

EOD6C77V
EOD6C77X
EOD6C77Z
LOD6C77Z



SQ Udhëzimet për përdorim	2	RO Manual de utilizare	428
BG Ръководство за употреба	40	RU Инструкция по эксплуатации	466
HR Upute za uporabu	79	SR Упутство за употребу	507
CS Návod k použití	116	SK Návod na používanie	546
ET Kasutusjuhend	154	SL Navodila za uporabo	585
EL Οδηγίες Χρήσης	192	UK Інструкція	622
HU Használati útmutató	233		
LV Lietošanas instrukcija	271		
LT Naudojimo instrukcija	309		
MK Упатство за ракување	348		
PL Instrukcja obsługi	389		

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Elextrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Origjinal 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

i 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. PANELI I KONTROLLIT.....	12
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5.1 Dorezat e palosshme.....	12
2.5 Ndryçimi i brendshëm.....	8	5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit.....	12
2.6 Shërbimi.....	9	5.3 Ekranit.....	12
2.7 Hedhja.....	9		

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	13	11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	28
6.1 Pastrimi fillestar.....	13	11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	28
6.2 Ngrohja paraprake fillestare.....	13		
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13	12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	30
7.1 Mënyra e vendosjes: Funkzionet e nxehtësisë.....	13	12.1 Shënime për pastrimin.....	30
7.2 Funkzionet e nxehtësisë.....	14	12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm.....	31
7.3 Shënime mbi:Pjekje vent. me lagështirë.....	15	12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve / panelet katalitike	31
7.4 Si të vendosni:Gatim i asistuar.....	16	12.4 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik ..	32
7.5 Gatim i asistuar.....	16	12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	32
8. FUNKSIONET E ORËS.....	21	12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	34
8.1 Funkzionet e orës.....	21	13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	35
8.2 Si ta programoni: Funkzionet e orës.....	21	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	35
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	23	13.2 Të dhënat e shërbimit.....	36
9.1 Futja e aksesorëve.....	23	14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	36
9.2 Sensori i ushqimit.....	23	14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit sipas Rregulloreve të ekodizajnit dhe etiketimit për energjinë të BE-së.....	36
9.3 Si ta përdorni: Sensori i ushqimit.....	24	14.2 Kursimi i energjisë.....	37
10. FUNKSIONET SHITESË.....	25	15. STRUKTURA E MENYSË.....	38
10.1 Kyçje.....	25	15.1 Menyja.....	38
10.2 Fikja automatike.....	25	16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	39
10.3 Ventilatori i ftohjes.....	25		
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	26		
11.1 Rekomandimet e gatimit.....	26		
11.2 Pjekje vent. me lagështirë.....	26		

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.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e

shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.

- **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 kablloja 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 kabllove 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 pjesën e kabllos, referojuni fuqisë së përgjithshme në pllakën e specifikimeve. Gjithashtu mund t'i referoheni tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm ²)
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllo të kafe të fazës dhe blu të nulit.

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.

UDHËZIMET PËR SIGURINË

- 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!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- 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 kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Montimi inkaso

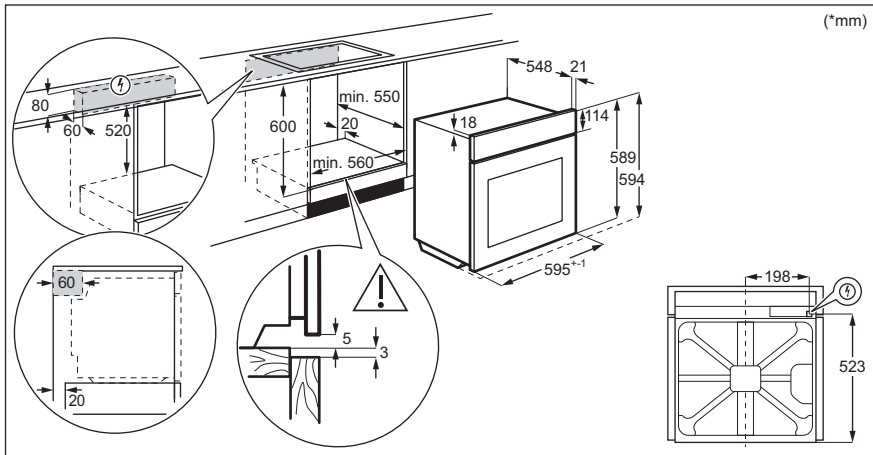


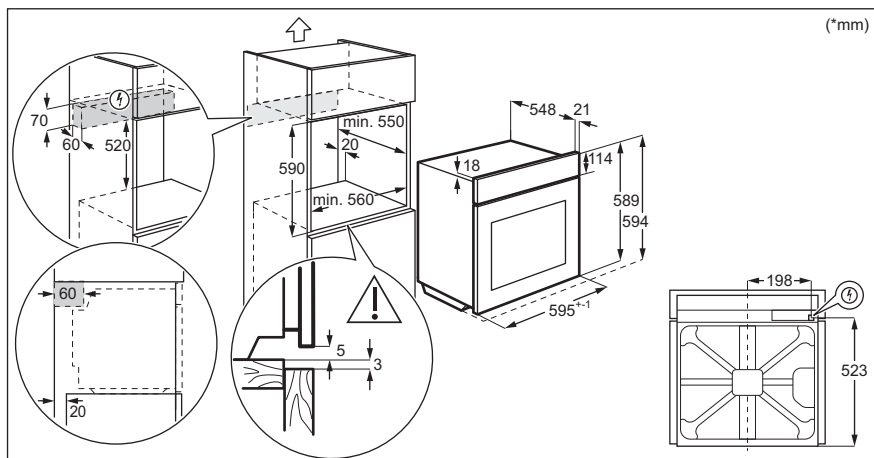
YouTube

www.youtube.com/electrolux

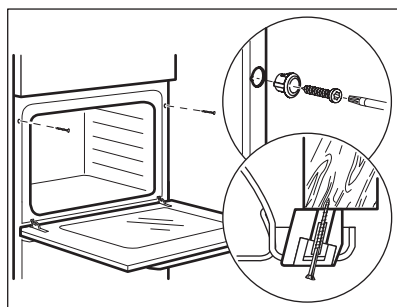
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



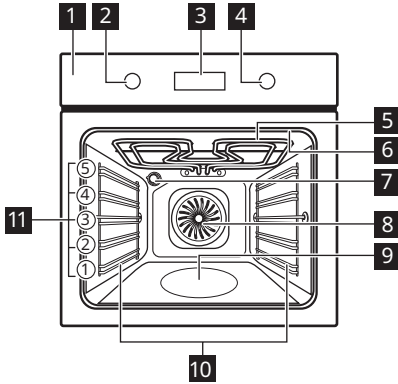


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



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. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Dorezat e palosshme

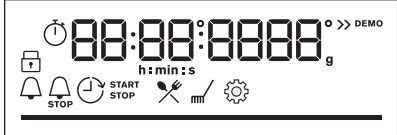
Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit













Zgjidhni një funksion të nxehtë për të ndezur pajisjen. Kthejeni çelësin për funksionet e nxehtës në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.

				OK
Kohëmatësi	Nxehtë e shpejtë	Të lehta	Sensori i ushqimit	Konfirmimi cilësimit

5.3 Ekran

	Ekran me funksionet kryesore.
---	-------------------------------

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë				
 Kycje	 Gatim i asistuar	 Pastrimi	 Cilësimet	 Nxehtë e shpejtë
Treguesit e kohëmatësit				
 Kujtuesi i minutave	 Koha e përfundimit	 Shtyrja e orarit	 Kohëmatësi me rritje	
Shiriti i progresit - për temperaturën ose kohën. Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar.				
Treguesi i gatimit me avull				
Sensori i ushqimit treguesi				

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni pajisjen bosh dhe vendosni kohën:






00:00

Vendosni kohën. Shtypni OK.

6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëni furrën të punojë për 1o.
Hapi 3	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëni furrën të punojë për 15min.
<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 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehtjes

Hapi 1	Kthjeni çelësin e funksioneve të nxehtjes dhe zgjidhni një funksion të nxehtjes.
Hapi 2	Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Gatimi me avull



Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.









Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
			<p>Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë. Futni ushqim në furrë.</p>
Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.	Zgjidhni funksionin e nxehjes me avull.	Vendosni temperaturën.	
<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 nxehjes 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 nxehjes

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 SteamBake	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.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është krijuar për të kursyer energji 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 pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", 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 te menyja: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.

7.3 Shënime mbi:Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/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.





PËRDORIMI I PËRDITSHËM

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 të vendosni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion të nxehtësie dhe temperaturë të rekomanduar. Përdoreni funksionin për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara. Gjithashtu mund të rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit. Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.










Për disa prej gatime ju mund të gatuar 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

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
			
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 në dispozicion. Vendosni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të pjatës. Pajisja fiket kur arrihet temperatura e caktuar Sensori i ushqimit.
	Sasia e ujit për funksionin e avullit.
	Ngroheni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit.

Ekrani tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 2; tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
2	Mish i pjekur lope, mesatare		
3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
4	Biftek, mesatare	180 - 220 g për copë; 3 cm feta të trasha	  3; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
5	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. Fusni në pajisje.
6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	  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. Fusni në pajisje.
7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)		
8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
9	Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	  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. Fusni në pajisje.
10	Filetë, mesatare (gatim i ngadaltë)		
11	Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		




PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
13	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.
14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	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.
15	Ijë, e freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në raftin me rretë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
16	Brinjë	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 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.
17	Kofshë qengji me kocka	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
18	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 2;  200 ml; gatim tave në tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8 kg	 3; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
21	Kofshë pule, të freskëta	-	 3; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
22	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.
23	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.
24	Copë mishi	1 kg	 2; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
25	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.
26	Fileta peshku	-	 3; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
28	Kek me mollë	-	 2;  100 - 150 ml; tavë për pjekje
29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë
30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në raftin me tel
31	Kekë Brownie	2 kg prej brumi	 3; tigan i thellë
32	Kekë në kupa me çokollatë	-	 2;  100 - 150 ml; tepsi kekësh me kupa në raftin me tel
33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë





PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
34	Patate të pjekura	1 kg	2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
35	Feta	1 kg	3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.
36	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.
37	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	3; tepsi pjekjeje
38	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	3; tepsi pjekjeje
39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5 kg	2; tavë në raftin me rrjetë
40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5 kg	1; tavë në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
41	Picë e freskët, e hollë	-	2; 100 ml; tavë për pjekje shtuar me letër furre
42	Picë e freskët, e trashë	-	2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje
43	Quiche	-	2; Tavë me formë në raftin me rrjetë
44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8 kg	2; 150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.





	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
45	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

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Funksonet e orës






Funksioni i orës	Përdorimi
 Kujtuesi i minutave	Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik.
 Koha e gatimit	Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehtësisë.
 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: Funksonet e orës

Mënyra e vendosjes: Ora Ditore		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
 		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menyja dhe zgjidhni Cilësimet, ora e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.







FUNKSIONET E ORËS

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave

Hapi 1	Ekрани tregon: 0:00 	Hapi 2	Hapi 3
			
Shtypni: 		Caktoni Kujtuesi i minutave	Shtypni: OK.










i 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 nxeheje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë: 		Vendosni kohën e gatimit.	Shtypni: OK.

i Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Shtyrja e orarit

Hapi 1	Hapi 2	Në ekran shfaqet: periudh a e ditës  NISJA	Hapi 3	Hapi 4	Ekрани tregon: --:--  NDALIM !	Hapi 5	Hapi 6
							
Zgjidhni funksionin e nxehtjes	Shtypeni disa herë: 		Vendosni kohën e fillimit.	Shtypni: OK.		Vendosni kohën e mbarimit	Shtypni: OK.

Si ta programoni: Shtyrja e orarit

 Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar fillimi.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

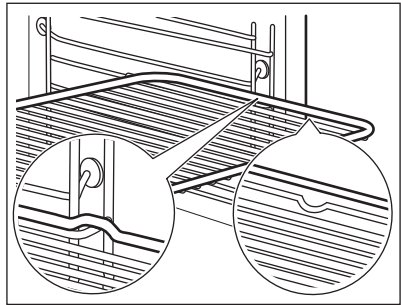
Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Futja e aksesorëve

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.

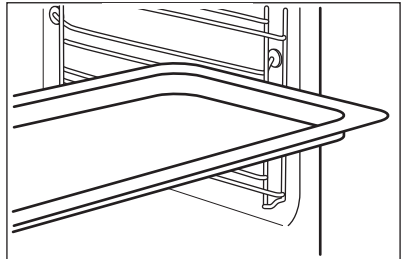
Rafti me rrjetë:

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



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



9.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit - mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:



Temperatura e furrës.

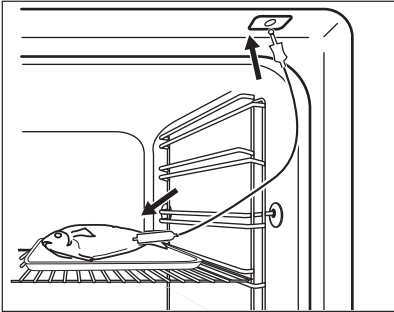
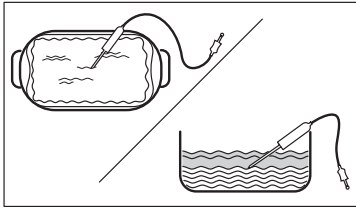




Temperatura e brendshme.

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.
--	--	---------------------------------------







9.3 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
Futni 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 pjatës.	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 një buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorëzën prej silikoni të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës 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	<p>Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>PARALAJMËRIM! Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.</p> </div>
---------------	--



10. FUNKSIONET SHITESË

10.1 Kycje

Ky funksion parandalon një ndryshim 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 fikur - 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.		

10.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie pajisja fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe 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 Rekomandimet e gatimit


<p>Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.</p> <p>Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.</p> <p>Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.</p>

11.2 Pjekje vent. me lagështirë





Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
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

		 (°C)		 (min)
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
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

11.3 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








11.4 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 - 35	-
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 rrjetë	2	180	70 - 90	-

UDHËZIME DHE KËSHILLA

				 (°C)	 (min)	
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandisp anjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandisp anjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandisp anjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40	-
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.	1 - 5	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.

KUJDESI DHE PASTRIMI

				 (°C)	 (min)	
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg	Skara	Rafti me rrjetë, tavë kullimi	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. Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.



12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime për pastrimin

 Agjentët e pastrimit	Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.
	Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
	Pastroni njollat me një detergjent të butë. Mos e aplikoni mbi sipërfaqet katalitike.
 Përdorimi i përditshëm	Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
	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. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërii të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatalarëse.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gjërryes ose objekte me majë të mprehtë.

12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

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

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

12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve / panelet katalitike



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

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 pastrim katalitik		
Para pastrimit katalitik hiqni të gjitha aksesorët.		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Zgjidhni Menyja  / Pastrimi  dhe shtypni OK tre herë.	Kur pastrimi përfundon, bie sinjali akustik. Furra fiket.	Kur furra të ftohet, pastrojeni dyshtemenë e furrës me një leckë të njomë dhe të butë
Kohëzgjatja: 1 orë. Smalti katalitik është vetëpastrues, mos e pastroni me leckë.		

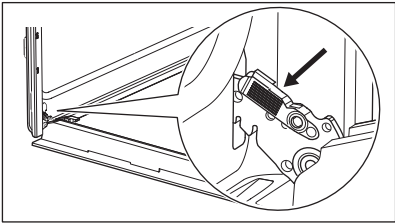
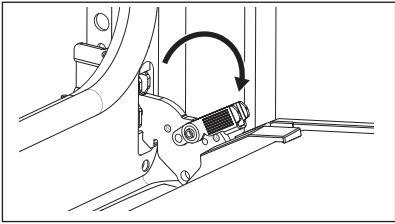
12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

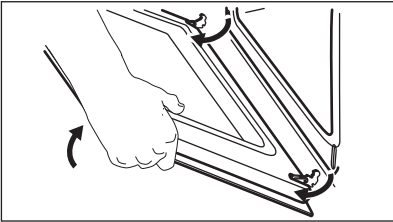
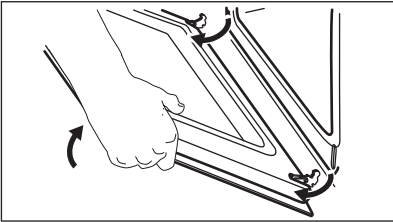
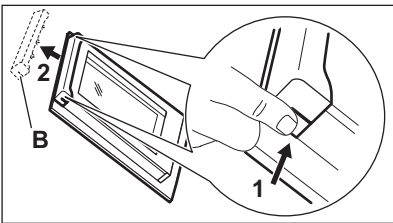
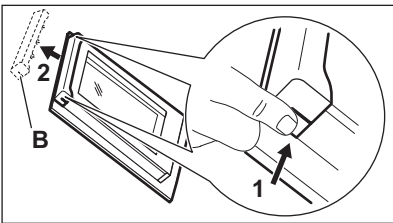
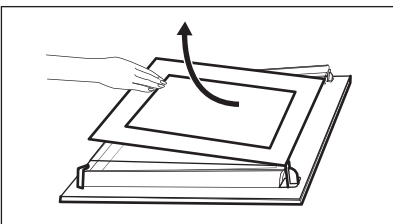
Dera e furrës ka tri panele xhami. Mund t'i hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.



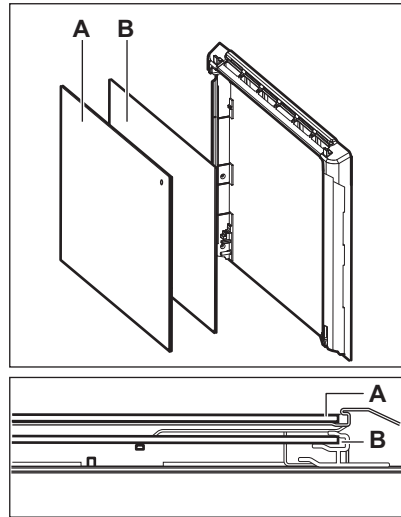
KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

Hapi 1	Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.	
Hapi 2	Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.	

Hapi 3	Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.	
Hapi 4	Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	
Hapi 5	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.	
Hapi 6	Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.	
Hapi 7	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 8	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.	
Hapi 9	Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.	
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.		

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 ta montoni saktë në vend panelin e mesëm prej xhami.



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 djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

Llamba e pasme

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.

Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.

Komponentët	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba është e fikur.	Pjekje vent. me lagështirë - është ndezur.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Funksioni Sensori i ushqimit nuk vihet në punë.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni pajisjen. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

Kodet e defekteve	
Ekrani shfaq...	Kontrolloni nëse...
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.

EFIKASITETI ENERGJETIK

Kodet e defekteve

Nëse ekrani shfaq një kod gabimi i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur pajisjen. 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.)

.....

Numri i produktit (PNC)

.....

Numri i serisë (S.N.)

.....

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit sipas Rregulloreve të ekodizajnit dhe etiketimit për energjinë të BE-së

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	0.93kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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.

STRUKTURA E MENYSË

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 pritsëm të energjisë.

15. STRUKTURA E MENYSË

15.1 Menyja



Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
				
 - zgjidhni për të hyrë në Menyja.	Zgjidhni opsionin nga struktura Menyja dhe shtypni OK.	Zgjidhni cilësimin.	OK - shtypni për të konfirmuar cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK.
Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e çaktivizimit për të dalë nga Menyja.				

Struktura Menyja		
Gatim i asistuar 	Pastrimi 	Cilësimet 

Cilësimet					
01	Ora Ditore	Ndrysho	02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalo 2 - Alarm	06	Kohëmatësi me rritje	Aktiv / Joaktiv

Cilësimet					
07	Të lehta	Aktiv / Joaktiv	08	Nxehje e shpejtë	Aktiv / Joaktiv
09	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468	10	Versioni i softuerit	Kontrolli
11	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo			

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni 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 стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



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.....	41	3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	47
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	42	3.1 Вграждане.....	47
1.2 Обща безопасност.....	42	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане.....	48
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	43	4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	49
2.1 Инсталация.....	43	4.1 Общ преглед.....	49
2.2 Електрическо свързване.....	44	4.2 Аксесоари.....	49
2.3 Използване.....	45	5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	50
2.4 Грижа и почистване.....	46	5.1 Прибиращи се ключове.....	50
2.5 Вътрешно осветление.....	47	5.2 Преглед на контролния панел.....	50
2.6 Обслужване.....	47	5.3 Екран.....	50
2.7 Изхвърляне.....	47		

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	51	11.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	67
6.1 Първоначално почистване.....	51	11.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	67
6.2 Начално предварително затопляне.....	51	12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	69
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	51	12.1 Бележки относно почистването.....	69
7.1 Как да зададете: Функции нагряване.....	52	12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	70
7.2 Функции нагряване.....	53	12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата / каталитични панели	70
7.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	54	12.4 Начин на използване: Каталитично почистване	71
7.4 Как да зададете: Помощ при готвене.....	54	12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	71
7.5 Помощ при готвене.....	55	12.6 Как да подмените: Лампа.....	73
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	59	13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	74
8.1 Функции на часовника.....	59	13.1 Как да постъпите, ако.....	74
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	60	13.2 Данни за сервизно обслужване.....	75
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	61	14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	76
9.1 Поставяне на аксесоари.....	61	14.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание.....	76
9.2 Термосонда.....	62	14.2 Енергоспестяваща.....	77
9.3 Начин на използване: Термосонда.....	62	15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	77
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	64	15.1 Меню.....	77
10.1 Заклучване.....	64	16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	78
10.2 Автоматично изключване.....	64		
10.3 Охлаждащ вентилатор.....	64		
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	65		
11.1 Препоръки за готвене.....	65		
11.2 Печене с влажност.....	65		

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 дръжете 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, от негов оторизиран сервизен център или от 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.

