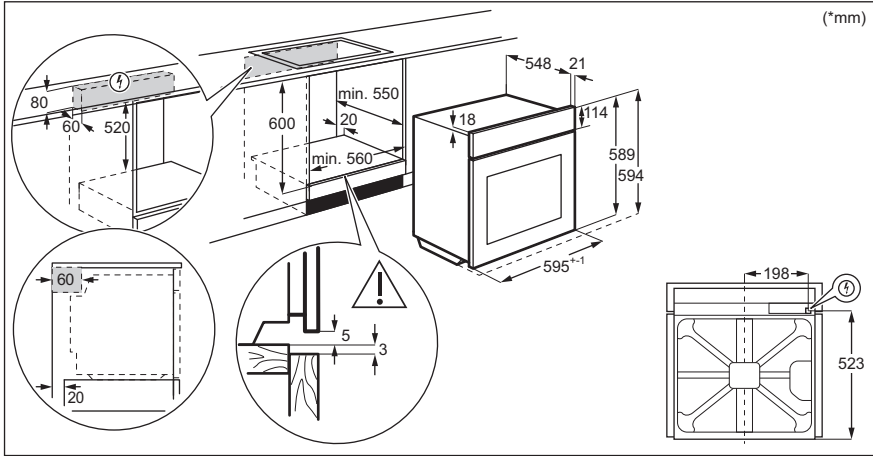


YouTube

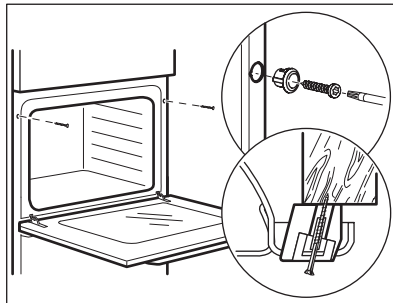
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



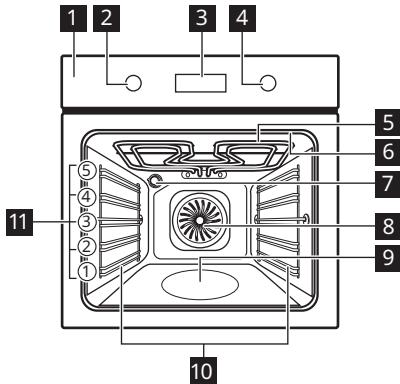


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагріву
- 3** Дисплей
- 4** Ручка керування
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Гніздо термошупа
- 7** Лампа
- 8** Вентилятор
- 9** Заглибина камери
- 10** Опорна рейка, знімна
- 11** Рівні полиць

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термошуп**
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставлення та виймання полиць.

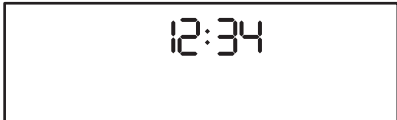


5. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Панель керування


Сенсорні ділянки панелі керування					Натисніть	Поверніть ручку
				OK		
Таймер	Швидкий нагрів	Підсвітка	Термоцуп	Підтвердіть налаштування		
Виберіть функцію нагрівання, щоб увімкнути духову шафу.						
Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.						



	Коли перемикач функцій нагрівання знаходиться у положенні «вимкнено», дисплей переходить в режим очікування.
	Під час готування на дисплеї відображається встановлена температура, час та інші доступні опції.
	Дисплей із основними функціями.

Індикатори дисплея

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 Блокування	 Допомога при готуванні	 Очищення	 Налаштування	 Швидкий нагрів
Індикатори таймера:				

Індикатор виконання - для температури або часу. Коли духову шафу досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.	
---	---

Індикатор приготування на парі	
Термошуп індикатор	





6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Первинне очищення


Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:			
			 00:00 Встановіть час. Натисніть OK .

6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.	
Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

Перед першим користуванням прогрійте пугу духову шафу.

Крок 3

Встановіть максимальну температуру для функції: 
Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

i З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ







ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функції нагріву

Початок готування

Крок 1	Крок 2
 	 
<p>Виберіть функцію нагріву.</p>	<p>Установіть температуру. Натисніть OK</p>

Приготування на парі

Переконайтеся, що духову шафу холодна.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Приготування на парі



			Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості. Поставте страву в духову шафу.
Наповніть заглибину камери водопровідною водою.	Оберіть функцію нагрівання з паром.	Установіть температуру. Натисніть OK .	
<p>i Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.</p>			









Після завершення готування на парі:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.	Обережно відкрийте дверцятка. Пара, що виходить, може спричинити опіки.	Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

7.2 Функції нагрівання

Стандартні функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

Функція нагріву	Додаток
 SteamBake	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Меню	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

7.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014.

Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7.4 Налаштування: Допомога при готуванні





Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Можна регулювати час та температуру протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати з:	Ступінь приготування страви:
<ul style="list-style-type: none">Термощуп	<ul style="list-style-type: none">НепросмаженийСереднійДобре просмажений






Допомога при готуванні - використовуйте для швидкого приготування страви за стандартних налаштувань:

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Увійдіть в меню.	Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть OK.	Оберіть форму. Натисніть OK.	Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.








7.5 Допомога при готуванні











Позначення	
	Термощуп доступна. Встановіть Термощуп у найтовщій частині страви. Духова шафа вимикається, коли буде досягнута встановлена Термощуп температура.
	Кількість води для функції приготування на парі.
	Попередньо прогрійте духову шафу, перш ніж починати готування.
	Рівень полицки.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.
















	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
Яловичина 				
P1	Ростбїф, ледь просмажений	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	 2; деко для випікання Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 40 хв
P2	Ростбїф, помірно просмажений			~ 50 хв
P3	Ростбїф, добре просмажений			~ 60 хв
P4	Стейк, помірно просмажений	Вага шматочків 180–220 г; товщина шматочків 3 см	 3; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 15 хв
P5	Яловичина/тушкована (спинна частина, вирізка, оковалок)	1,5–2 кг	 2; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Додайте рідини. Помістіть в духову шафу.	~ 120 хв
P6	Ростбїф, ледь просмажений (повільне готування)	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	 2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 75 хв
P7	Ростбїф, помірно просмажений (повільне готування)			~ 85 хв
P8	Ростбїф, добре просмажений (повільне готування)			~ 130 хв

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




















	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P9	Філе, ледь просмажене (повільне готування)			~ 75 хв
P10	Філе, помірно просмажене (повільне готування)	0,5–1,5 кг; товщина шматочків 5–6 см	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 90 хв
P11	Філе, добре просмажене (повільне готування)			~ 120 хв
Телятина 				
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0,8–1,5 кг; товщина шматочків 4 см	 2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запікати під кришкою.	~ 80 хв
Свинина 				
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1,5–2 кг	 2; деко для смаження на решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 120 хв
P14	Карнітас зі свинини (повільне готування)	1,5–2 кг	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.	~ 215 хв
P15	Корейка, свіжа	1–1,5 кг; товщина шматочків 5–6 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції.	~ 55 хв

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P16	Реберця	2–3 кг; використовуйте сирі реберця товщиною 2–3 см	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	90 хв
Баранина 				
P17	Бараняча нога з кісткою	1,5–2 кг; товщина шматочків 7–9 см	 2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 130 хв
Домашня птиця 				
P18	Ціла курка	1–1,5 кг; свіжа	 2;  200 мл; жароміцний посуд на деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курча, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.	~ 60 хв
P19	Половина курки	0,5–0,8 кг	 3; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції.	~ 40 хв
P20	Курка, грудка	Вага шматка 180–200 г	  2; форма для запікання на решітчастій полицці Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні.	~ 25 хв
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуете курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.	~ 30 хв














ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P22	Ціла качка	2–3 кг	 2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку коли мине половина часу приготування.	~ 100 хв
P23	Ціла гуска	4–5 кг	 2; глибоке деко Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випікання. Переверніть гуску, коли мине половина часу приготування.	~ 110 хв
Інше 				
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2; комбінована решітка Використовуйте улюблені спеції.	~ 60 хв
Риба 				
P25	Ціла рибина, на грилі	Вага однієї риби 0,5–1 кг	 2; деко для випікання Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.	~ 30 хв
P26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на решітчастій полицці Використовуйте улюблені спеції.	20 хв
Солодка випічка/десерти   				
P27	Чізкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на комбінованій решітці	90 хв
P28	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл; деко для випікання	60 хв
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на комбінованій решітці	40 хв