- 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 на табелката с данни. Можете също да направите справка в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев 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 емайл 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

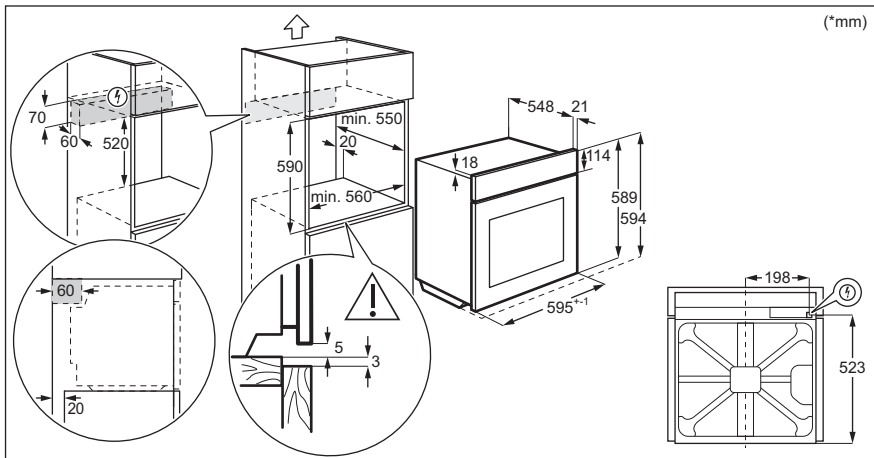
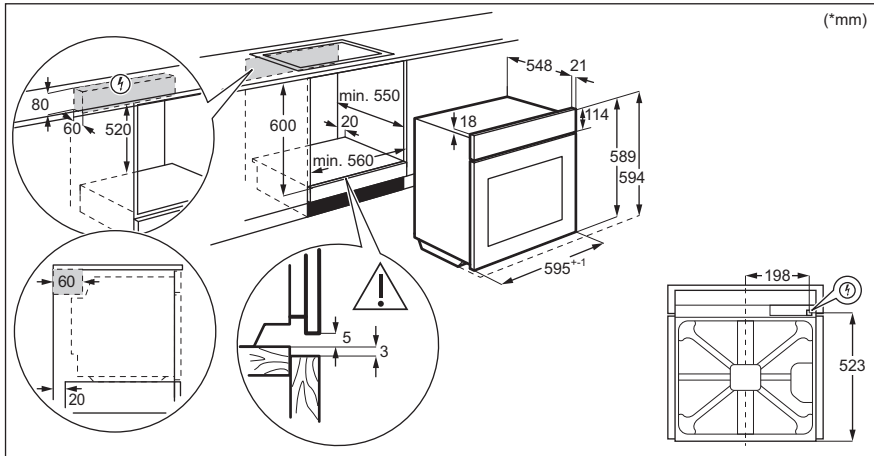


YouTube

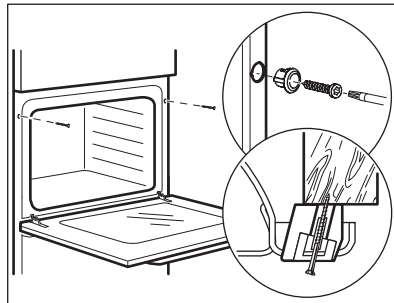
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



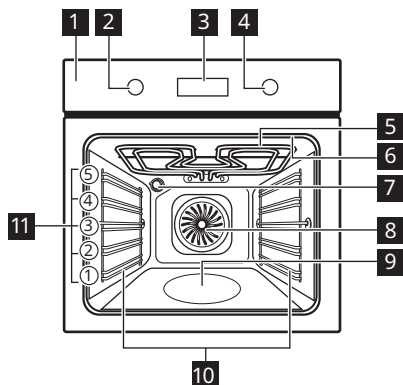


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



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

4.2 Аксесоари

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





5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Прибиращи се ключове

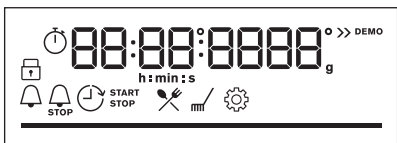
За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.2 Преглед на контролния панел












Изберете функция за нагряване, за да включите уреда. Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.

				OK
Таймер	Бързо загреване	Осветление	Термосонда	Потвърдете настройката

5.3 Екран

	Екран със зададени функции на бутоните.
---	---

Индикатори на екрана

Основни индикатори				
 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
Индикатори на таймера				
 Таймер	 Приключване	 Отложен старт	 Брояч	
<p>Лента да напредъка - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.</p> 				
Индикатор за готвене с пара				

Термосонда Индикатор



6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празния уред 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 ч.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.
<p> От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Погрижете се помещението да има добро проветряване..</p>	

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да зададете: Функции нагряване

Стъпка 1	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
Стъпка 2	Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

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.	



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 нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Горещ въздух/ вентилир</p>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 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.
 <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.

Функция за затопляне	Приложение
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Меню	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

7.3 Бележки относно:Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/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 зададете:Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Използвайте функцията, за да пригответе ястие бързо с настройките по подразбиране. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.





Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

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

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
 	 	 P1 - P...	 OK

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







7.5 Помощ при готвене












Легенда	
	Термосонда на разположение. Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, уредът се изключва.
	Количеството вода за функцията за пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.
























	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
1	Говеждо печено, алангле	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2 ; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
2	Говеждо печено, средно изпечено		
3	Говеждо печено, добре изпечено		
4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	   3 ; печена на ястието на скарата Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  2 ; печене на ястието на скарата Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА
















	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)		
8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)		
11	Филе, изпечено (бавно готвене)		
12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	 2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.
13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	 2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
14	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.
15	Бонфиле, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки резервни ребра	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	 2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	 2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	 3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.
20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
22	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.
23	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.
24	Руло „Стефани“	1 кг	 2; скара Използвайте любимите си подправки.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.
27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
28	Ябълков кейк	-	  2;  100 - 150 мл; тава за печене
29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
30	Ябълков пай	-	  2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
31	Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
32	Шоколадови мъфини	-	  2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.
36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
37	Крокети, замразени	0.5 кг	 3; тава за печене

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	 3; тава за печене
39	Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	 2; касерола върху скара
40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	 1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене
43	Киш	-	 2; тава за печене на скара
44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	  2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
45	Всички пълнозърнести /ръжени/ типови хлябове във форма за хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / скара

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.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА







Функция „Часовник“	Приложение
 Отложен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
 Брояч	Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

8.2 Как да настроите: Функции на часовника

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

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

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

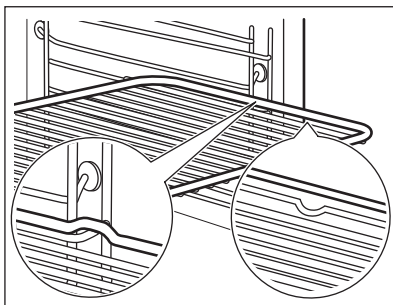
9.1 Поставяне на аксесоари

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

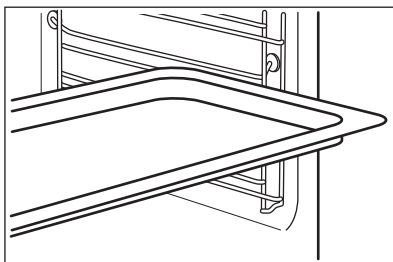
Скара/рафт:

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



Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.

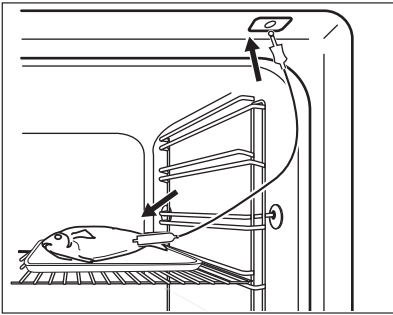
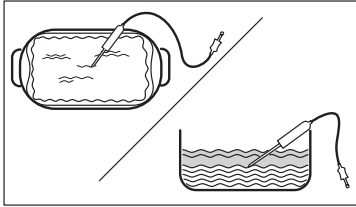


Не използвайте за течни ястия.

По време на готвене трябва да остане в чинията.

9.3 Начин на използване: Термосонда






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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

<p>Стъпка 3</p>	<p>Въведете: Термосонда.</p>	
<p>Месо, домашни птици и риба</p>	<p>Касерола</p>	
<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 в ястието.</p>	<p>Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.</p>	
		
<p>Стъпка 4</p>	<p>Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.</p>	
<p>Стъпка 5</p>	<p> – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.</p>	
<p>Стъпка 6</p>	<p>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.</p>	
<p>Стъпка 7</p>	<p>Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>	



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Заклучване

<p>Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.</p>		
<p>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.</p>		
	<p> OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.</p>
<p> 3 x  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

10.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност уредът се изключва след известно време, ако е включена функцията 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 Препоръки за готвене








Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

11.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични 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

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

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

11.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари








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

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








11.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.








Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

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

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (мин)	
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
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	-

				 (°C)	 (мин)	
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 броя	Грил	Скара/ рафт	4	макс.	1 - 5	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг	Грил	Скара/ рафт, 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 предварително фурната за 10 мин.


12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

 <p>Препарати за почистване</p>	Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.



Всекидневна употреба

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

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 само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

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

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

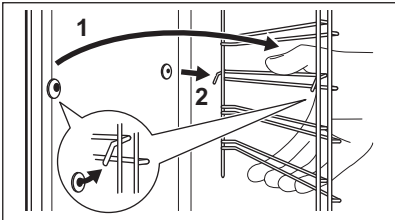
Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

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

12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата / каталитични панели

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



Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
Стъпка 2	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.	

Стъпка 3	Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.	
Стъпка 4	Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.	

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.

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

12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

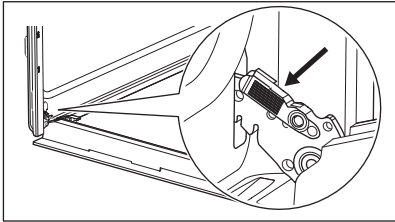
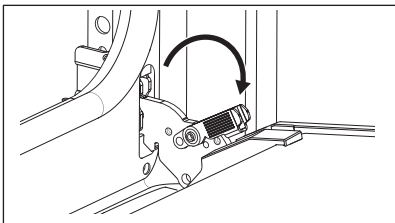
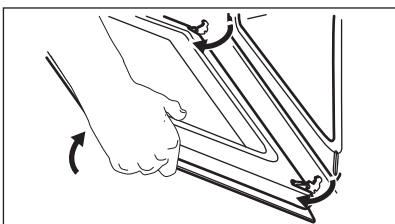

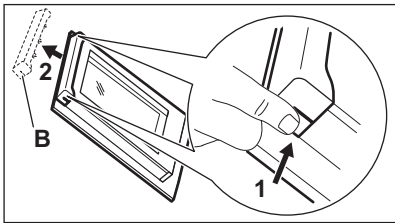
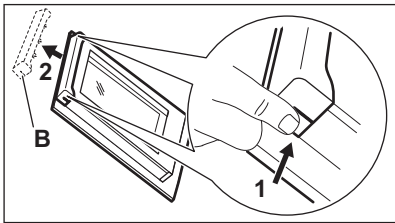
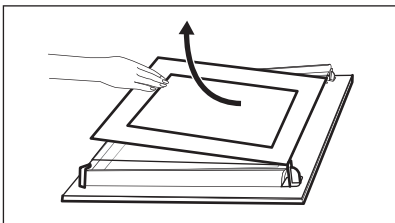
Вратичката на фурната има три стъклени панели. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

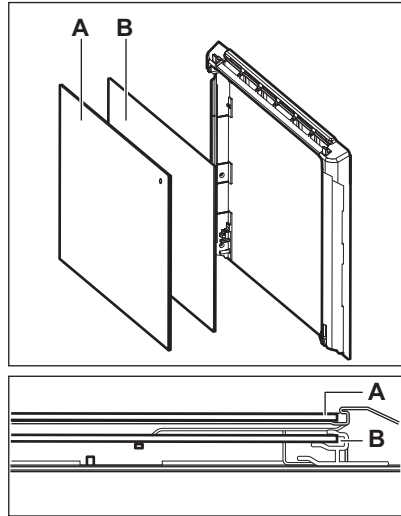
Не използвайте фурната без стъклените панели.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Стъпка 1	Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.	
Стъпка 2	Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.	
Стъпка 3	Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.	
Стъпка 4	Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.	
Стъпка 5	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
Стъпка 6	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
Стъпка 7	Дръжте стъклени панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.	

Стъпка 8	Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
Стъпка 9	След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.
Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.	

Уверете се, че сте поставили обратно 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 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.

Преди да смените лампата:

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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 °С.
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 сервис.

Уредът не се включва или не нагрява	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучването е изключено.

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Компоненти	
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте уреда. Свържете се с упълномощен сервизен център.

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
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 уреда. 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 съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетиране

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	0.93kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD6C77V	33.1кг
	EOD6C77X	33.4кг
	EOD6C77Z	33.2кг
	LOD6C77Z	32.4кг

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 подгрявайте 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.

Подгряване 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

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
				

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

 - изберете, за да влезете в Меню.	Изберете опцията от Меню структурата и натиснете OK .	Изберете настройката.	OK – натиснете, за да потвърдите настройката.	Настройте стойността и натиснете OK .
Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.				



Меню структура

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

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	10	Софтуерна версия	Проверка
11	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.....	80	3. POSTAVLJANJE.....	86
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	80	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
1.2 Opća sigurnost.....	81	ormariće.....	86
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	82	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.1 Instalacija.....	82	ormarić.....	87
2.2 Električni priključak.....	83	4. OPIS PROIZVODA.....	87
2.3 Primjena.....	84	4.1 Opći pregled.....	87
2.4 Održavanje i čišćenje.....	85	4.2 Dodatna oprema.....	88
2.5 Unutarnje osvjetljenje.....	85	5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	88
2.6 Servis.....	85	5.1 Uvlačive tipke.....	88
2.7 Zbrinjavanje.....	85	5.2 Pregled upravljačke ploče.....	88
		5.3 Zaslona.....	88

6. PRIJE PRVE UPORABE.....	89	11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	104
6.1 Početno čišćenje.....	89	12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	106
6.2 Početno predgrijavanje.....	89	12.1 Napomene za čišćenje.....	107
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	90	12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti.....	107
7.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice....	90	12.3 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče	107
7.2 Funkcije pećnice.....	91	12.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje	108
7.3 Napomene za: Vlažno pečenje.....	92	12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	108
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju..	92	12.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	110
7.5 Pomoć pri kuhanju.....	92	13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	111
8. FUNKCIJE SATA.....	97	13.1 Što učiniti ako	111
8.1 Funkcije sata.....	97	13.2 Podaci o servisu.....	112
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	97	14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	112
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	99	14.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti	112
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	99	14.2 Ušteda energije.....	113
9.2 Senzor za hranu.....	100	15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	114
9.3 Način upotrebe: Senzor za hranu	100	15.1 Izbornik.....	114
10. DODATNE FUNKCIJE.....	101	16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	115
10.1 Blokiranje.....	101		
10.2 Automatsko isključivanje.....	102		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	102		
11. SAVJETI.....	102		
11.1 Preporuke za kuhanje.....	102		
11.2 Vlažno pečenje.....	102		
11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	104		

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 uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama 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 kabel napajanja 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 ovlaštenu servisnu 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 natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm duži od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, 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 osvjtljenje



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 osvjtljenje 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.

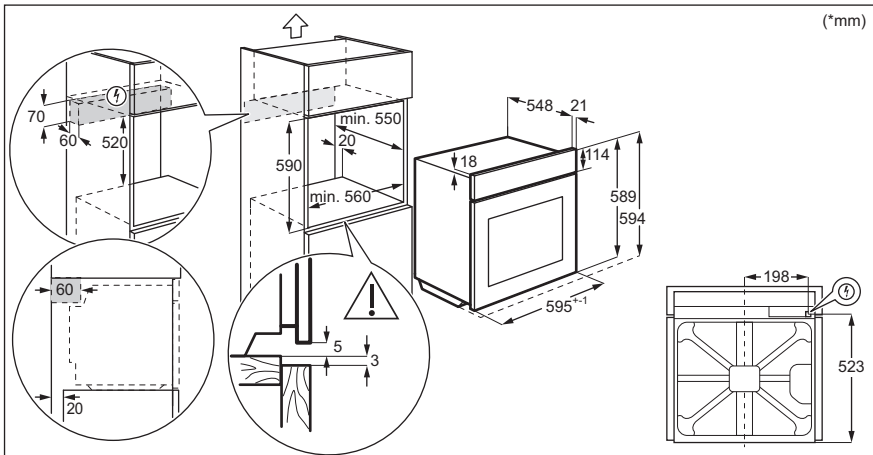
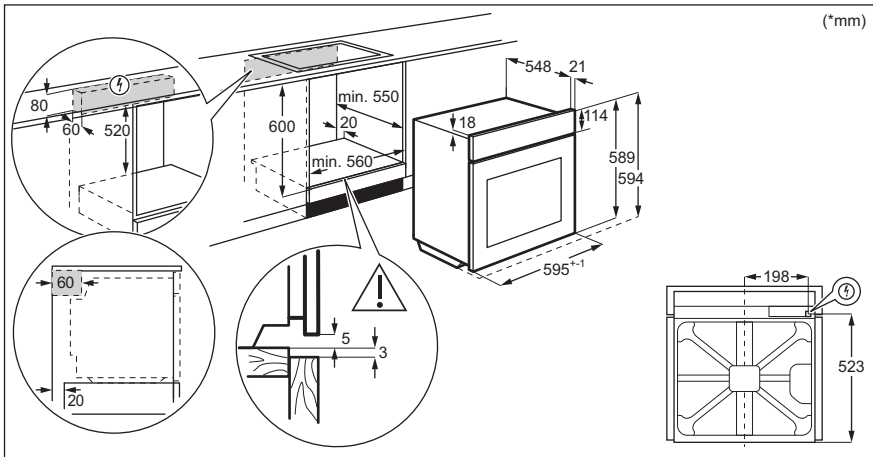
3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice



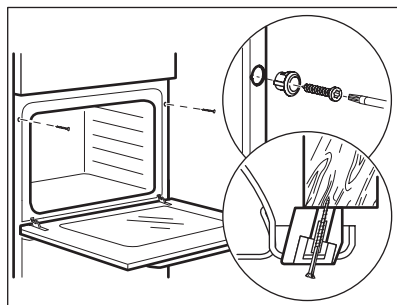
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

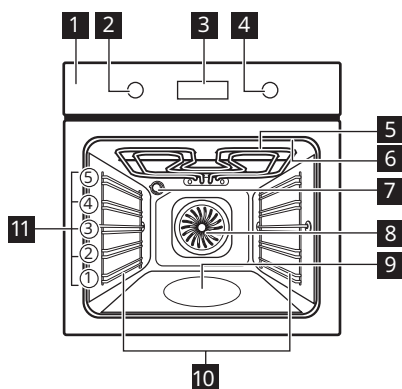


3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

UPRAVLJAČKA PLOČA

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. UPRAVLJAČKA PLOČA

5.1 Uvlačive tipke

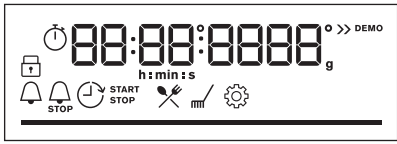
Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

5.2 Pregled upravljačke ploče




Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.








				OK
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku

5.3 Zaslon

	Zaslon s ključnim funkcijama.
---	-------------------------------

Indikatori zaslona

Osnovni pokazatelji				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
Indikatori tajmera				

 Zvučni alarm	 Vrijeme završetka	 Vrijeme odgode	 Tajmer prema gore
Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu. <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>			
Pokazatelj kuhanja na pari			
Senzor za hranu indikator			





6. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!




Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:			
			 00:00 Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

1. korak	Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1h.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 15min.
 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.	

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

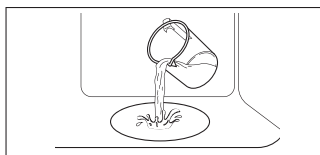


Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

1. korak	Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. korak	Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

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.
Udobinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Odaberite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu.	
<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

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 SteamBake	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.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 Vlažno pečenje	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.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

7.3 Napomene za: 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). Testovi prema: IEC/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 pećnice i temperaturu. Upotrijebite funkciju za brzo pripremanje jela sa zadanim postavkama. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.


Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

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










1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
		P1 - P...	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 je dostupan. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio jela. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, uređaj se isključuje.
	Količina vode za paru funkciju.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



























Legenda	
	Razina police.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.


















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
2	Goveđe pečenje, srednje pečeno		
3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	   3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
5	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. Umetnite u uređaj.
6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)		
8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		








svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
10	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)		
11	Filet, pečen (sporo pečenje)		
12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debela komada	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1,5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
14	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.
15	Pečenica, svježa	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
18	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.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
21	Pileći batak, svježi	-	  3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	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.
23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka tava Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
25	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.
26	Riblji filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
28	Torta od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo
29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje
30	Pita od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje





svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg tijesta	 3; duboka tava
32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje
34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	 3; pekač za pecivo
38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
39	Meso / povrće laganje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje
40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	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

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 završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

8.2 Kako postaviti: Funkcije sata






Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
 		

FUNKCIJE SATA

Kako podesiti: Sat







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.









i Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.


Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

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

i Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

Kako podesiti: Vrijeme odgode

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

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

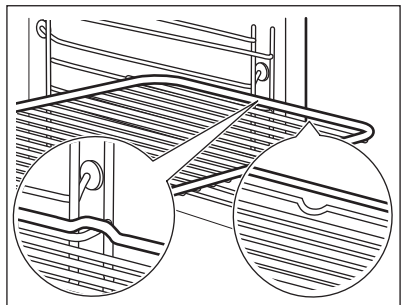
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje dodatne opreme

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

Mreža za pečenje:

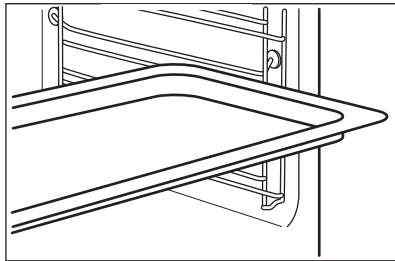
Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



KORIŠTENJE PRIBORA

Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



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:

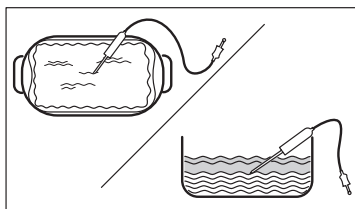
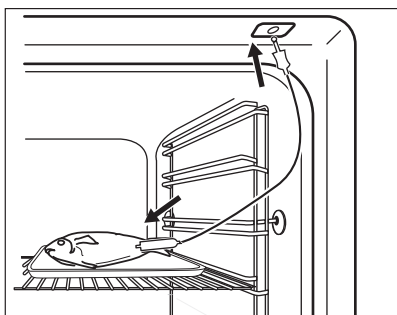
Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.



Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

9.3 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. Po- brinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.



4. korak	Utaknite 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 zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
7. korak	<p>Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> UPOZORENJE! Postoji rizik od opekлина jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</p> </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 uređaj 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 odgode.

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 Preporuke za kuhanje







<p>Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.</p> <p>Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.</p>

11.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

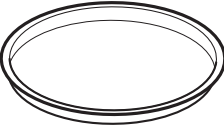
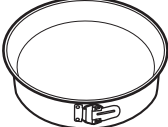


		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
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
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	25 - 30

11.3 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








11.4 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 - 35	-
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 bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

				 (°C)	 (min)	
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
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.	1 - 5	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje, pladanj 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. Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.




12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje

 <p>Sredstva za čišćenje</p>	<p>Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.</p>
	<p>Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.</p>
	<p>Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.</p>
 <p>Svakodnevna uporaba</p>	<p>Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.</p>
	<p>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 samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.</p>
 <p>Dodatna oprema</p>	<p>Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.</p>
	<p>Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.</p>

12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

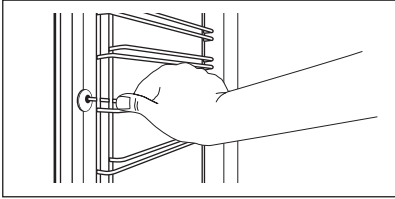
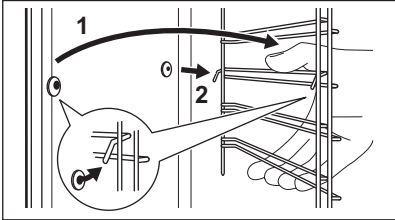
Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

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

12.3 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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.

1. korak	2. korak	3. korak
Odaberite Izbornik  / Čišćenje  i pritisnite OK tri puta.	Po završetku čišćenja oglašava se zvučni signal. Pećnica se isključuje.	Kad je pećnica hladna, očistite dno pećnice vlažnom mekom krpom
Trajanje: 1 h. Katalitički emajl se samočisti, nemojte ga čistiti krpom.		

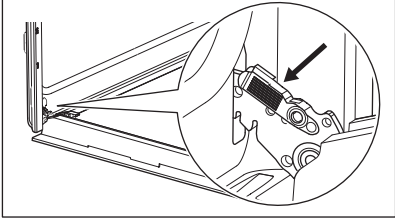
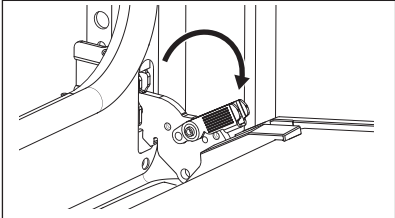
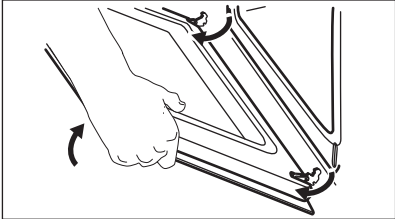

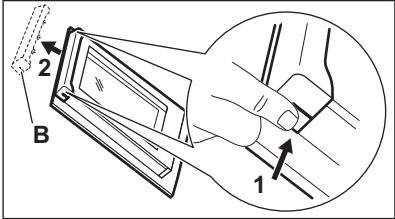

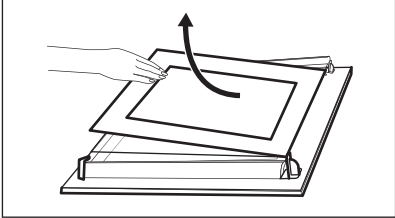
12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

<p>1. korak</p>	<p>Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.</p>	
<p>2. korak</p>	<p>Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.</p>	
<p>3. korak</p>	<p>Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.</p>	
<p>4. korak</p>	<p>Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.</p>	
<p>5. korak</p>	<p>Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.</p>	
<p>6. korak</p>	<p>Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.</p>	
<p>7. korak</p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	

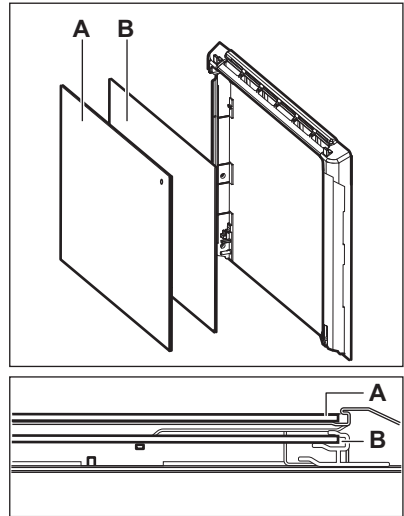
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuca.

Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče, svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

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

Stražnja žarulja

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

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

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

Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj 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 uređaj. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

ENERGETSKA UČINKOVITOST

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
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 uređaj. 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 List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti

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	0.93kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite OK .	Odaberite postavke.	OK - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite OK .

Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Izbornik struktura



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

Postavke

01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
----	-----	-----------	----	-------------------	-------

Postavke					
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	10	Verzija softvera	Provjera
11	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.....	117	2.7 Likvidace.....	122
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	117	3. INSTALACE.....	123
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	118	3.1 Vestavba.....	123
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	119	3.2 Připevnění trouby ke skřínce.....	124
2.1 Instalace.....	119	4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	125
2.2 Připojení k elektrické síti.....	120	4.1 Celkový pohled.....	125
2.3 Použití.....	121	4.2 Příslušenství.....	125
2.4 Čištění a údržba.....	122	5. OVLÁDACÍ PANEĽ.....	126
2.5 Vnitřní osvětlení.....	122	5.1 Zasunovací ovladače.....	126
2.6 Servis.....	122	5.2 Přehled ovládacího panelu.....	126
		5.3 Displej.....	126

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	127	11.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	142
6.1 První čištění.....	127	11.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	142
6.2 První přehřátí.....	127	12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	144
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	127	12.1 Poznámky k čištění.....	145
7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	127	12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby.....	145
7.2 Pečicí funkce.....	128	12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky / katalytické panely	145
7.3 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch.....	129	12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění	146
7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	129	12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	146
7.5 Podporované Vaření.....	130	12.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	148
8. FUNKCE HODIN.....	135	13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	149
8.1 Funkce hodin.....	135	13.1 Co dělat, když.....	149
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	135	13.2 Servisní údaje.....	150
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	137	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	150
9.1 Vkládání příslušenství.....	137	14.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích .	150
9.2 Pečicí sonda.....	138	14.2 Úspora energie.....	151
9.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda....	138	15. STRUKTURA NABÍDKY.....	152
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	139	15.1 Nabídka.....	152
10.1 Zámek.....	139	16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	153
10.2 Automatické vypnutí.....	140		
10.3 Chladicí ventilátor.....	140		
11. TIPY A RADY.....	140		
11.1 Doporučení k pečení.....	140		
11.2 Vlhký horkovzduch.....	140		

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 běžném domácím použití.
- 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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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.
- Neodpojujte 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	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

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. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

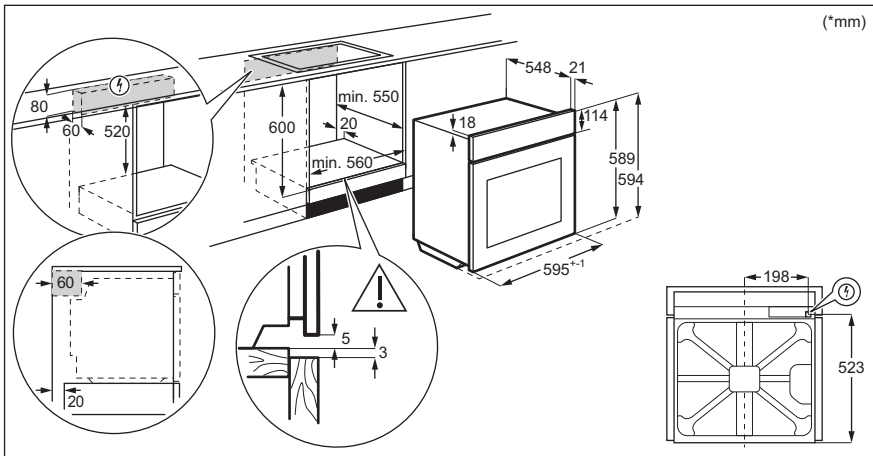
3.1 Vestavba

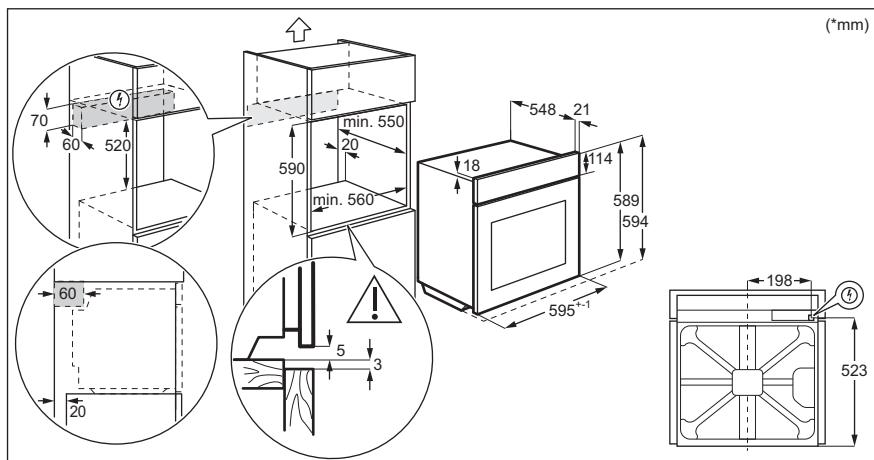


YouTube

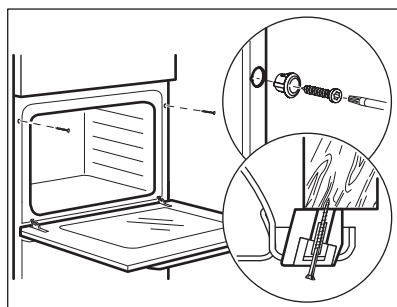
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



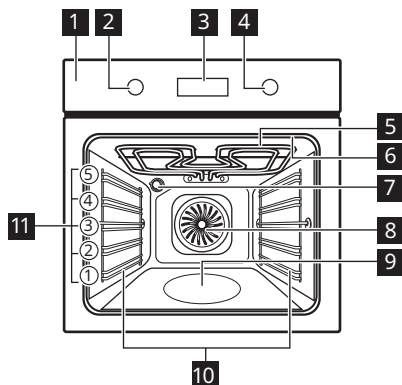


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



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.





5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Zasunovací ovladače

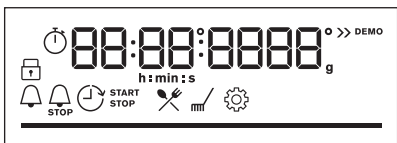
Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

5.2 Přehled ovládacího panelu












K zapnutí spotřebiče zvolte pečicí funkci. Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.

				OK
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Pečicí sonda	Potvrzení nastavení

5.3 Displej

	Displej s hlavními funkcemi.
---	------------------------------

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele				
 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí
Ukazatele časovače				
 Minutka	 Čas ukončení	 Časový odklad	 Časovač	
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 prázdný spotřebič a nastavte čas:






00:00

Nastavte čas. Stiskněte tlačítko OK.

6.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

Krok 1	Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci:  Nechte troubu pracovat 1h.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci:  Nechte troubu pracovat 15min.
<p> Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.</p>	

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!




Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

Krok 1	Pečící funkci zvolíte otočením ovladače pečících funkcí a výběrem.
Krok 2	Nastavte teplotu otočením ovladače.

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

Po dokončení dušení:

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

7.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <p>Pravý horký vzduch</p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce 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.

Pečící funkce	Použití
 <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).
 <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 k tématu: 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: IEC/EN 60350-1.

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

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 ohřevu a teplotu. Použijte tuto funkci k rychlé přípravě pokrm s výchozím nastavením. Čas a teplotu lze upravovat rovněž během pečení.





Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ





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









Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 P1 - P...	 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. Spotřebič se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započítím pečení spotřebič předehejte.
	Poloha roštu.




















Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.










	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
1	Hovězí pečeně, nepropečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
2	Hovězí pečeně, středně propečená		
3	Hovězí pečeně, dobře propečená		
4	Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	 3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
5	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 spotřebiče.
6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)		
8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)		
11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
13	Pečeně z vepřové krkovic nebo plecka	1.5 - 2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
14	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.
15	Kýta, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
16	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.
17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm silných kusů	 2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
18	Celé kuře	1 - 1.5 kg; čerstvá	 2; 200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
20	Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
22	Kachna, celá	2 - 3 kg	2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
23	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.
24	Sekaná	1 kg	2; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	2; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
26	Rybí filé	-	3; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
27	Tvarohový koláč	-	2; 28cm rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu
28	Jablečný koláč	-	2; 100 - 150 ml; plech na pečení
29	Jablečný koláč	-	2; forma na koláč na tvarovaném roštu





DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
30	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	 3; hluboký pekáč
32	Čokoládové muffiny	-	  2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu
33	Biskupský chlebiček	-	 2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.
37	Krokety, zmražené	0.5 kg	 3; plech na pečení
38	Brambory, zmražené	0.75 kg	 3; plech na pečení
39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
45	Celozrnný/žitný/ tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt

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 startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Maximum je 23 h 59 minut. 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

FUNKCE HODIN








Jak nastavit: Denní čas

		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.










Jak nastavit: Minutka

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

Jak nastavit: Čas pečení

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

Jak nastavit: Časový odklad

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

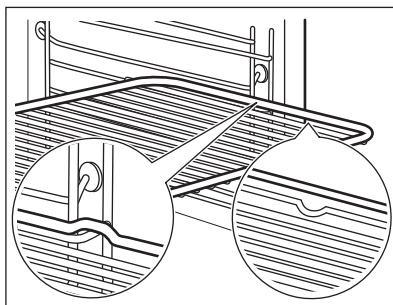
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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:

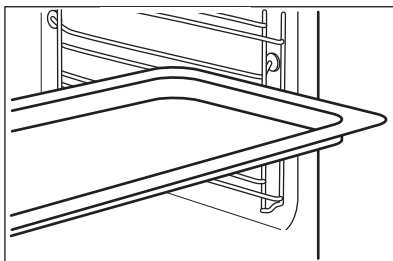
Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



9.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby.



Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

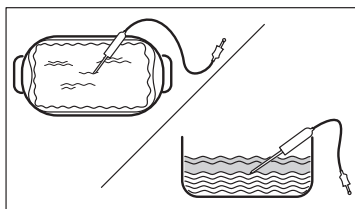
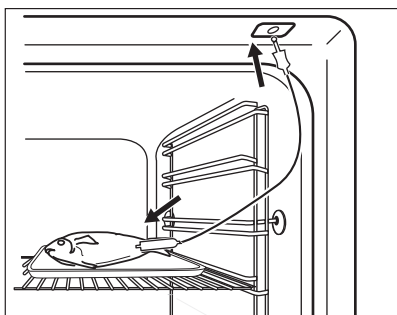
Přísady by měly mít pokojovou teplotu.



Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

9.3 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 hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.	Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačské misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékačské misky.





Krok 4	Zasuňte 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	Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní. </div>

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Zámek



Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.		
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.		
 	 OK – stisknutím a podržením funkcí zapnete. Zazní zvukový signál.	 OK – stisknutím a podržením funkcí vypnete.

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

 3x  – bliká při zapnutí zámku.

10.2 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečící 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, Pečící 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 Doporučení k pečení








Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.






Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

11.2 Vlhký horkovzduch





Nejlépeších 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
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

		 (°C)		 (min)
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

11.3 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








11.4 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 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horní vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horní 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	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horní vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Beztlučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 min přehřát.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

				 (°C)	 (min)	
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 min předehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 min 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.	1 - 5	Nechte troubu 10 min předehřát.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt, 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 10 min předehřát.




12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

 <p>Čistící prostředky</p>	<p>Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.</p>
	<p>Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.</p>
	<p>Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.</p>
 <p>Každodenní použití</p>	<p>Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.</p>
	<p>Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předeřhát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.</p>
 <p>Příslušenství</p>	<p>Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.</p>
	<p>Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

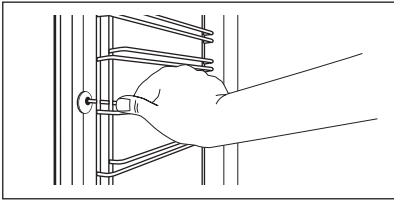
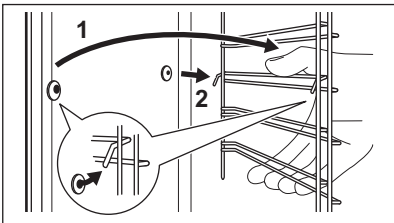
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

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>
<p>V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.</p>		

12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky / katalytické panely



K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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
Vyberte Nabídka  / Čištění  a třikrát stiskněte OK.	Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Trouba se vypne.	Když trouba vychladne, vyčistěte její dno vlhkým měkkým hadříkem
Trvání: 1 h. Katalytický smalt je samočisticí, nečistěte jej hadříkem.		

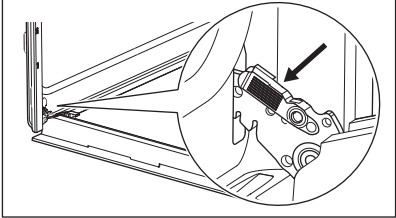
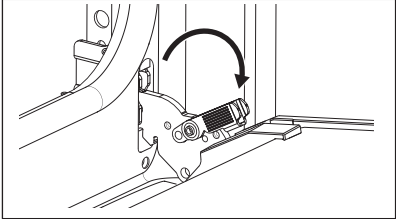
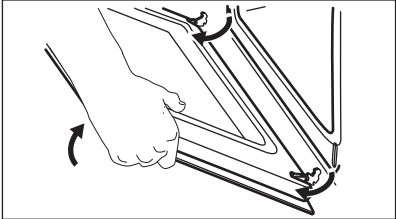

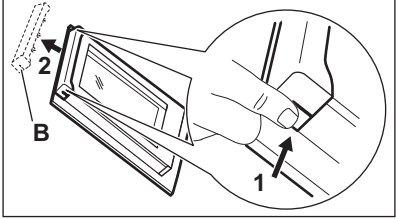

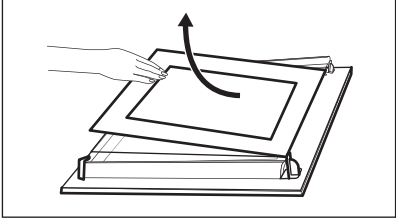
12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

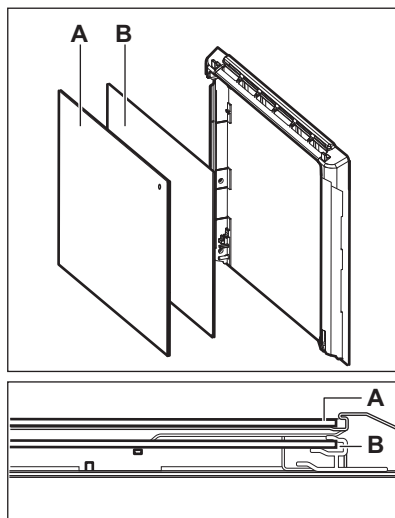
<p>Krok 1</p>	<p>Dvířka trouby zcela otevřete a podřízte oba dveřní závěsy.</p>	
<p>Krok 2</p>	<p>Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.</p>	
<p>Krok 3</p>	<p>Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.</p>	
<p>Krok 4</p>	<p>Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.</p>	
<p>Krok 5</p>	<p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p>Krok 6</p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.</p>	
<p>Krok 7</p>	<p>Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.</p>	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 8	Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
Krok 9	Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

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. Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



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.

Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Zámek je vypnutý.

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

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Pokud se na displeji zspotřebičů 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 Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

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	0.93kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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.

STRUKTURA NABÍDKY

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

15. STRUKTURA NABÍDKY

15.1 Nabídka

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
 – zvolte pro zadání Nabídka.	Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte OK.	Zvolte nastavení.	OK - stisknutím potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.
Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.				

Nabídka struktura



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

Nastavení

01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečicí sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	06	Časovač	Zap/Vyp

Nastavení					
07	Osvětlení	Zap/Vyp	08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Režim demo	Aktivační kód: 2468	10	Verze software	Kontrola
11	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.

MÕTLEME 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.....	155	3. PAIGALDAMINE.....	161
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	155	3.1 Sisseehitamine.....	161
1.2 Üldine ohutus.....	156	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	162
2. OHUTUSJUHISED.....	157	4. TOOTE KIRJELDUS.....	163
2.1 Paigaldamine.....	157	4.1 Üldine ülevaade.....	163
2.2 Elektriühendus.....	158	4.2 Lisatarvikud.....	163
2.3 Kasutamine.....	159	5. JUHTPANEEL.....	164
2.4 Puhastus ja hooldus.....	160	5.1 Sisselükatavad nupud.....	164
2.5 Sisevalgustus.....	160	5.2 Juhtpaneeli ülevaade.....	164
2.6 Hooldus.....	160	5.3 Ekraan.....	164
2.7 Kõrvaldamine.....	161		

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	165	11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	178
6.1 Esmane puhastamine.....	165	11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	179
6.2 Algne eelkuumutamine.....	165	11.4 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	180
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	165	12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	182
7.1		12.1 Märkused puhastamise kohta....	182
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	165	12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend..	183
7.2 Küpsetusrežiimid.....	166	12.3 Kuidas eemaldada: restitoid / katalüütilised paneelid	183
7.3 Notes on:Niiske küpsetus pöördõhuga.....	167	12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus	183
7.4 Kuidas seadistada:Juhendatud küpsetamine	168	12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks.....	184
7.5 Juhendatud küpsetamine.....	168	12.6 Kuidas asendada: lamp.....	186
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	173	13. VEAOTSING.....	187
8.1 Kella funktsioonid.....	173	13.1 Mida teha, kui.....	187
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	173	13.2 Hooldusandmed.....	188
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	174	14. ENERGIATÕHUSUS.....	188
9.1 Tarvikute sisestamine.....	174	14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.....	188
9.2 Toidusensor.....	175	14.2 Energia kokkuhoid.....	189
9.3 Kuidas kasutada: Toidusensor....	175	15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	190
10. LISAFUNKTSIOONID.....	177	15.1 Menüü.....	190
10.1 Lukk.....	177	16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	191
10.2 Automaatne väljalülitus.....	177		
10.3 Jahutusventilaator.....	177		
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	178		
11.1 Soovitused söögivalmistamiseks.....	178		

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 väärist kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste

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

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- 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 kahjustatud, 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 külgešina 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 tagaosaga kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaga laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskrivid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

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 vigastusohu!

- 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.

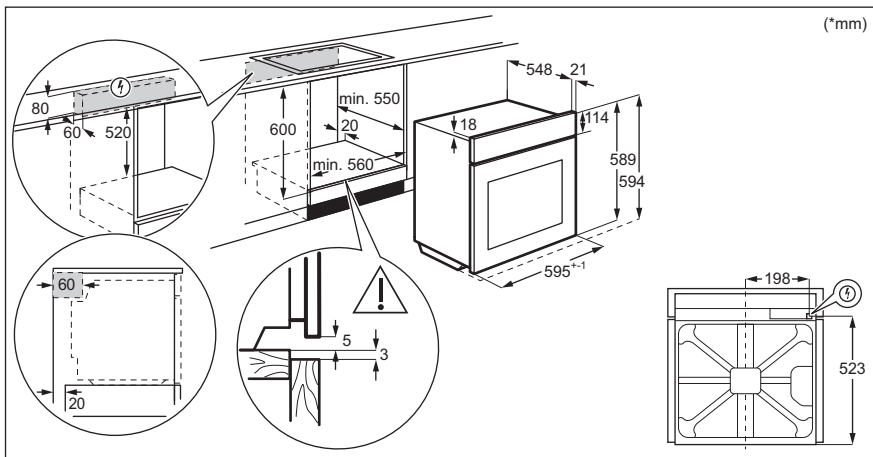
3.1 Sisseehitamine

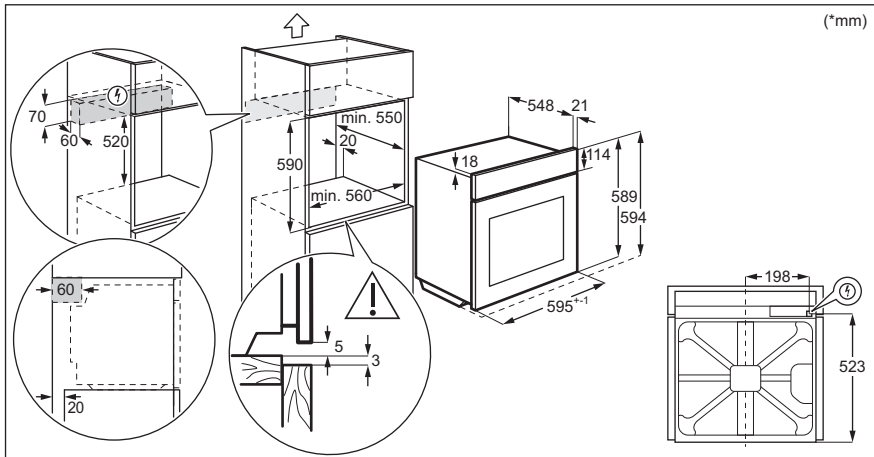


YouTube

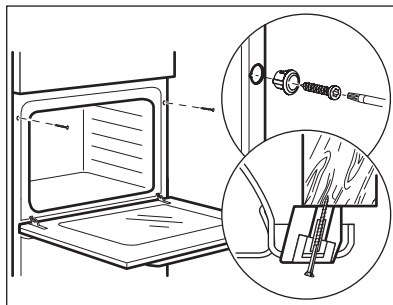
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



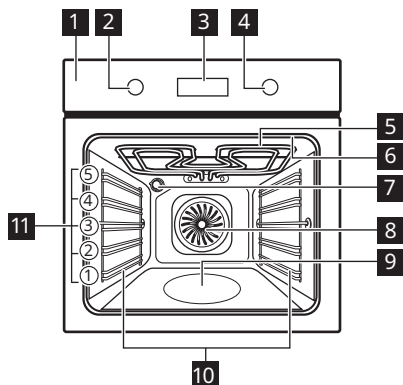


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



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** Riilutugi, eemaldatav
- 11** Riuli asendid

4.2 Lisatarvikud

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





5. JUHTPANEEL

5.1 Sisselükatavad nupud

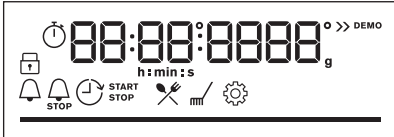
Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.2 Juhtpaneeli ülevaade












Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.

				OK
Taimer	Kiirkuumus	Sisevalgustus	Toidutermo-meeter	Kinnitage seaded

5.3 Ekraan

	Ekraan koos peamiste funktsioonidega.
---	---------------------------------------

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid				
 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumus
Taimeri indikaatorid				
 Minutilugeja	 Lõpp	 Viivitusae	 Uptimer	
Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade 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 seade ja seadke aeg:			
			 0:00 Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.

6.2 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul töötada 1h.
3. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul töötada 15min.
	Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

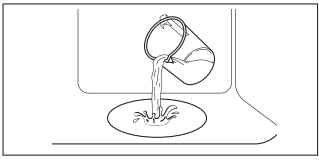


1. samm	Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.
----------------	---

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

2. samm	Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
----------------	--

Auruküpsetus



Veenduge, et ahi on jahtunud.









1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
			Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur.	
ⓘ Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.			

Kui auruküpsetus lõpeb:

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

7.2 Küpsetusrežiimid

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

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>SteamBake</p>	<p>Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.</p>
 <p>Pitsa funktsioon</p>	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
 <p>Alumine kuumutus</p>	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>
 <p>Külmutatud toiduained</p>	<p>Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.</p>
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	<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>
 <p>Grill</p>	<p>Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.</p>
 <p>Turbogrill</p>	<p>Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.</p>
 <p>Menüü</p>	<p>Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.</p>

7.3 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/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 jaotisest „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.





7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Kasutage seda funktsiooni toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.






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

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 kättesaadav. Pange Toidusensor roa kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub seade välja.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riuli tasand.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.



















	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
1	Rostbiif, väheküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
2	Rostbiif, poolküps		
3	Rostbiif, täisküps		
4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	 3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	 2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)		
8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
9	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 seadmesse.
10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)		
11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
12	Röstitud vasikalihha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
13	Röstitud seakaal või abatükk	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
14	Rebitud sealihha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	  2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	Seljatükk, värske	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid searibisid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	 2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	  3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.
21	Kanakoivad, värsked	-	  3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.





	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
22	Part, terve	2 - 3 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	Hani, terve	4 - 5 kg	  2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
24	Pikkpoiss	1 kg	  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.
25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	  2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja ürte.
26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
28	Õunakook	-	  2;  100 - 150 ml; küpsetusplaat
29	Õunakook	-	 2; koogivorm traatrestil
30	Õunapirukas	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil
31	Brownie-koogid	2 kg tainast	 3; ahjupann
32	Šokolaadimuffinid	-	  2;  100 - 150; muffinialus traatrestil
33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil
34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE




	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
35	Viilud	1 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 3; küpsetusplaat
38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 3; küpsetusplaat
39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pastalehtedega	1 - 1.5 kg	 2; vormiroog traatrestil
40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	 1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
42	Värske pitsa, paks	-	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil
44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	  2;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapannil	1 kg	  2;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud liküpsetusplaat/ traatrest

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
 Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 Küpsetusaeg	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 Viivitusae	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.

TARVIKUTE KASUTAMINE

Kuidas seadistada: Minutilugeja










 Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

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

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Viivitus-aeg

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

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE

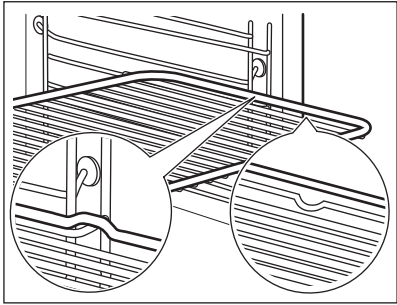
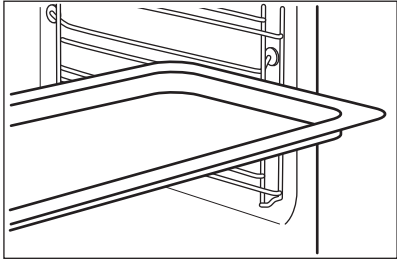


HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


9.1 Tarvikute sisestamine

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

<p>Traatrest: Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.</p>	
<p>Küpsetusplaat / Sügav pann: Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.</p>	

9.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

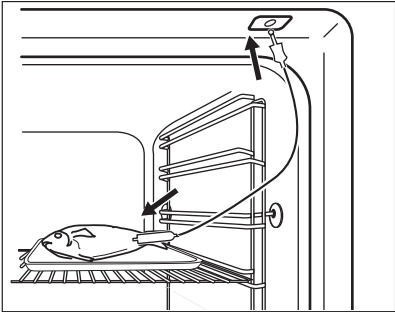
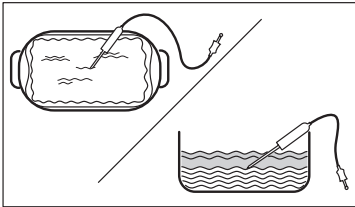


Saadaval on kaks temperatuurisätet:	
<p>°C Ahju temperatuur.</p>	<p> Toidu sisetemperatuur.</p>

Parimateks küpsetustulemuseks:		
<p>Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.</p>	<p>– mitte kasutada vedelate toitude puhul.</p>	<p>– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.</p>

9.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

<p>1. samm</p>	<p>Lülitage ahi sisse.</p>
<p>2. samm</p>	<p>Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.</p>

TARVIKUTE KASUTAMINE

3. samm	Sisestamine: Toidusensor.	
Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog	
Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.	Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa kesksa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.	
		
4. samm	Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupesasse. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.	
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.	
6. samm	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.	
7. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  HOIATUS! Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate. </div>	

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 signaal.

OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

3 x – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

10.2 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade 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 Soovitused söögivalmistamiseks








Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.






Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

11.2 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	keramilised 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

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

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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








VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

 <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>








11.4 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 - 35</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	-
Rasvatu biskviit- kook, Ø 26 cm koogi- vorm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ah- ju 10 min.
Rasvatu biskviit- kook, Ø 26 cm koogi- vorm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ah- ju 10 min.
Rasvatu biskviit- kook, Ø 26 cm koogi- vorm	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ah- ju 10 min.
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	1 - 5	Eelkuumutage ah- ju 10 min.

PUHASTUS JA HOOLDUS

				 (°C)	 (min)	
Veiseli-hamburger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest, rasva-pann	4	max	20 - 30	Pange ahjures neljandale ahjutasandile ja rasva-pann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.



12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

 Puhastusvahendid	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, 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 ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas puhastada: Veēsüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

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

12.3 Kuidas eemaldada: restitoed / katalüütilised paneelid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed / katalüütilised paneelid.



1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	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.	
3. samm	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgeina küljest lahti ja eemaldage.	
4. samm	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.	

12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

PUHASTUS JA HOOLDUS

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

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

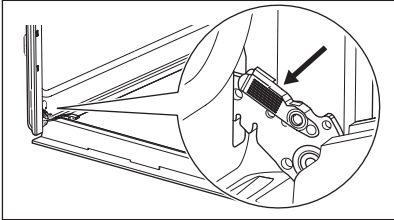
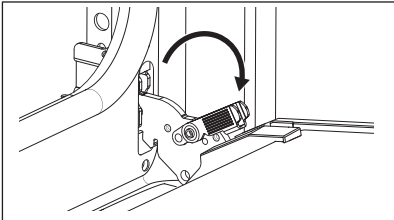
12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

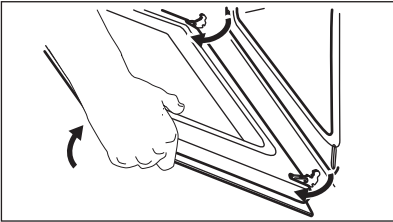
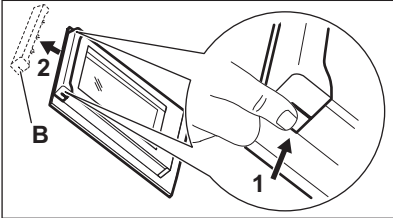
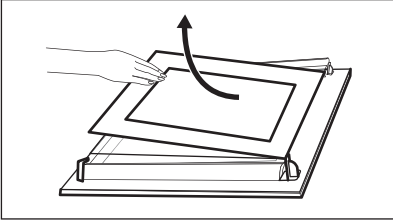
Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



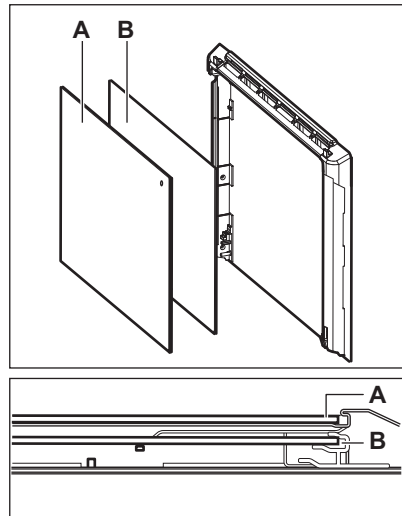
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

1. samm	Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.	
2. samm	Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.	

3. samm	Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.	
4. samm	Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.	
5. samm	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
6. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
7. samm	Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.	
8. samm	Puhastage klaaspaneelid seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneelid ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneelid nõudepesumasinas.	
9. samm	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.	
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.		

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et kesmised klaaspaneelid on paigaldatud 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 lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

4. samm	Paigaldage klaaskate.
----------------	-----------------------

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
Probleem	Kontrollige, kas:
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	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 seadet. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.

ENERGIATÕHUSUS

Veakoodid
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade 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 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93kWh/tsükkel

Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69kWh/tsükel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga






Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.




MENÜÜ STRUKTUUR

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

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
				
≡ – valige, et sisestada Menüü.	Valige funktsioon Menüü struktuurist ja vajutage OK.	Valige säte.	OK – sätte kinnitamiseks vajutage.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.
Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.				

Menüü struktuur		
Juhendatud küpsetamine 	Puhastamine 	Seaded 

Seaded					
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Sisse/välja
07	Sisevalgustus	Sisse/välja	08	Kiirkuumutus	Sisse/välja
09	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	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..... 193	2.7 Απόρριψη..... 199
1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων..... 194	3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... 200
1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια..... 194	3.1 Εντοιχισμός..... 200
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... 196	3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι..... 201
2.1 Εγκατάσταση..... 196	4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... 202
2.2 Ηλεκτρική σύνδεση..... 197	4.1 Γενική επισκόπηση..... 202
2.3 Χρήση..... 198	4.2 Αξεσουάρ..... 202
2.4 Φροντίδα και καθαρισμός..... 199	5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ..... 203
2.5 Εσωτερικός φωτισμός..... 199	5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες..... 203
2.6 Σέρβις..... 199	

5.2	Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων.....	203	11.2	Υγρός Θερμός Αέρας	218
5.3	Οθόνη.....	203	11.3	Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....	220
6.	ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΪΣΗ.....	204	11.4	Πίνακες μαγειρέματος για ινστιπούτα δοκιμών.....	220
6.1	Αρχικός καθαρισμός.....	204	12.	ΦΡΟΝΤΪΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	222
6.2	Αρχική προθέρμανση.....	204	12.1	Σημειώσεις για τον καθαρισμό... ..	223
7.	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΪ ΧΡΪΣΗ.....	204	12.2	Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου.....	223
7.1	Πώς να ρυθμίσετε: Προγράμματα θέρμανσης.....	204	12.3	Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχάρων / καταλυτικοί πίνακες	223
7.2	Προγράμματα θέρμανσης.....	205	12.4	Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός	224
7.3	Σημειώσεις για:		12.5	Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πάρτα.....	225
7.4	Υγρός Θερμός Αέρας	207	12.6	Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....	226
7.5	Πώς να ρυθμίσετε:Μαγείρεμα με βοήθεια.....	207	13.	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΪΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	227
7.6	Μαγείρεμα με βοήθεια.....	208	13.1	Τι να κάνετε αν.....	227
8.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΪΕΣ ΡΟΛΟΓΪΟΥ.....	213	13.2	Δεδομένα σέρβις.....	228
8.1	Λειτουργίες ρολογιού.....	213	14.	ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΪ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	229
8.2	Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.....	213	14.1	Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,.....	229
9.	ΧΡΪΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	215	14.2	Εξοικονόμηση ενέργειας.....	230
9.1	Εισαγωγή αξεσουάρ.....	215	15.	ΔΟΜΪ ΜΕΝΟΥ.....	231
9.2	Αισθ. Φαγητού.....	215	15.1	Μενού.....	231
9.3	Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού..	216	16.	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	232
10.	ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΪΕΣ.....	217			
10.1	Κλειδίωμα.....	217			
10.2	Αυτόματη απενεργοποίηση.....	217			
10.3	Ανεμιστήρας ψύξης.....	218			
11.	ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	218			
11.1	Συστάσεις μαγειρέματος.....	218			

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.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα,

καθότι 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.

- 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 επιτρέπετε 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	3x0.75
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

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

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 σπύρες 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 ανοξείδωτο ατσάλι 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 φις 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. Μην 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.