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P30	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на решітці	60 хв
P31	Шоколадні тістечка	2 кг	 3; глибоке деко	30 хв
P32	Шоколадні мафіни	-	 2;  100–150 мл; деко для кексів на решітці	30 хв
P33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на комбінованій решітці	50 хв
Овочі/гарніри   				
P34	Печена картопля	1 кг	 2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.	50 хв
P35	Картопляні шматочки	1 кг	 3; деко для випікання , вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.	35 хв
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1–1,5 кг	 3; деко для випікання , вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Наріжте овочі на шматочки.	30 хв
P37	Крокети, заморожені	0,5 кг	 3; деко для випікання	25 хв
P38	Картопля, заморожена	0,75 кг	 3; деко для випікання	25 хв
Гратен, хліб і піца   				
P39	М'ясо/овочева лазанья з пластинами із сухої локшини	1–1,5 кг	 2; форма для запікання на решітчастій полиці	45 хв



ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P40	Картопляна запіканка (сир картопля)	1–1,5 кг	 1; форма для запікання на решітчастій полицці Оберніть страву, коли мине половина часу приготування.	50 хв
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання	15 хв
P42	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки , викладене папером для випікання	25 хв
P43	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці	45 хв
P44	Багет / чабата / білий хліб	0,8 кг	  3;  150 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.	30 хв
P45	Весь пшеничний / житний / чорний хліб, всі зернові на формі для випічки	1 кг	  2;  150 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання / решітчаста полицка	45 хв

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


8.1 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
	Таймер. Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
	Тривалість приготування. Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиняється.

Функція годинника	Додаток
	Затримка часу. Для відкладання початку та/або завершення готування.
	Таймер прямого відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Для увімкнення та вимкнення Таймер прямого відліку оберіть: Меню, Налаштування.

8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».	Налаштуйте годинник	Натисніть: ОК.

Налаштування: Таймер			
Крок 1	На дисплеї відображається: 0:00 	Крок 2	Крок 3
			
Натисніть: 		Встановіть Таймер	Натисніть: ОК.
 Таймер відразу починає відлік.			

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Налаштування: Тривалість приготування				
Крок 1	Крок 2	На дисплеї відображається: 0:00  STOP	Крок 3	Крок 4
				
Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.	Натискайте кілька разів: 		Встановіть час приготування.	Натисніть: OK.

 Таймер відразу починає відлік.

Налаштування: Затримка часу							
Крок 1	Крок 2	На дисплеї відображається час доби  СТАРТ	Крок 3	Крок 4	На дисплеї відображається: --:--  СТОП	Крок 5	Крок 6
							
Виберіть функцію нагрівання.	Натискайте кілька разів: 		Встановіть час початку.	Натисніть: OK.		Встановіть час закінчення.	Натисніть: OK.

 Таймер починає відлік у встановлений час початку.

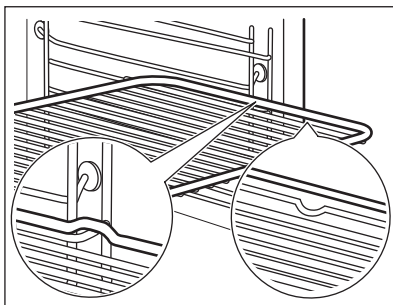
9. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

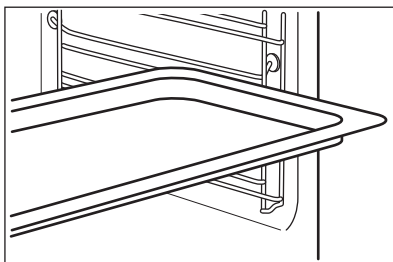
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



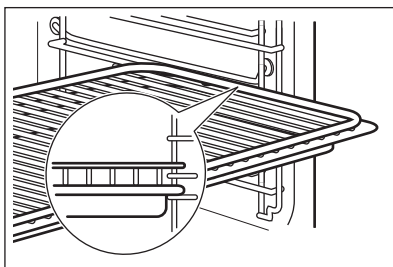
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Декo для випічки / Глибоке деко:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



9.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:



температура духової шафи.



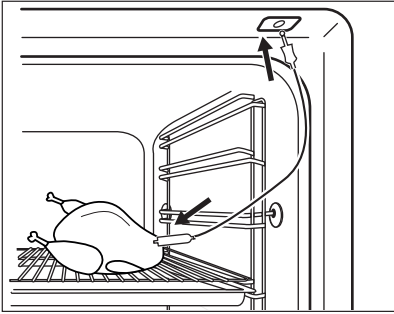
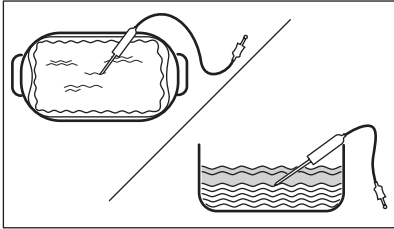

температура всередині продукту.


СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв.	Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.
--	-------------------------------------	---







Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
Крок 3	Уставте: Термощуп.
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.	Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.
	
Крок 4	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.
Крок 6	OK — натисніть, щоб підтвердити. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

Крок 7	<p>Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</p> </div>
---------------	---



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.		
<p>Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано. Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.</p>		
  ОК	<p> ОК — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.</p>	<p> ОК — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути.</p>
<p> 3 x  — миготить, коли увімкнено блокування.</p>		

10.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Затримка часу.






10.3 Вентилятор охолодження






Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

11.1 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, замороже- на, 0,35 кг	решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решіт- ці	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (хв.)
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні ті- стечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісоч- ного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решіт- ці	200	3	25 - 30
Середземно- морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.








ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ








			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

11.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ








Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (xв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (хв)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

				 (°C)	 (хв)	
Грінки, 4– 6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	2–3 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.


12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА





ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення

	Очистьте передню поверхню приладу за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

 <p>Щоденне користування</p>	<p>Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.</p>
	<p>Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання витріть камеру серветкою з мікрофібри.</p>

 <p>Аksesуари</p>	<p>Після кожного використання мийте та просушуйте всі акsesуари. Використовуйте серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акsesуари в посудомийній машині.</p>
	<p>Аksesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>

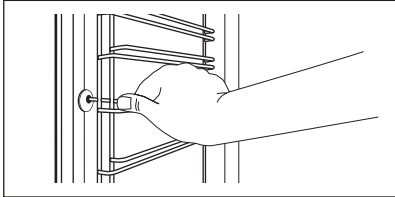
12.2 Як чистити: Заглибина камери

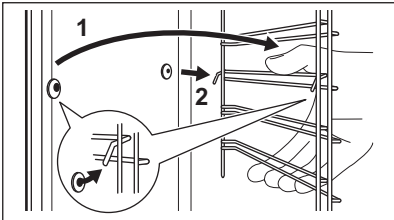
Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парю.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<p>Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.</p>	<p>Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.</p>	<p>Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.</p>
<p>Для функції: SteamBake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.</p>		

12.3 Як зняти: Опорні рейки / каталітичні панелі

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць /каталітичні панелі.



<p>Крок 1</p>	<p>Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.</p>	
<p>Крок 2</p>	<p>Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки. Утримуйте задню частину опорної рейки та каталітичну панель на місці. Каталітичні панелі не прикріплені до стінок духової шафи. Вони можуть випасти після виймання опорних рейок.</p>	

<p>Крок 3</p>	<p>Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>Щоби встановити опори полиц, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.</p>	

12.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення

У камері духової шафи є каталітичні панелі. Каталітичні панелі поглинають жир під час каталізу.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

<p>Виконайте каталітичне очищення духової шафи</p>		
<p>Перед початком каталітичного чищення вийміть все приладдя.</p>		
<p>Крок 1</p>	<p>Крок 2</p>	<p>Крок 3</p>
<p>Виберіть Меню  / Очищення  та натисніть ОК три рази.</p>	<p>Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається.</p>	<p>Коли духова шафа охолодне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.</p>
<p>Тривалість: 1 год. Каталітична емаль очищується самостійно, не мийте її ганчіркою.</p>		