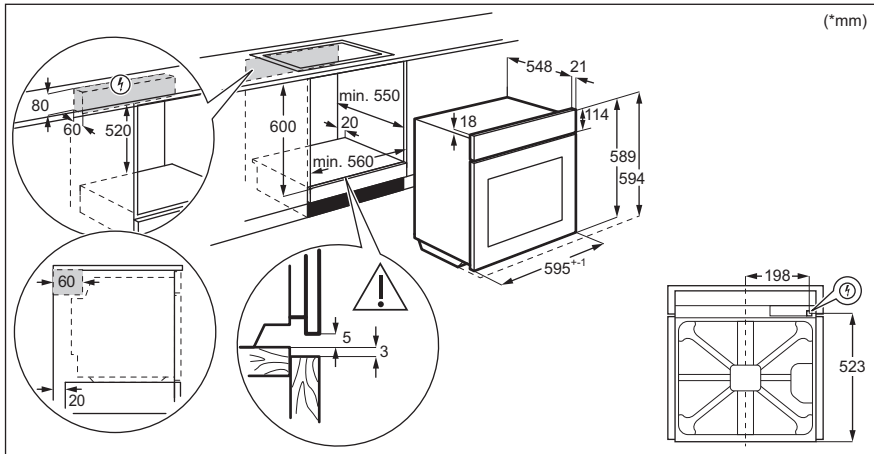
3.1 Εντοιχισμός

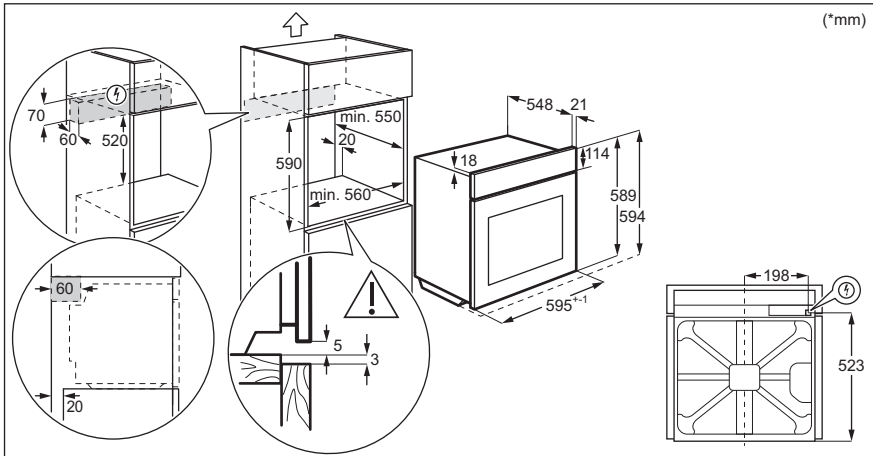


YouTube

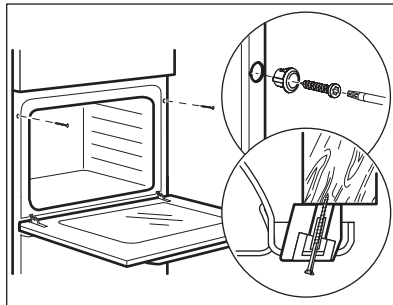
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



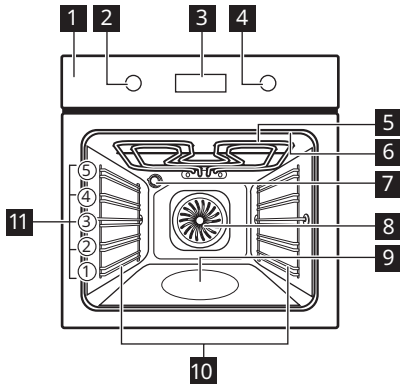


3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



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.





5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

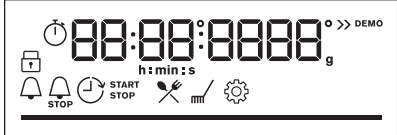
Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

5.2 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων












Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

				OK
Χρονοδιακόπτης	Ταχεία προθέρμανση	Φωτισμός Φούρνου	Αισθ. Φαγητού	Επιβεβαίωση ρύθμισης

5.3 Οθόνη

	Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.
---	--------------------------------

Ενδείξεις οθόνης

Βασικές ενδείξεις				
 Κλειδωμα	 Μαγείρεμα με βοήθεια	 Καθαρισμός	 Ρυθμίσεις	 Ταχεία προθέρμανση
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη				
 Χρονομετρητής	 Τέλος	 Καθυστέρηση Έναρξης	 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	
Μπάρα προόδου - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.				
Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό				

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αισθ. Φαγητού ένδειξη



6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



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 αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπ.
i Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.	

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

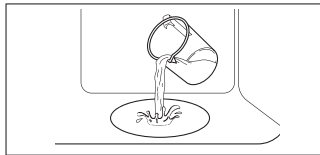


7.1 Πώς να ρυθμίσετε: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
---------------	---

Βήμα 2	Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
---------------	---

Μαγείρεμα με ατμό

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.


Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
			<p>Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.</p>
Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.	Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	










- 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.

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:

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

7.2 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θερμός Αέρας	<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 για: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/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 Πώς να ρυθμίσετε:Μαγείρεμα με βοήθεια





Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για να ετοιμάσετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

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








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






Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πιέστε το OK.	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπι OK.	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.

7.5 Μαγείρεμα με βοήθεια

















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

























Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ
1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	  2 , ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο		
3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο		
4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	   3 , σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
5	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 το στη συσκευή.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	 2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάκι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
9	Φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm πάχους	 2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάκι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
11	Φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	 2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.
13	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.
14	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.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
15	Μπριζόλα, φρέσκια	1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	  2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
16	Παϊδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	 3, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους	  2, σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
18	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.
19	Μισό κοτόπουλο	0.5 - 0.8 kg	  3, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g ανά τεμάχιο	   2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.
21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα	-	  3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.
22	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.





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
23	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.
24	Ρολό κιμάς	1 kg	  2, μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
25	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.
26	Ψάρι φιλέτο	-	  3, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη μεταλλική σχάρα
28	Μηλόπιτα	-	  2,  100 - 150 ml, ταψί ψησίματος
29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα
30	Μηλόπιτα	-	  2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα
31	Κέικ Brownies	2 kg ζύμης	 3, βαθύ ταψί
32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	  2,  100 - 150 ml, ταψί κέικ muffins πάνω στη μεταλλική σχάρα
33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη μεταλλική σχάρα
34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, ταψί ψησίματος Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
35	Φέτες	1 kg	<input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.
36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1.5 kg	<input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.5 kg	<input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος
38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0.75 kg	<input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος
39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών	1 - 1.5 kg	<input type="checkbox"/> 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα
40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1.5 kg	<input type="checkbox"/> 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2, <input type="checkbox"/> 100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
43	Κις	-	<input type="checkbox"/> 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα
44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0.8 kg	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2, <input type="checkbox"/> 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας	1 kg	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2, <input type="checkbox"/> 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / μεταλλική σχάρα

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 σταματά.
 Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
 Χρονοδιακόπτης Λειτουργίας	Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 h 59 min. 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: Ωρα		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
 		
Για να αλλάξετε την ώρα, εισέλθετε στο μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Ωρα.	Ρυθμίστε το ρολόι.	Πατήστε: OK.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

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

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

Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	Βήμα 2	Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΞΝΑΡ-ΞΗ	Βήμα 3	Βήμα 4	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--  ΔΙΑΚΟΠΗ	Βήμα 5	Βήμα 6
							
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: OK.		Ρυθμίστε την ώρα τέλους.	Πατήστε: OK.

Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης

❶ Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

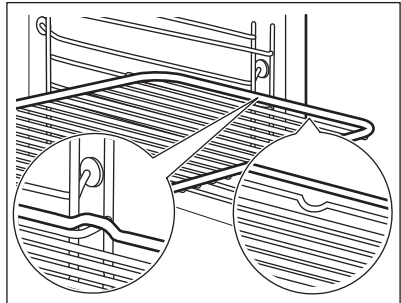
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

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 ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

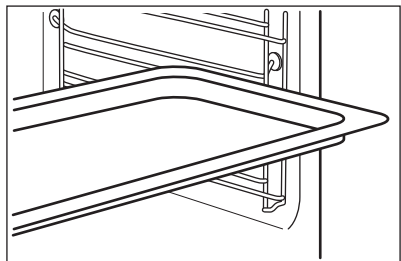
Μεταλλική σχάρα:

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.



9.2 Αισθ. Φαγητού

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

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

°C

Η θερμοκρασία του φούρνου.



Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

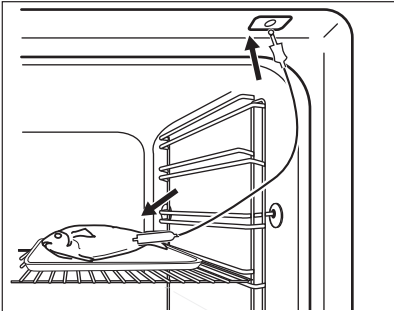
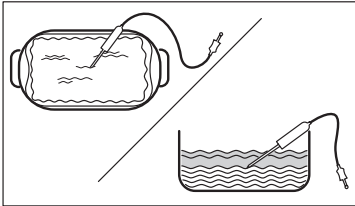
Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:



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.







9.3 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. 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 λαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Το άκρο του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα ενός σκεύους ψησίματος.
	

Βήμα 4	Τοποθετήστε το βύσμα 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	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.
Βήμα 7	Αφαιρέστε Αισθ. Φαγητού το βύσμα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος αν Αισθ. Φαγητού υπερθερμανθεί. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό. </div>



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Κλειδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.		
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.		
  OK	 OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	 OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.
 3 x  - αναβοσβήνει όταν το κλειδωμα είναι ενεργοποιημένο.		

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
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 Συστάσεις μαγειρέματος







<p>Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Η συσκευή σας μπορεί να φήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.</p>






11.2 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

ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
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
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

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

11.3 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








11.4 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 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-
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 χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/ Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

				 (°C)	 (ΛΕΠΤ)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
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	-
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μοσχάρισιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα, λεκάνη συλλογής	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 10 λεπ.


12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ





ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

 <p>Προϊόντα Καθαρισμού</p>	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>	Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
	Μπορεί να σχηματιστούν υδατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδατμών, 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 μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.

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

12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

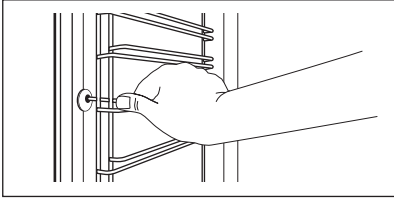
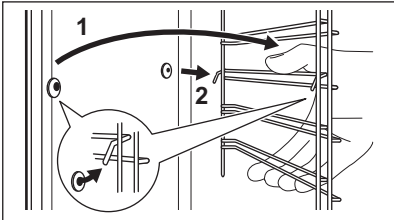
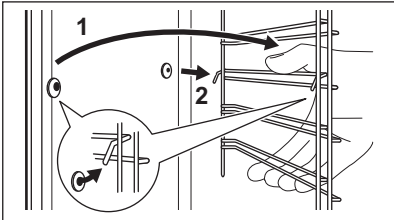
Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.	Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.
Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.		

12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών / καταλυτικοί πίνακες

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών / 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 το OK τρεις φορές.	Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, ακούγεται το σήμα. Ο φούρνος σβήνει.	Όταν ο φούρνος είναι κρύος, καθαρίστε τη βάση 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 καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

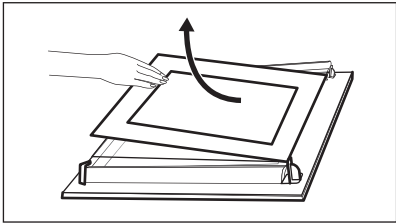


ΠΡΟΣΟΧΗ!

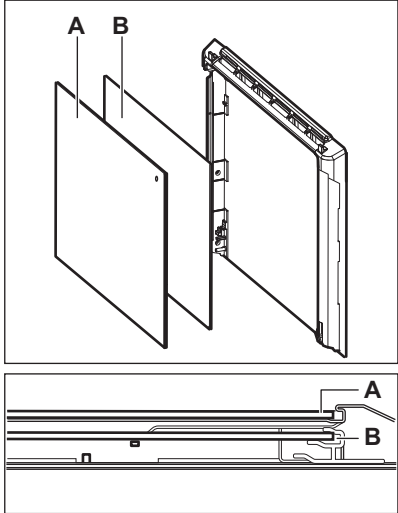
Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

<p>Βήμα 1</p>	<p>Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.</p>	
<p>Βήμα 2</p>	<p>Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.</p>	
<p>Βήμα 3</p>	<p>Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.</p>	
<p>Βήμα 4</p>	<p>Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.</p>	
<p>Βήμα 5</p>	<p>Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.</p>	
<p>Βήμα 6</p>	<p>Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.</p>	


ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Βήμα 7	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.	
Βήμα 8	Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
Βήμα 9	Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου.	

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

<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.</p> <p>Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του.</p> <p>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.

Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το κλειδίωμα 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 τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Κωδικός σφάλματος	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη...	Ελέγξτε εάν...
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 στη συσκευή. 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 σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,

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	0.93kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	72l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος

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

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 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε 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 εξοικονομεί 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



Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
				
 - επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.	Ορίστε την επιλογή από τη Μενού δομή και πιάστε OK .	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	OK - πιάστε για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK .
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.				

Μενού δομή		
Μαγείρεμα με βοήθεια 	Καθαρισμός 	Ρυθμίσεις 

Ρυθμίσεις					
01	Ωρα	Αλλαγή	02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	04	Ένταση Βομβητή	1 - 4
05	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συν-αγερμός και διακοπή 2 - Συν-αγερμός	06	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	08	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση

Ρυθμίσεις					
09	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468	10	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
11	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.....	234	3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	240
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	235	3.1 Beépítés.....	240
1.2 Általános biztonság.....	235	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	241
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	236	4. TERMÉKLEÍRÁS.....	242
2.1 Üzembe helyezés.....	236	4.1 Általános áttekintés.....	242
2.2 Elektromos csatlakozás.....	237	4.2 Tartozékok.....	242
2.3 Használat.....	238	5. KEZELŐPANEL.....	243
2.4 Ápolás és tisztítás.....	239	5.1 Visszahúzható gombok.....	243
2.5 Belső világítás.....	240	5.2 A kezelőpanel áttekintése.....	243
2.6 Szolgáltatások.....	240	5.3 Kijelző.....	243
2.7 Ártalmatlanítás.....	240		

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	244	11.4 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	259
6.1 Kezdeti tisztítás.....	244	12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	261
6.2 Kezdeti előmelegítés.....	244	12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....	261
7. NAPI HASZNÁLAT.....	244	12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	262
7.1 Beállítás: Sütőfunkciók.....	244	12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek	262
7.2 Sütőfunkciók.....	245	12.4 Használata: Katalitikus tisztítás	263
7.3 Megjegyzések:Konvekciós levegő (nedves).....	246	12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	263
7.4 Beállítás módja: Előre programozott sütés.....	247	12.6 Hogyan cserélje: Lámpa.....	265
7.5 Előre programozott sütés.....	247	13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	266
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	252	13.1 Mi a teendő, ha.....	266
8.1 Órafunkciók.....	252	13.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	267
8.2 Órafunkciók beállítása.....	252	14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	267
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	254	14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően.....	267
9.1 Tartozékok behelyezése.....	254	14.2 Energiatakarékosság.....	268
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	254	15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	269
9.3 Használata: Hűshőmérő szenzor.	255	15.1 Menü.....	269
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	256	16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	270
10.1 Funkciózár.....	256		
10.2 Automatikus kikapcsolás.....	256		
10.3 Hűtőventilátor.....	257		
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	257		
11.1 Sütési javaslatok.....	257		
11.2 Konvekciós levegő (nedves).....	257		
11.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	259		

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képestitett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel 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 kiszereeléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegeének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képestitett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy 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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetékénél

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.

ÜZEMBE HELYEZÉS

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 használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza 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.

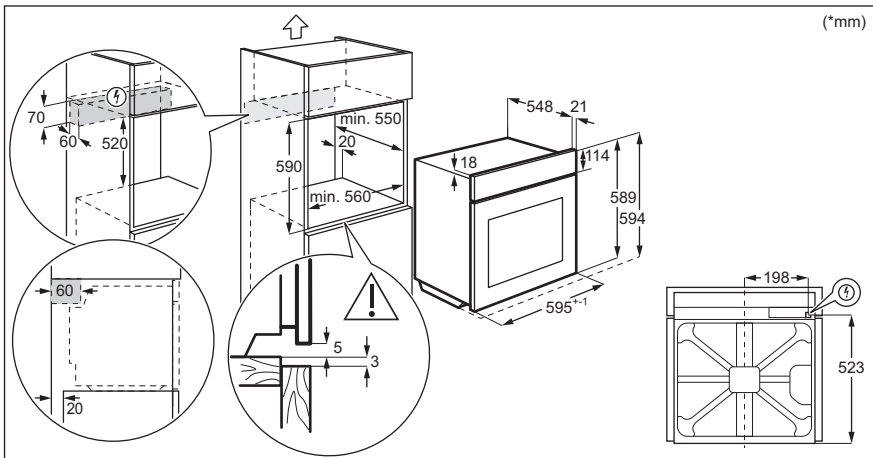
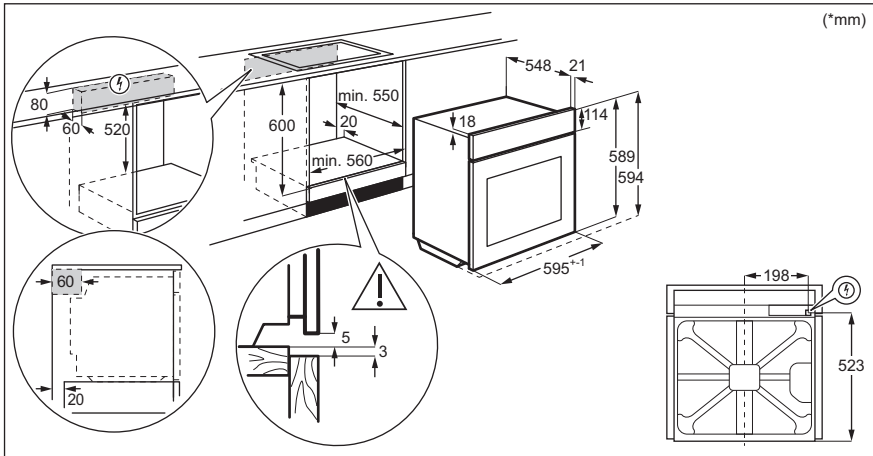
3.1 Beépítés



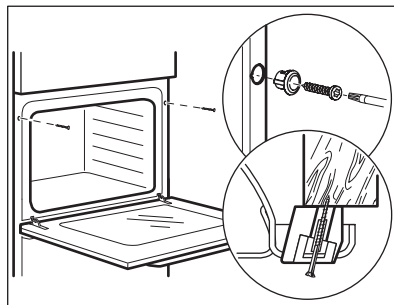
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



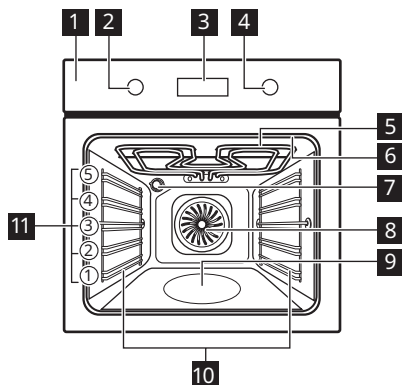


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlógomb
- 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. KEZELŐPANEL

5.1 Visszahúzzható gombok

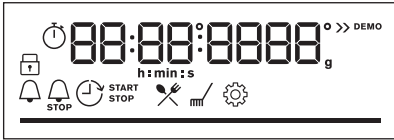
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

5.2 A kezelőpanel áttekintése












Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához. A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

				OK
Időzítő	Gyors felfűtés	Sütő világítás	Hűhőmérő szenzor	A beállítás meg-erősítése

5.3 Kijelző

	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.
---	---------------------------------

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők				
 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítá- sok	 Gyors felfűtés
Időzítő visszajelzők				
 Percszámláló	 Befejezési idő	 Késleltetési idő	 Működésidőzítő	
<p>Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.</p>				
Gőzben főzés visszajelző				

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Hűshőmérő 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 készüléket, majd állítsa be a pontos időt:



00:00

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 minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: funkciót. Hagyja 10 hosszaiig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: funkciót. Hagyja 15perc hosszaiig működni a sütőt.
	Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

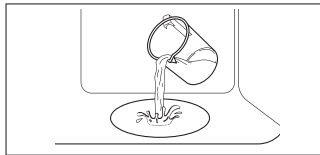


7.1 Beállítás: Sütőfunkciók

1. lépés	Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a sütőfunkciót.
----------	---

2. lépés	A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
-----------------	---

Gőzöléses főzés



Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.