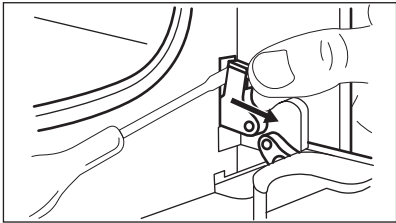
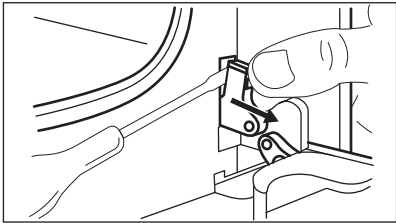
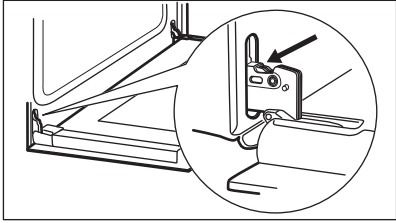
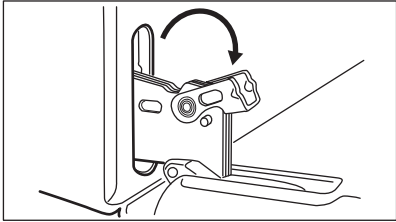
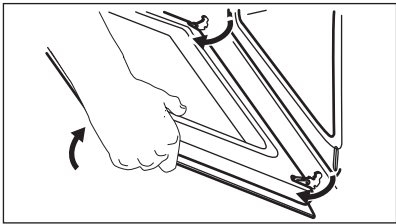
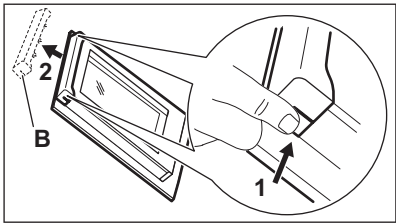
12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

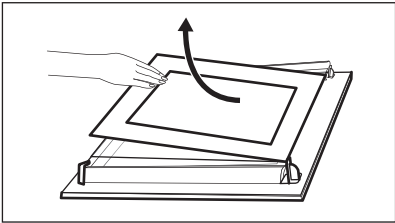


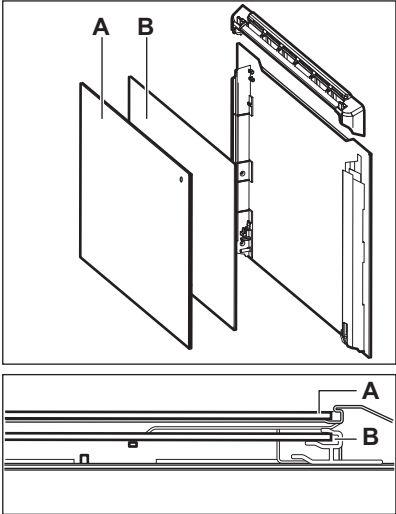
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

<p>Крок 1</p>	<p>Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.</p>	
<p>Крок 2</p>	<p>За допомогою викрутки підніміть і повністю поверніть правий важіль шарніра.</p>	
<p>Крок 3</p>	<p>Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>Підніміть і повністю поверніть важіль на лівому шарнірі.</p>	
<p>Крок 5</p>	<p>Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.</p>	
<p>Крок 6</p>	<p>Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.</p>	
<p>Крок 7</p>	<p>Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p>Крок 8</p>	<p>Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.</p>	
<p>Крок 9</p>	<p>Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.</p>	

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Крок 10	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 11	Після очищення встановіть скляні панелі і дверцятка.	

<p>Вставляйте скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі, кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.</p> <p>При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили середню скляну панель.</p>	
--	---

12.6 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Духова шафа не вмикається або не розігрівається	
Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духова шафа правильно під'єднана до електромережі.
Духова шафа не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Духова шафа не нагрівається.	Блокування вимкнено.

Компоненти	
Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Компоненти	
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Коди помилок	
Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
Err C2	Ви вийняли штекер Термоцуп з гнізда.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.	

Очищення	
Проблема	Переконайтеся, що
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)
Код виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A+	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOD6C77V	33.1 кг
	EOD6C77X	33.4 кг
	EOD6C77Z	33.2 кг
	LOD6C77Z	32.4 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.


Волога конвекція




Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

	 - оберіть для введення Меню.
---	--



Структура Меню		
Допомога при готуванні 	Очищення 	Налаштування 

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
--------	--------	--------	--------	--------

	 OK	 01 - 011	 OK	
Оберіть Меню, Налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Оберіть налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть OK.