1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
			Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegye az ételt sü- tőbe.
Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélye- dését.	Válassza ki a gőzölés sütő- funkciót.	Állítsa be a hőmérsékle- tet.	
<p>i A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 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
A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.	Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

7.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C- kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés.
 <p>Alsó + felső sütés</p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

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 maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).
 <p>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirító 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:Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

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 és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

7.4 Beállítás módja: Előre programozott sütés





Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt sütési funkció és hőmérséklet. Használja a funkciót az ételek gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal. Főzés közben is módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

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










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




















1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
			
Lépjön be a menübe.	Válassza az Előre programozott sütés lehetőséget. 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 elérhető. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint.



















A kijelzőn **P** megjelenik egy sor étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
1	Marhasült, véresen	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	 2; sütő tálca A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
2	Marhasült, közepes		
3	Marhasült, jól átsütve		
4	Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	  3; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
5	Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
6	Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
7	Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
9	Filé, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
10	Filé, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
11	Filé, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)		

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
12	Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süssé.
13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
15	Karaj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.
16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	 2;  200 ml; zománcozott tepsi a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.
20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süssé elő serpenyőben.
21	Csirkecomb, friss	-	  3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.





NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepsi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.
25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.
27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
28	Almatorta	-	  2;  100 - 150 ml; sütő tálca
29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon
30	Almáspite	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a sütőrácson
31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	 3; mély tepsi
32	Csokoládés muffin	-	  2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a sütőrácson
33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.




	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
35	Zöldségek/ krokettek	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
37	Krokkett, gyorsfagyasztott	0.5 kg	 3; sütő tálca
38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	 3; sütő tálca
39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tésztalappal	1 - 1.5 kg	 2; felfújít étel a huzalpolcon
40	Burgonyafelfújít (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	 1; felfújít étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
41	Pizza friss, vékony	-	  2;  100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve
42	Pizza friss, vastag	-	  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve
43	Quiche	-	 2; sütőforma a huzalpolcon
44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	  2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve / huzalpolc

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 sütőfunkció leáll.
 Késleltetési idő	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.

Hogyan állítsa be: Percszámláló

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




i A időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

Hogyan állítsa be: Főzési idő

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

i A időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

1. lépés	2. lépés	A kijelző az új pontos időt mutatja.  START	3. lépés	4. lépés	A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS	5. lépés	6. lépés
							
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következőt: 		Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK.

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

ⓘ A időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdzi a visszaszámlálást.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

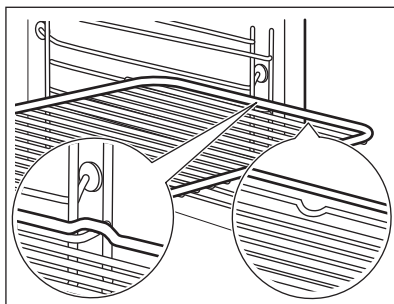
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

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

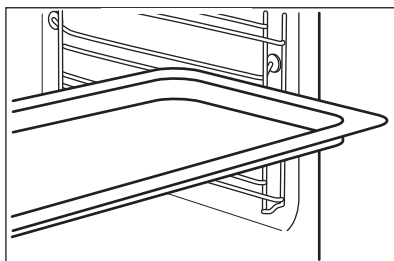
Sütőrács:

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



Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



9.2 Hűshőmérő szenzor

Hűshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérséklete.



A maghőmérsékletet.

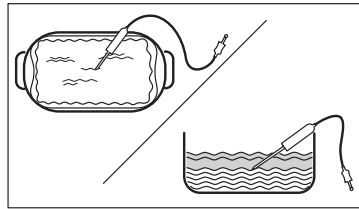
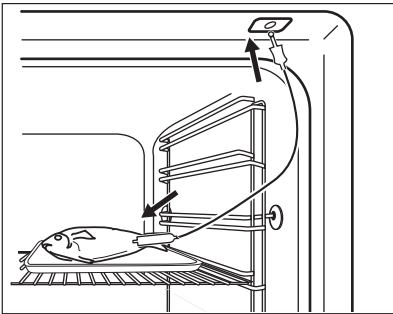
A legjobb sütési eredmény eléréséhez:


A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.
--	--	---

9.3 Használata: 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.

Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfújtak
Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő leaglább 3/4-e: Húshőmérő szenzor az étel belsejében van.	Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Húshőmérő szenzor. A következő hegye: Húshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.








4. lépés	Csatlakoztassa Húshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor.
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	Vegye ki Húshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> FIGYELMEZTETÉS! Égés veszélye áll fenn, mivel Húshőmérő szenzor felforrósodik. 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.		
 OK	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 készülék 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 Sütési javaslatok








A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.






Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.






11.2 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





HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
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

		 (°C)		 (perc)
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	25 - 30

11.3 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.

			
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








11.4 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 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (perc)	
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 perccig
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőrács, csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 perccig


12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS





FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 Tisztítószer- rek	A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó-tömítést.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerekkel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.

 <p>Napi használalat</p>	<p>A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.</p>
	<p>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. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.</p>

 <p>Tartozékok</p>	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>
	<p>A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.</p>

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

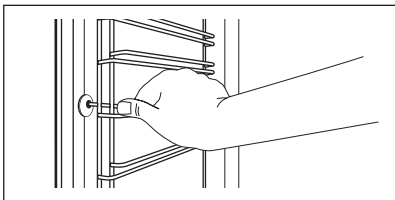
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

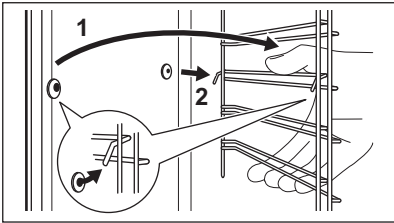
1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adaléktól mentes ecetet használjon.</p>	<p>30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.</p>	<p>Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.</p>

Az alábbi funkciónál: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.

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 panelet a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falaihoz rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat.</p>	

3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
4. lépés	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.	

12.4 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtérben 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.

Tisztítsa meg a sütőt katalitikus tisztítással		
A katalitikus tisztítás előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből.		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Válassza ezt Menü  / Tisztítás  és nyomja meg OK háromszor.	A tisztítás végén hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.	Amikor a sütő lehűlt, tisztítsa meg a sütő padlóját egy nedves, puha törlőruhával
Időtartam: 1 óra. A katalitikus zománcréteg öntisztuló, így nincs szükség ronggyal történő tisztításra.		

12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

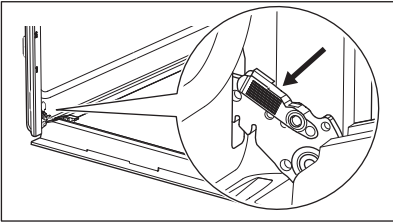
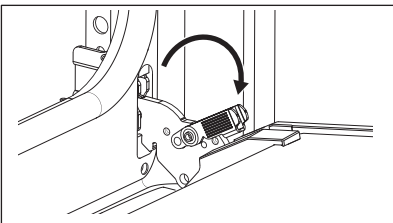
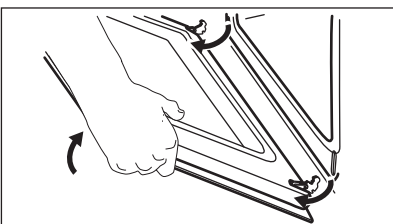

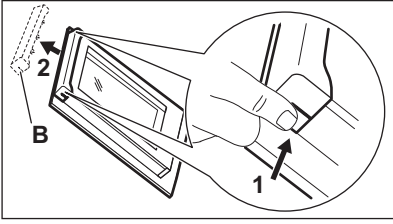
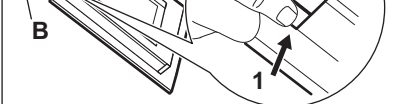
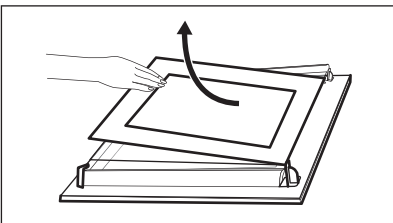
A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiserelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



VIGYÁZAT!

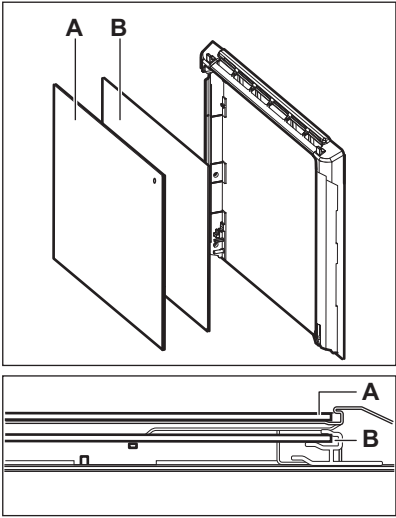
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. lépés	Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.	
2. lépés	Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.	
3. lépés	Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.	
4. lépés	Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.	
5. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.	
6. lépés	Húzza előre a díszlécezt az eltávolításához.	
7. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen ki-sússzon a sínből.	

8. lépés	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. lépés	Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.
Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.	

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz ki, így a szét- és összeszerelés könnyebb. Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



12.6 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 lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. lépés	Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.

13. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék 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 tömitése.	Ne használja a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
00:00	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék 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 lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565

Energiatakarékosági szám	81.2	
Energiatakarékosági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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 használható 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 maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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




15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
				
 - válassza ezt a Menü-re lépéshez.	Válassza ki a ki-egészítő funkciót a Menü struktúrából, és nyomja meg a következő gombot: OK.	Válassza ki a beállítást.	OK - nyomja meg a beállítás megerősítéséhez.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.

Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

A Menü felépítése

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



Beállítások

01	Pontos idő	Módosítás	02	Kijelző fényerő	1 - 5
----	------------	-----------	----	-----------------	-------

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Beállítások					
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang ki- kapcsolva	04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Hűshőmérő szenzor - művelet	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	06	Működésidőzítő	Be/Ki
07	Sütő világítás	Be/Ki	08	Gyors felfűtés	Be/Ki
09	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	10	Szoftver verzió	Ellenőrzés
11	Összes beállítás törlé- 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.....	272	3. UZSTĀDĪŠANA.....	277
1.1 Bēmu un neaizsargātu personu drošība.....	272	3.1 Iebūve.....	278
1.2 Vispārīgā drošība.....	273	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	279
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	274	4. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....	279
2.1 Uzstādīšana.....	274	4.1 Vispārējs pārskats.....	279
2.2 Elektroītīkla savienojums.....	275	4.2 Papildpiederumi.....	280
2.3 Lietošana.....	276	5. VADĪBAS PANELIS.....	280
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	277	5.1 Iegremdējamie regulatori.....	280
2.5 Iekšējais apgaismojums.....	277	5.2 Vadības paneļa pārskats.....	280
2.6 Serviss.....	277	5.3 Displejs.....	280
2.7 Utilizācija.....	277		

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.	281
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	281
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	281
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	282
7.1 Iestatīšana.	
Karsēšanas funkcijas.....	282
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	283
7.3 Piezīmes par: Ventilatora kars.	
ar mitrumu.....	284
7.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs...	284
7.5 Gatavošanas palīgs.....	285
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	289
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	289
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana...	290
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	291
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....	291
9.2 Termozonde.....	292
9.3 Lietošana Termozonde.....	292
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	294
10.1 Bloķēšana.....	294
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	294
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	294
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	295
11.1 Gatavošanas ieteikumi.....	295
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	295
11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu -	
ieteicamie piederumi.....	297
11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes	
iestādēm.....	297
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	299
12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	299
12.2 Kā tīrīt? Tīrnes reljefs.....	300
12.3 Izņemšana. Plauktu balsti /	
katalītiskie paneļi	300
12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana ...	301
12.5 Izņemšana un uzstādīšana:	
Durvis.....	301
12.6 Kā nomainīt: Lampa.....	303
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	304
13.1 Kā rīkoties, ja.....	304
13.2 Servisa dati.....	305
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	305
14.1 Produkta informācija un Produkta	
informācijas lapa atbilstoši ES	
Ekodizaina un enerģijas marķējuma	
noteikumiem.....	305
14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	306
15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	307
15.1 Izvēlne.....	307
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	
.....	308

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 vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī 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 vadu šķērsriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeliem.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un 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, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības 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".

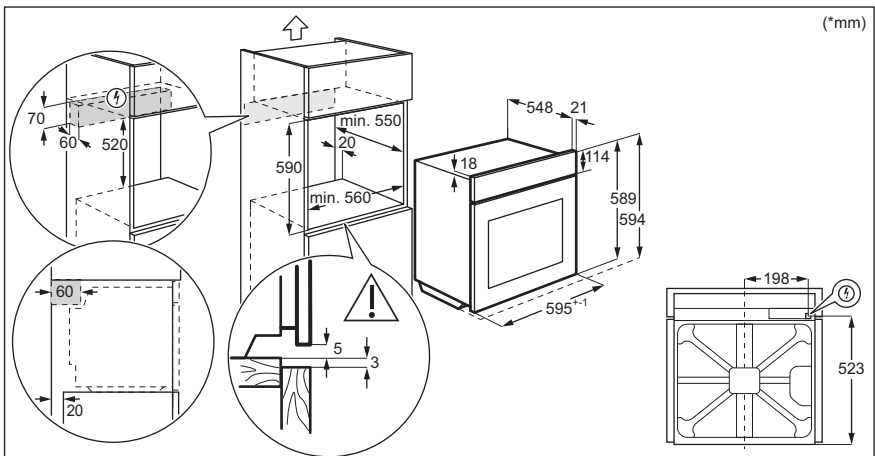
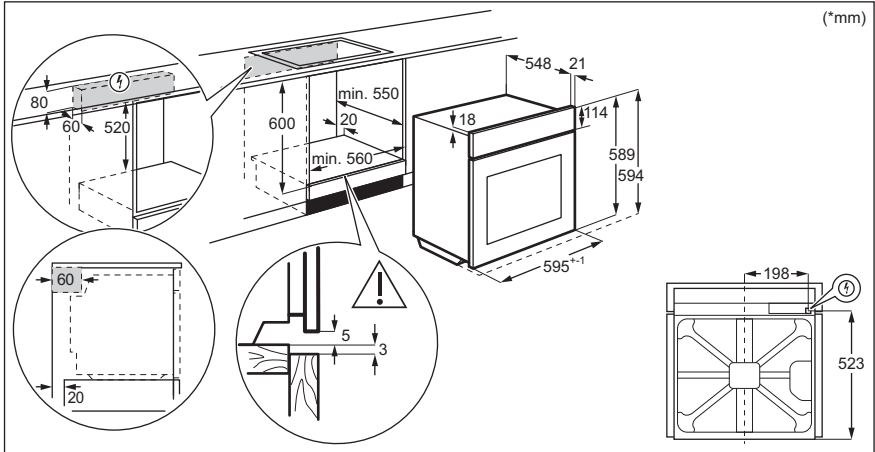
3.1 Iebūve



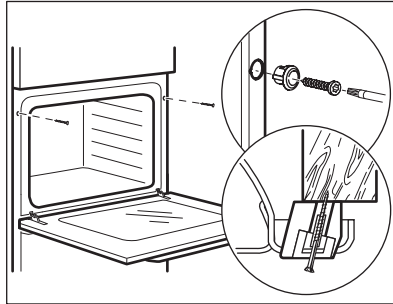
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

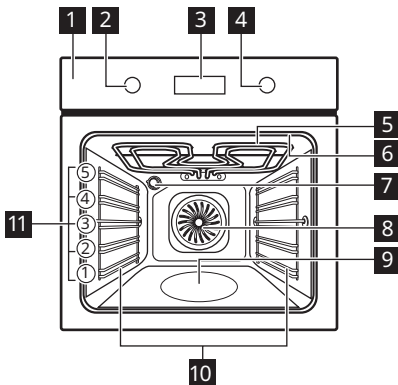


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



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

VADĪBAS PANELIS

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. VADĪBAS PANELIS

5.1 Iegremdējamie regulatori

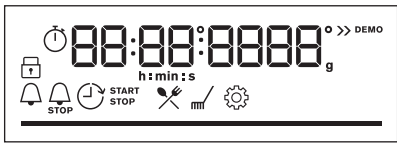
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

5.2 Vadības paneļa pārskats






Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

				OK
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu






5.3 Displejs



	Displejs ar galvenajām funkcijām.
---	-----------------------------------

Displeja indikatori

Galvenie indikatori				
 Bloķēšana	 Gatavošanas pabeigts	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsilšana

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Taimera indikatori			
 Laika atgādinājums	 Beigu laiks	 Atliktais starts	 Laika skaitīšana
Progresā josla — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.			





Gatavošanas ar tvaiku indikators	
Termozonde indikators	

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES





BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:			
			 00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK .

6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. solis	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

ⓘ Iepriekšējas karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

1. solis	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.
2. solis	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestāftu temperatūru.

Gatavošana ar tvaiku

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.










1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnsi 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdianu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	


ⓘ Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:

1. solis	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrānsi.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā 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. Kārīgai 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 pildītas pankūciņas) panākšanai.
 <p>Ventilators 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: Ventilators kars. ar mitrumu.
 <p>Grils</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	Lai atvērtu izvēlni: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

7.3 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.







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

7.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs





Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

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








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

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 	 	 P1 - P...	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	levietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.







7.5 Gatavošanas palīgs



















Apzīmējumi	
	Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biežākajā daļā. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestafītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.
























	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	  2 ; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts		
3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts		
4	Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	   3 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)		
8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)		
11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
14	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.
15	Mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
16	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.
17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	  2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2;  200 ml; sautējamu terīne uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	  3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	   2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	Gaļas rulete	1 kg	  2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.



IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta
28	Ābolu kūka	-	  2;  100–150 ml; cepamā paplāte
29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
30	Ābolu pīrāgs	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
31	Braunijs	2 kg mīklas	 3; cepamā panna
32	Šokolādes mafini	-	  2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta
33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta
34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
37	Kroketes, saldētas	0.5 kg	 3; cepamā paplāte



	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
38	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	☐ 3; cepamā paplāte
39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	☐ 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta
40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	☐ 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	Svaiga pica, plānā	-	☒ ☐ 2; 🍷 100 ml; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru
42	Svaiga pica, biežā	-	☒ ☐ 2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru
43	Kišs	-	☐ 2; cepamā veidne uz restotā plaukta
44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	☒ ☐ 2; 🍷 150 ml; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	☒ ☐ 2; 🍷 150 ml; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS





8.1 Pulksteņa funkcijas






Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Laika atgādinājums	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
 Gatavošanas laiks	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.







PULKSTEŅA FUNKCIJAS









Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.

8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
 		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

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

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

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

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

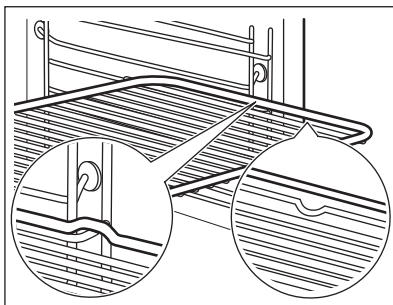
9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

PIEDERUMU LIETOŠANA

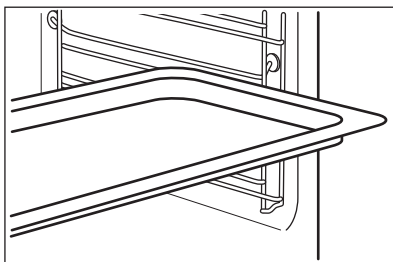
Restots plaukts:

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



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C
Cepeškrāsns temperatūra.


Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

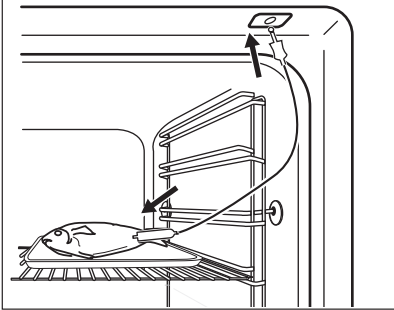
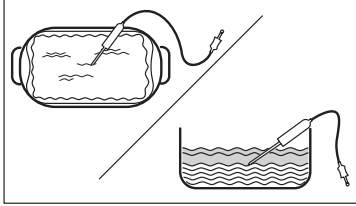


Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

9.3 Lietošana Termozonde

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 galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.</p>	<p>Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<p>4. solis</p>	<p>Iespraidiet Termozonde cepeškrāsnis priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.</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 Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsnis.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. 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 ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

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


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

10.3 Dzesēšanas ventilators

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 Gatavošanas ieteikumi







<p>Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.</p> <p>Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.</p> <p>Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.</p>

11.2 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
Suflē, 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

PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
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

11.3 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








11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm








Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	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	-

PADOMI UN IETEIKUMI

				 (°C)	 (min)	
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Augš./ Apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventila-toru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventila-toru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila-toru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila-toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4–6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg	Grils	Restots plaukts, tauku uz- tveršanas panna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 min.



12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 Tīrīšanas līdzekļi	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalīti-skajām virsmām.
 Lietošana ik- dienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	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 tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

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

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

12.3 Izņemšana. Plauktu balsti / katalītiskie paneļi



Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsns 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 paneļi 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 paneļi. Katalītiskie paneļi katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Tīriet cepeškrāsni ar 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 apakšu ar mīkstu, mitru drānu.
Ilgums: 1 stunda. Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīrīšanās, netīriet to ar drānu.		

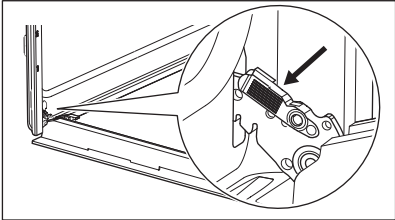
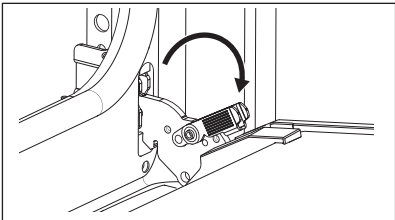
12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

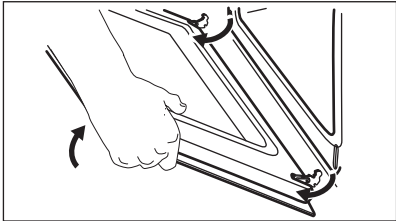
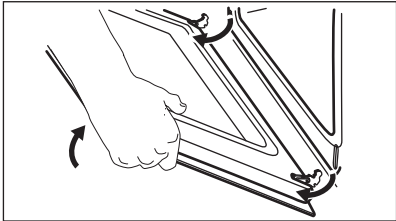
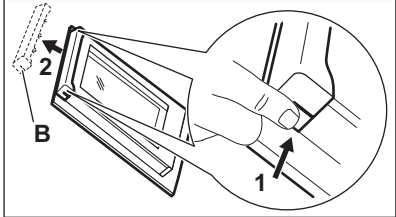
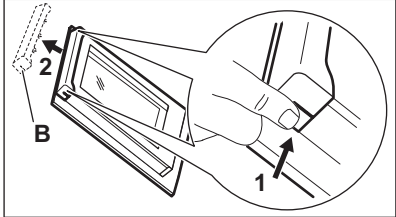
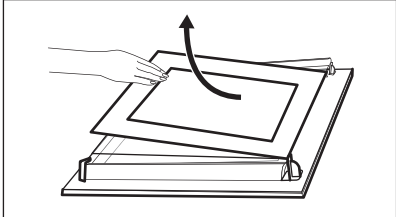


UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.	
2. solis	Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķņ.	

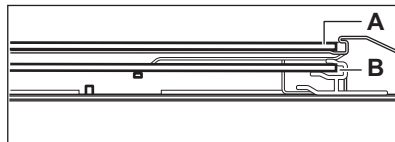
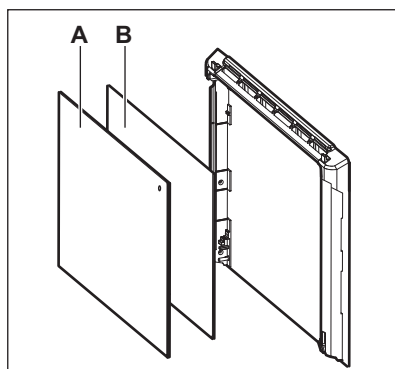
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.	
4. solis	Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpusē saskartos ar drānu.	
5. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
6. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
7. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.	
8. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
9. solis	Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.	
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.		

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.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



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. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. solis	Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

Detaļas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tirīšana	
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 iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69kWh/ciklā

Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas 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

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
≡ — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet OK.	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet OK, lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.				

Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 
--	--	---



Iestatījumi

01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/ Izslēgt
07	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/ Izslēgt	08	Ātrā uzsīšana	Ieslēgt/ Izslēgt

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Iestatījumi					
09	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	10	Programmatūras versija	Pārbaude
11	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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	310	2.6 Paslauga.....	315
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	310	2.7 Išmetimas.....	315
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	311	3. ĮRENGIMAS.....	316
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	312	3.1 Įrengimas balduose.....	316
2.1 Įrengimas.....	312	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	317
2.2 Elektros prijungimas	313	4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	318
2.3 Naudojimas.....	314	4.1 Bendroji apžvalga.....	318
2.4 Priežiūra ir valymas.....	315	4.2 Priedai.....	318
2.5 Vidinis apšvietimas.....	315		

5. VALDYMO SKYDELIS.....	319	11. PATARIMAI.....	334
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	319	11.1 Gaminimo rekomendacijos.....	334
5.2 Valdymo skydelio apžvalga.....	319	11.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	334
5.3 Rodinys.....	319	11.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	336
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	320	11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	336
6.1 Pirminis valymas.....	320	12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	338
6.2 Pirminis pašildymas.....	320	12.1 Pastabos dėl valymo.....	339
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	320	12.2 Kaip valyti įduba vandeniu.....	339
7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos.....	321	12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės.....	339
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	322	12.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas.....	340
7.3 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas.....	323	12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	340
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	323	12.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	342
7.5 Kepimo vadovas.....	324	13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	343
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	329	13.1 Ką daryti, jeigu.....	343
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	329	13.2 Naudojimo informacija.....	344
8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	329	14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	345
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	330	14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis.....	345
9.1 Priedų naudojimas.....	331	14.2 Energijos taupymas.....	345
9.2 Maisto termometras.....	331	15. MENIU STRUKTŪRA.....	346
9.3 Kaip naudoti: Maisto termometras.....	332	15.1 Meniu.....	346
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	333	16. APLINKOS APSAUGA.....	347
10.1 Užraktas.....	333		
10.2 Automatinis išsijungimas.....	333		
10.3 Ventilatorius.....	334		

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.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- **DĖMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę 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.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

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 darbataliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm

Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite 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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti vardinėje prietaiso lentelėje nurodytą bendrąją galią. Taip pat jį nurodyta techninių duomenų lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

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 sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.

- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždareį 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 Prižiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami prižiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės prižiūros 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 prižiūros 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

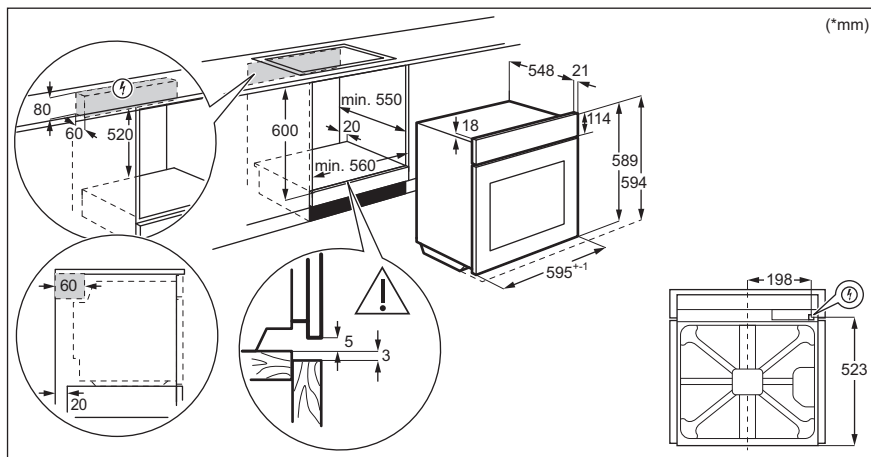


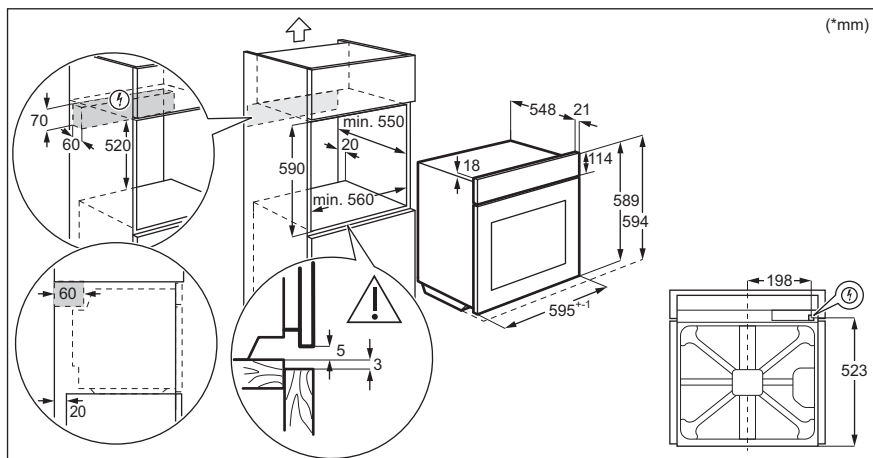
YouTube

www.youtube.com/electrolux

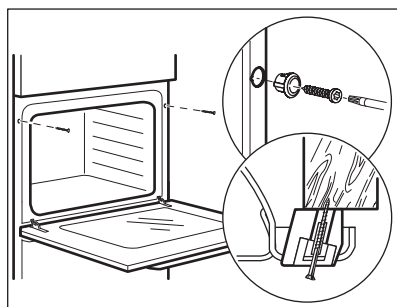
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



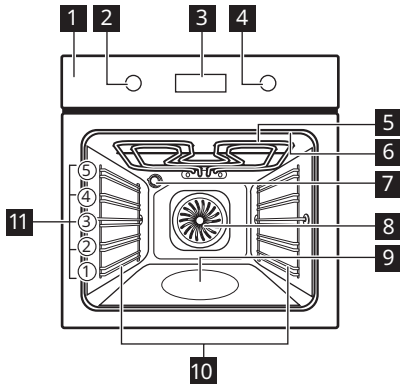


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



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

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. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Įstumiamos rankenėlės

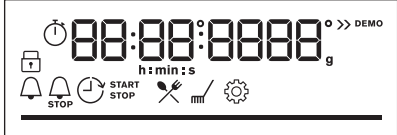
Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Valdymo skydelio apžvalga












Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

				OK
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostata

5.3 Rodinys

	Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.
---	---------------------------------------

Valdymo skydelio indikatoriai

Baziniai indikatoriai				
 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Valymas	 Nustatymai	 Greitas įkaitinimas
Laikmačio indikatoriai				
 Laikmatis	 Pabaiga	 Atidėtas paleidimas	 Laikmatis	
<p>Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.</p>				
Kepimo garuose indikatorius				

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Maisto termometras indikatorius



6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą 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 didžiausią funkcijos temperatūrą: . Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Palikite orkaitę veikti 15 min.
<p> Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p>	

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

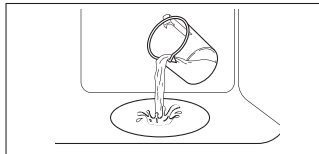


Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2-as veiksmas	Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

Maisto gaminimas garuose

Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.










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.	


i Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

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

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

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Meniu	Norėdami atidaryti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

7.3 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

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. Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.





7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Funkciją naudokite greitai patiekalams paruošti taikant numatytuosius nustatymus. Be to, gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.








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 iškeptas Vidutiniškai iškeptas Gerai iškeptas





1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 	 	 P1 - P...	 OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK .	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK .	[orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.


















7.5 Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Funkciją Maisto termometras galima naudoti. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas		
3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	   3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	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.
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	  2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
15	Nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	Šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkaulikus	 3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant kepimo skardos Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2;  200 ml; troškinyks ant kepimo padėklo Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	  3; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
22	Visa antis	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.





	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
23	Visa žąsis	4 - 5 kg	2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
24	Mėsos vyniotinis	1 kg	2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	Žuvies filė	-	3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
27	Sūrio pyragas	-	2; 28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
28	Obuolių pyragas	-	2; 100–150 ml; kepimo skarda
29	Obuolių tortas	-	2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
30	Obuolių pyragas	-	2; 100–150 ml; 22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	3; gili keptuvė
32	Šokoladiniai keksiukai	-	2; 100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
33	Pyragas su priedais	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
34	Keptos bulvės	1 kg	2; kepimo skarda Sudėkite neluotas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.

KASDIENIS NAUDOJIMAS




	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
35	Keptos bulvytės	1 kg	3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelemis.
36	Ant grilio kepin- tos daržovės	1 - 1.5 kg	3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	Šaldyti krocketai	0.5 kg	3; kepimo skarda
38	Šaldytos bulvy- tės	0.75 kg	3; kepimo skarda
39	Mėsos / daržovių lazanija su sau- sais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynė- lės
40	Bulvių plokštai- nis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynė- lės Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, patiekalą apverskite.
41	Šviežia pica, plo- na	-	2; 100 ml; kepimo skardoje su kepi- mo popieriumi
42	Šviežia pica, sto- ra	-	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
43	Pyragas „Qui- che“	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
44	Prancūziškasis batonas / čiaba- ta / balta duona	0.8 kg	2; 150 ml; kepimo skardoje su kepi- mo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	Viso grūdo / juo- da duona su priedais	1 kg	2; 150 ml; kepimo skardoje su kepi- mo popieriumi / ant vielinės lentynėlės



8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
 Kepimo laikas	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 Laikmatis	Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Menu, Nustatymai.


8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite 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.


PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Kaip nustatyti: Laikmatis










 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP		
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. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

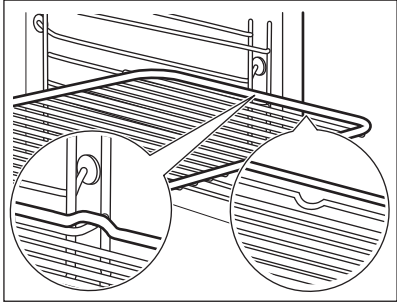
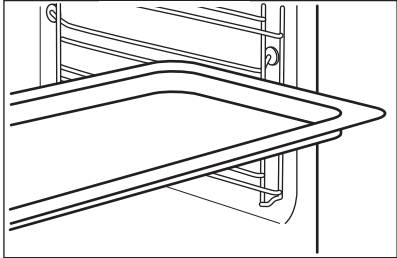


ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.


9.1 Priedų naudojimas

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

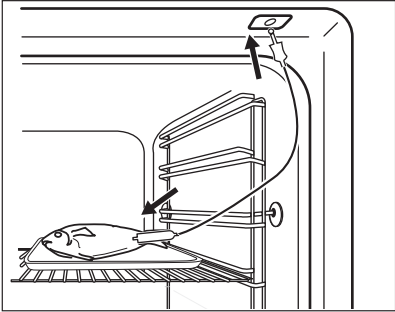
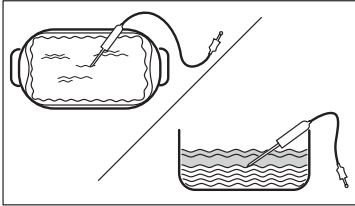

<p>Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojėlės yra nukreiptos žemyn.</p>	
<p>Kepimo skarda / Gilus kepimo indas: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	

9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.		
<p style="text-align: center;">°C Orkaitės temperatūra.</p>	<p style="text-align: center;"> Temperatūra patiekalo viduje.</p>	
Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	Nenaudokite skystiems patiekalams.	Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.






9.3 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 žuvis	Užkepėlės
Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepinio indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepinio indo apačios.
	
4-as veiksmas	Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
5-as veiksmas	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepinio 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	<p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ĮSPĖJIMAS! Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p> </div>
----------------------	--



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.		
<p>Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.</p>		
	<p>Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.</p>	<p> OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.</p>
<p> 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.</p>		

10.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3


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

10.3 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 Gaminimo rekomendacijos







<p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.</p> <p>Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p>

11.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.


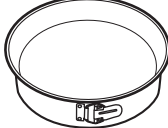


		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vynioti- nis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sau- sainėliai	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflių, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrind- as	apkepo skarda ant grotel- ių	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

11.3 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

11.4 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 - 35	-

				 (°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 Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

				 (°C)	 (min)	
Biskvitišnis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 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	-
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.




12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

 <p>Valymo priemonės</p>	<p>Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta 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 šluostykite tik mikropluošto šluoste.</p>
 <p>Priedai</p>	<p>Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p>
	<p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p>

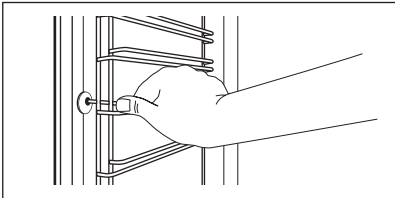
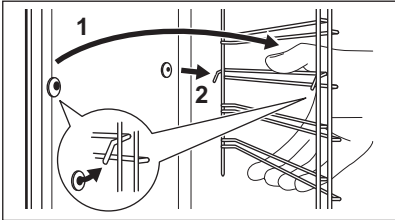
12.2 Kaip valyti įduba vandeniu

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 iš- tirpdyd likusias kalkių nuosė- das įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		



12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos / 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. Kataliziniai skydai katalizės metu sugeria riebalus. Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

Orkaitę valykite katalizinio valymo funkcija		
Prieš katalizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus.		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Pasirinkite Meniu  / Valymas  ir spustelėkite OK tris kartus.	Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Orkaitė išsijungs.	Orkaitėi atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste
Trukmė: 1 val. Katalizinis emalis nusivalo savaime – nevalykite jo šluoste.		

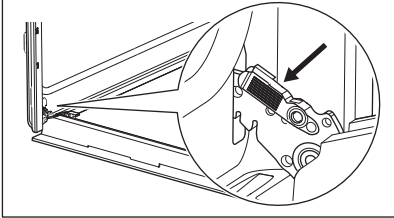
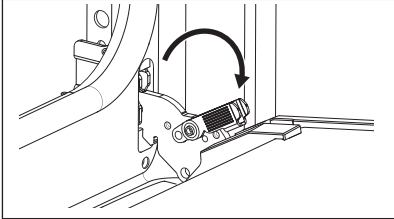
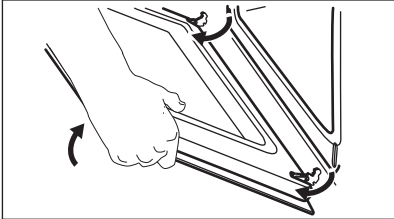
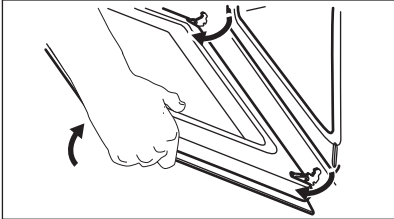
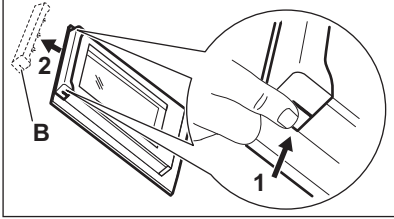
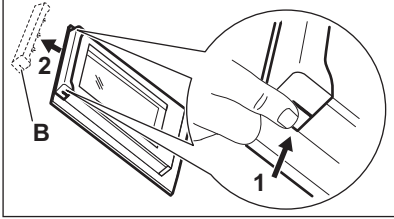
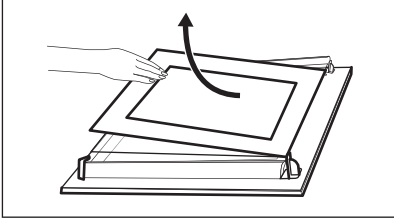
12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

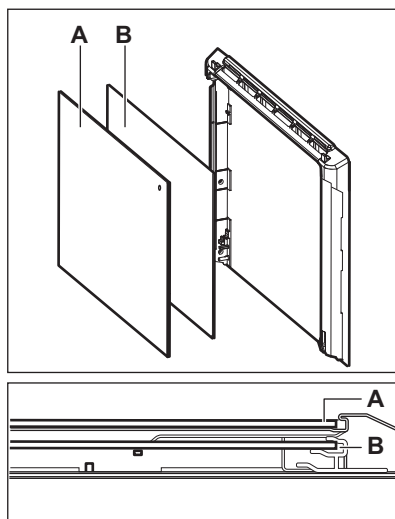
<p>1-as veiksmas</p>	<p>Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.</p>	
<p>3-ias veiksmas</p>	<p>Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.</p>	
<p>5-as veiksmas.</p>	<p>Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.</p>	
<p>6-as veiksmas</p>	<p>Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.</p>	
<p>7-as veiksmas</p>	<p>Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.</p>	

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

8-as veiksmas	Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9-as veiksmas	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo dalis (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo dalies šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lemputę:		
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 karščiui 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.

Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
Sutrikimas	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas nekaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas nekaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas nekaista.	Užraktas išjungtas.

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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Komponentai	
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Pažeista durų tarpinė.	Nesinaudokite prietaisu. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Klaidų kodai	
Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
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 prietaisą. 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 ermės 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 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

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	0.93kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventilatoriaus režimą	0.69kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	72l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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

14.2 Energijos taupymas



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, gamindami 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 indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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







Drėgnas konvek. kepimas




Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

15. MENIU STRUKTŪRA



15.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				
 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.	Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite OK.	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Meniu.				