Налаштування					
01	Час доби	Змінити	02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок уп-равл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термощуп Дія	1 - Подати сигнал та зупинитися 2 - Подати сигнал	06	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.
07	Підсвітка	Увімк./Вимк.	08	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.
09	Демонстраційний режим	Код активації: 2468	010	Версія програмного забезпечення	Перевірте
011	Скинути всі налаштування	Так / Ні			

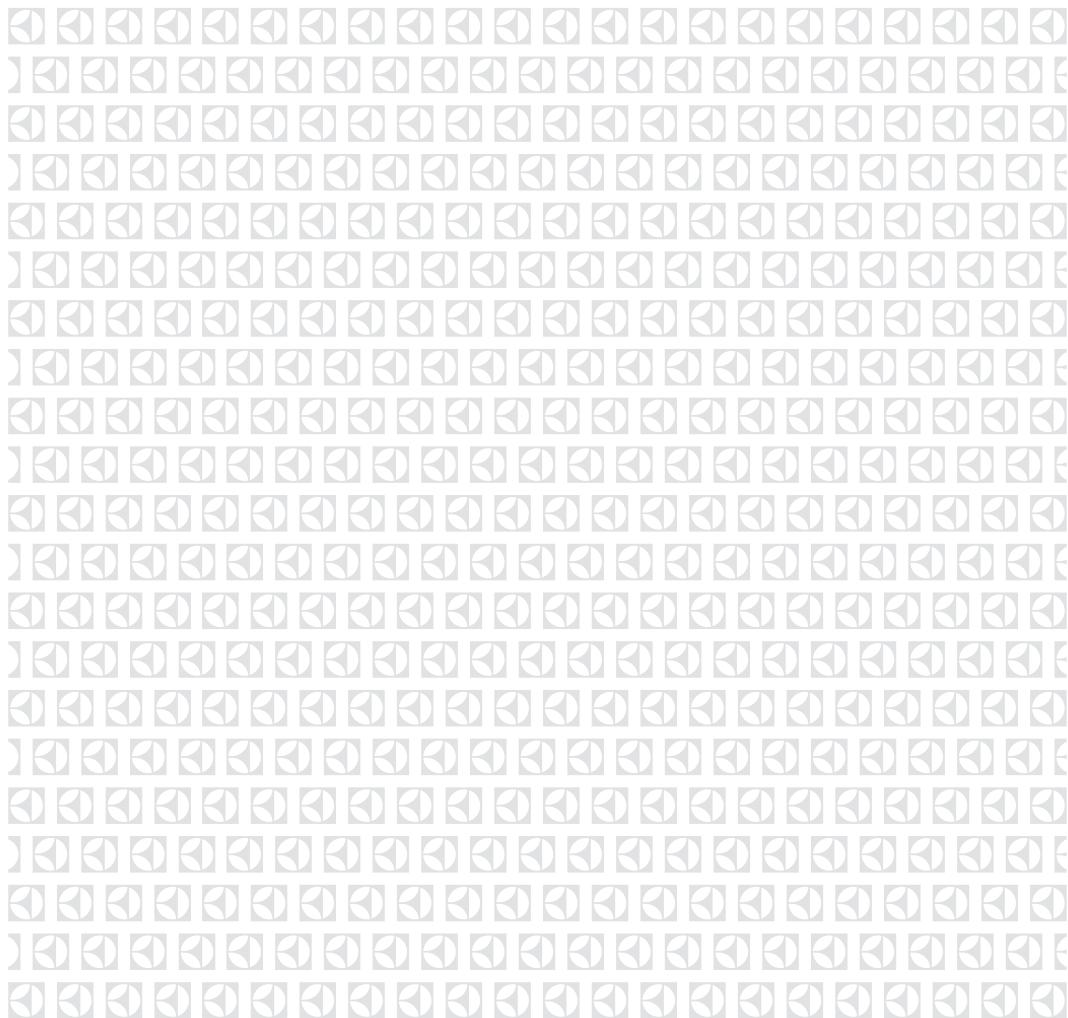
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867369638-B-482022



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Electrolux, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-eod6c77x-akcija-cena/>