Meniu struktūra		
Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 

Nustatymai					
01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	[spėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	06	Laikmatis	Ijungta / išjungta
07	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta	08	Greitas įkaitinimas	Ijungta / išjungta
09	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	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.....	349	3. МОНТАЖА.....	355
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	350	3.1 Вградување.....	355
1.2 Општа безбедност.....	350	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	356
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	351	4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	357
2.1 Монтажа.....	351	4.1 Општ преглед.....	357
2.2 Поврзување на струјата.....	352	4.2 Додатоци.....	357
2.3 Употреба.....	353	5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	358
2.4 Нега и чистење.....	354	5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	358
2.5 Внатрешна светилка.....	355	5.2 Преглед на контролната табла.....	358
2.6 Сервис.....	355		
2.7 Отстранување.....	355		

5.3 Екран.....	358	11.2 Печете со влажен воздух.....	374
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	359	11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	376
6.1 Првично чистење.....	359	11.4 Табели за готвење за институти за тестирање.....	376
6.2 Прво предзагревање.....	359	12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	378
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	359	12.1 Белешки околу чистењето.....	378
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	360	12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината.....	379
7.2 Функции на греење.....	361	12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки / каталитички панели	379
7.3 Белешки за: Печете со влажен воздух.....	362	12.4 Начин на користење: Каталитичко чистење	380
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	362	12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	381
7.5 Готвење со помош.....	363	12.6 Како да замените: Светло.....	382
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	368	13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	383
8.1 Функции на часовник.....	368	13.1 Што да се направи ако.....	383
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	368	13.2 Сервисни податоци.....	384
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	370	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	385
9.1 Вметнување на додатоци.....	370	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ.....	385
9.2 Сензор за храна.....	371	14.2 Заштеда на енергија.....	386
9.3 Начин на користење: Сензор за храна.....	371	15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	386
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	372	15.1 Мени.....	386
10.1 Заклучување.....	372	16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	387
10.2 Автоматско исклучување.....	373		
10.3 Вентилатор.....	373		
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	374		
11.1 Препораки за готвење.....	374		

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 мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање 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 пареа 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.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- 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 погодно 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 (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате 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

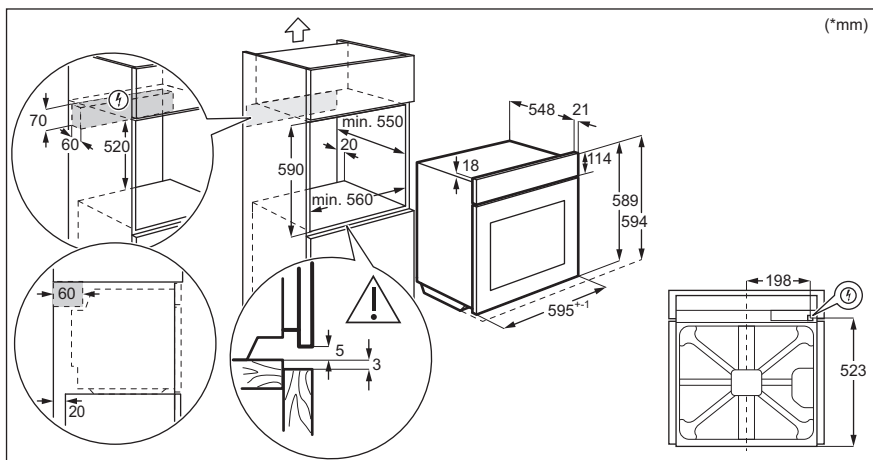
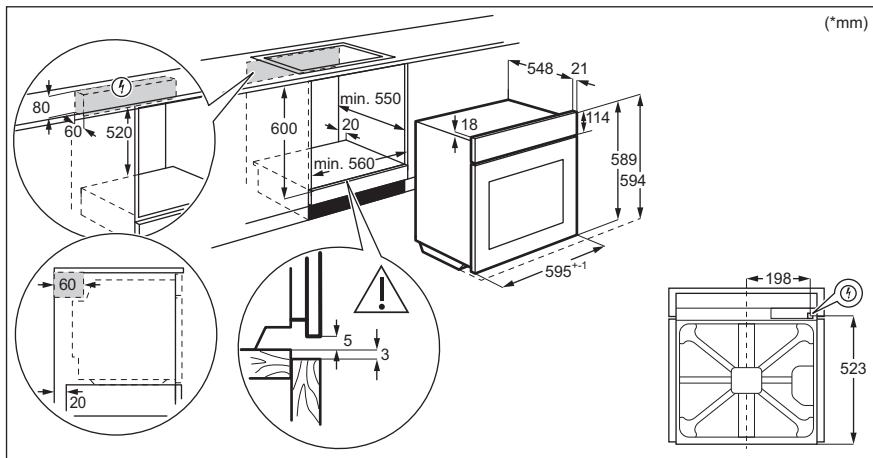


YouTube

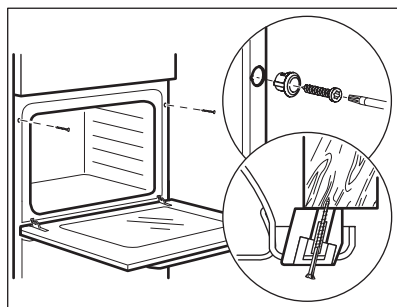
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



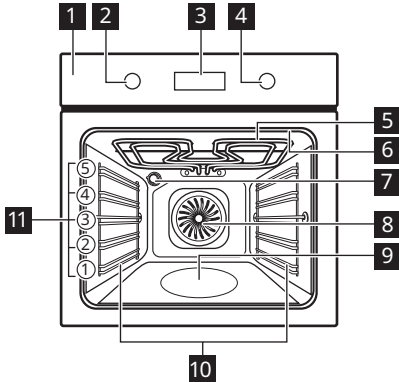


3.2 Прицврстување на печката за плакар



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.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

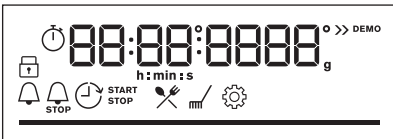
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

5.2 Преглед на контролната табла











Изберете ја функцијата на греење за да го вклучите апаратот. Свртете го копчето за функции на греење во положба исклучено за да го исклучите апаратот.



				OK
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Сензор за храна	Потврдете ја поставката

5.3 Екран

	Екран со клучни функции.
---	--------------------------

Показатели за екранот

Основни показатели				
 Заклучување	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
Показатели за тајмер				
 Потсетник во минути	 Крај на готвење	 Одложен почеток	 Време на работење	
Лента за прогрес - за температура или време. Лентата е целосно црвена кога апаратот 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 го апаратот и поставете го времето:			
			 00:00 Поставете го времето. Притиснете ОК.

6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

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



Печката може да испушта миризмба 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.




СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

7.1 Како да поставите: Функции на греење

Чекор 1	Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
Чекор 2	Завртете го контролното копче за да поставите температура.

Готвење на пареа

Проверете дали рерната е ладна.










Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин за да направите влажност. Ставете ја храната во рерната.
Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.	Изберете ја функцијата на греење на пареа.	Поставете ја температура та.	


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.

Кога ќе заврши готвењето на пареа:

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

7.2 Функции на греење

Функција на греење	Примена
 <p>Готвење со вентилатор</p>	За да печете истовремено на 3 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење.
 <p>Конвенционално готвење</p>	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 <p>SteamBake</p>	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.
 <p>Функција за пица</p>	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 <p>Долен грејач</p>	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 <p>Замрзната храна</p>	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 <p>Печете со влажен воздух</p>	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.
 <p>Скара</p>	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 <p>Турбо-печење</p>	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.

Функција на греење	Примена
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.

7.3 Белешки за:Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност соEU 65/2014 иEU 66/2014). Тестови според:IEC/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 за греење и температура. Користете ја функцијата за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки. Можете исто така да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето. Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.








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

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете на OK .	Изберете го јадењето. Притиснете OK .	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.







7.5 Готвење со помош

















Легенда	
	Сензор за храна е достапно. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот. Апаратот се исклучува кога ќе се достигне поставената Сензор за храна температура.
	Износ на вода за функцијата со пареа.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка.

На екранот се прикажува **Р** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.
























	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
1	Печено говедско, полуживо	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2: плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
2	Печено говедско, средно		
3	Печено говедско, добро печено		
4	Стек, средно печен	180 - 220 г по парче; парчиња со дебелина 3 см	   3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
5	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 апаратот.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
7	Печено говедско, средно (бавно готвење)		
8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
9	Филети, полуживи (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
10	Филети, средно печени (бавно готвење)		
11	Филети, добро печени (бавно готвење)		
12	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	 2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Додадете течност Печете го покриено.
13	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	 2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.
14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2 кг.	 2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
15	Плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
16	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	  2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.
18	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	 2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
19	Половина пиле	0.5 - 0.8 кг.	  3; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини.
20	Пилешки гради	180 - 200 г по парче	   2; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
21	Пилешки копани, свежи	-	  3; плех за печење Ако прво ги маринирајте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
22	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.
23	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.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
24	Ќофте	1 кг.	  2; решетка Користете ги вашите омилени зачини.
25	Цела риба, на скара	0.5 - 1 кг. по риба	  2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилени зачини и билки.
26	Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини.
27	Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на решетка
28	Колач со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml; плех за печење
29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на решетка
30	Пита со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml;  модла за пита од 22 см на решетка
31	Чоколадни колачиња	2 кг. тесто	 3; длабока тава
32	Чоколадни мафини	-	  2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка
33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
34	Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
35	Кришки	1 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
36	Печен мешан зеленчук	1 - 1.5 кг.	3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилените зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.
37	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	3; плех за печење
38	Pommes, замрзнати	0.75 кг.	3; плех за печење
39	Лазања од месо/зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	2; ѓувеч/потпечено јадење на решетка
40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	1; ѓувеч/потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
41	Свежа пица, тенка	-	2; 100 ml; плех за печење поставен со хартија за печење
42	Свежа пица, дебела	-	2; плех за печење поставен со хартија за печење
43	Киш со јајца	-	2; плех за печење на решетка
44	Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	2; 150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 кг.	2; 150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење / решетка

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 греене.
 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 печката. За вклучување и исклучување 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.


ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ


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.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Време на готвење


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

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

Како да поставите: Одложен почеток

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

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

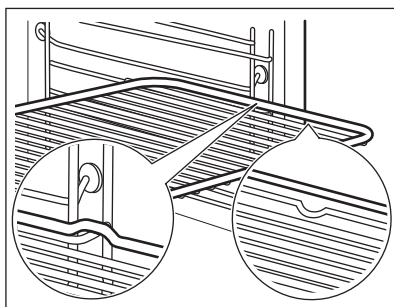
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

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.

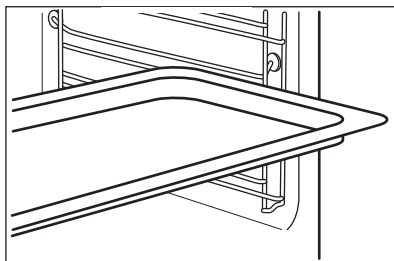
Решетка:

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.



9.2 Сензор за храна

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:



Температура на печката.



Температурата на средината.

За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.

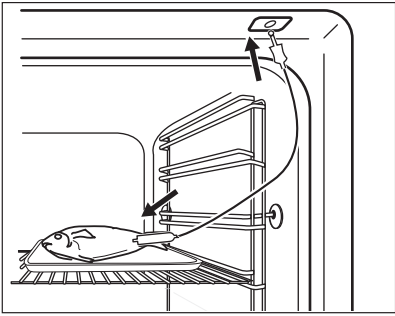
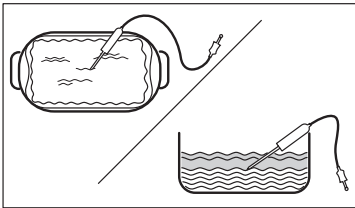


- не користете го со течни јадења.

- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.

9.3 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 Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од него Сензор за храна е внатре во садот.	Ставете го врвот Сензор за храна е 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. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка Сензор за храна. Врвот Сензор за храна не треба да го допира дното на садот за печење.	

ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

	
Чекор 4	Прилучокот Сензор за храна ставете го во прилучницата 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 прилучницата и извадете го садот од печката. <div data-bbox="213 895 1028 1007" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Постои ризик од изгореници Сензор за храна како што станува жешко. 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.

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.





 OK - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата. Се огласува звучен сигнал.

 OK - притиснете и држете за да исклучите.

 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

10.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење 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 Препораки за готвење


<p>Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.</p> <p>Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетка за одредени видови на храната.</p> <p>Ако не можете да ги најдете нагодувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.</p>

11.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете 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
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

		 (°C)		 (МИН)
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
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

11.3 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

11.4 Табели за готвење за институти за тестирање








Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 35	-
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	-

				 (°C)	 (мин)	
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандиш пан безмасен, калап за колач Ø26 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандиш пан безмасен, калап за колач Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандиш пан безмасен, калап за колач Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
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	-

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°C)	 (мин)	
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скара	Решетка, 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 10 мин


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 само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено 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.

 <p>Секојдневна употреба</p>	<p>Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.</p>
	<p>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 само со крпа од микрофибер по секоја употреба.</p>

 <p>Додатоци</p>	<p>Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено 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>

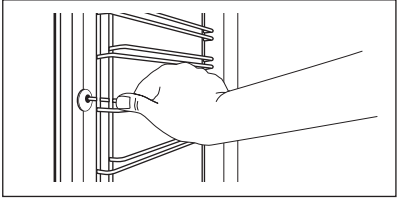
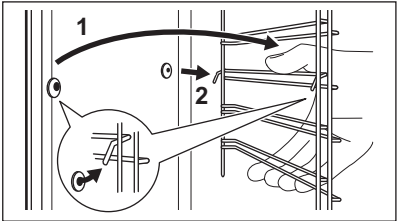
12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

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

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.	Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.	Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.
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>	
<p>Чекор 3</p>	<p>Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.</p>	
<p>Чекор 4</p>	<p>Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.</p>	

12.4 Начин на користење: 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.

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

12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

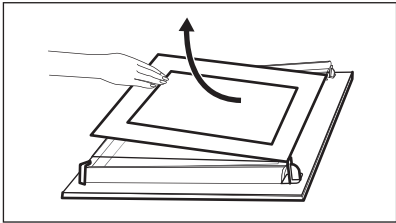
Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



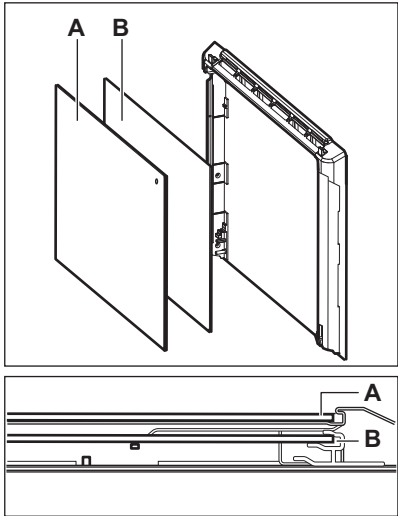
ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

<p>Чекор 1</p>	<p>Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.</p>	
<p>Чекор 2</p>	<p>Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.</p>	
<p>Чекор 3</p>	<p>Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.</p>	
<p>Чекор 4</p>	<p>Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.</p>	
<p>Чекор 5</p>	<p>Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпусти заптивката.</p>	
<p>Чекор 6</p>	<p>Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.</p>	

Чекор 7	Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.	
Чекор 8	Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.	
Чекор 9	По чистењето, монтирајте ги стакленати плочи и вратата на рерната.	

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.

<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 кликува. Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.</p>	
---	--

12.6 Како да замените: Светло

	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од струен удар. Ламбата може да биде жешка.
--	---

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

Пред да ја замените светилката:

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

Задно светло

Чекор 1	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
Чекор 2	Исчистете го стакленото капаче.
Чекор 3	Заменете го светлото со соодветно светло отпорно 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.

Апаратот не се вклучува или не се загрева	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Компоненти	
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Функцијата Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во приклучокот.
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користете го апаратот. Контакттирајте со овластен сервисен центар.

Кодови за грешки	
На екранот се прикажува...	Проверете дали...
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 апаратот. 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 според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

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	0.93kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD6C77V	33.1кг.
	EOD6C77X	33.4кг.
	EOD6C77Z	33.2кг.
	LOD6C77Z	32.4кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, 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. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе 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

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5



СТРУКТУРА НА МЕНИ

 - изберете за да внесете Мени.	Одберете ја опцијата од Мени структурата и притиснете ОК.	Изберете ја поставката.	ОК - притиснете за да ја потврдите поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.
Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.				

Мени структура		
Готвење со помош 	Чистење 	Нагодувања 

Нагодувања					
01	Време во денот	Промени	02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Сензор за храна Активност	1 - Аларм и крај 2 - Аларм	06	Време на работење	Вклучено / Исклучено
07	Светло	Вклучено / Исклучено	08	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
09	Демо-режим	Шифра за активирањ е: 2468	10	Верзија на софтвер	Проверка
11	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не			

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот  . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го

СТРУКТУРА НА МЕНИ

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..... 390

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....391
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 391

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 393

- 2.1 Instalacja.....393
- 2.2 Podłączenie elektryczne..... 394
- 2.3 Sposób używania.....395
- 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 395

2.5 Oświetlenie wewnętrzne..... 396

2.6 Serwis..... 396

2.7 Utylizacja..... 396

3. INSTALACJA.....396

3.1 Zabudowa.....397

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 398

4. OPIS URZĄDZENIA.....398

4.1 Ogólne informacje.....398

4.2 Akcesoria..... 399

5. PANEL STEROWANIA.....399

5.1 Chowane pokręta sterujące..... 399

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5.2 Widok panelu sterowania.....	399	11.2 Termoobieg wilgotny.....	414
5.3 Wyświetlacz.....	399	11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	416
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	400	11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	416
6.1 Czyszczenie wstępne.....	400	12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	418
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	400	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia...	418
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	401	12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory.....	419
7.1 Ustawianie: Funkcje pieczenia....	401	12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne	419
7.2 Funkcje pieczenia.....	402	12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne	420
7.3 Uwagi dotyczące funkcji:Termoobieg wilgotny.....	403	12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	420
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	403	12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie...	422
7.5 Gotowanie wspomagane.....	403	13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	423
8. FUNKCJE ZEGARA.....	408	13.1 Co zrobić, gdy.....	423
8.1 Funkcje zegara.....	408	13.2 Dane serwisowe.....	424
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	408	14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	424
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	410	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego	424
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	410	14.2 Oszczędzanie energii.....	425
9.2 Termosonda.....	411	15. STRUKTURA MENU.....	426
9.3 Obsługa urządzenia: Termosonda....	411	15.1 Menu.....	426
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	412	16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	427
10.1 Blokada.....	412		
10.2 Automatyczne wyłączenie.....	413		
10.3 Wentylator chłodzący.....	413		
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	414		
11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia..	414		

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
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 wykręcanego – 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 także sprawdzić w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworne 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.

INSTALACJA

- 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.

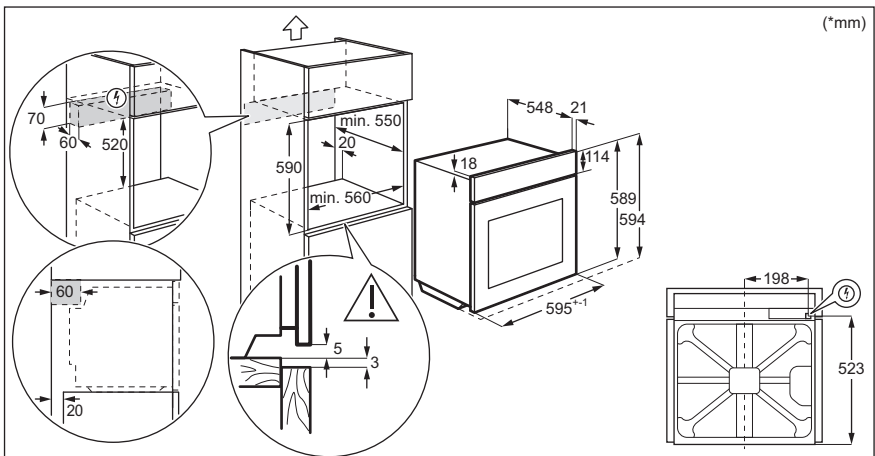
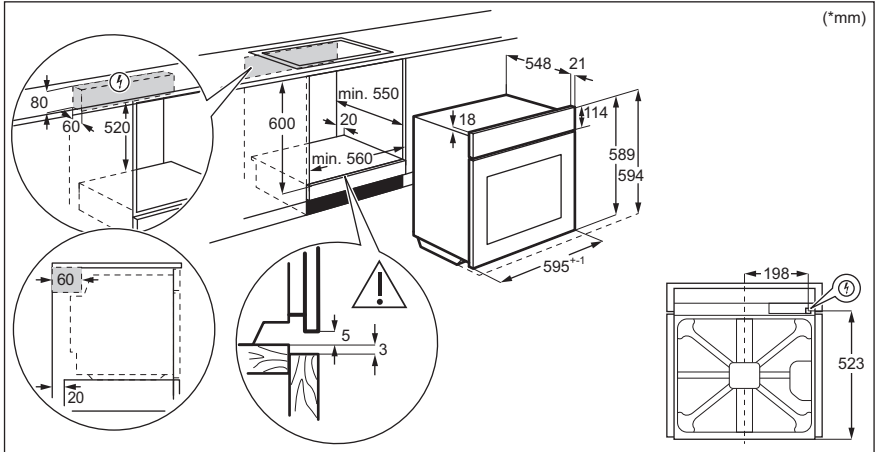
3.1 Zabudowa



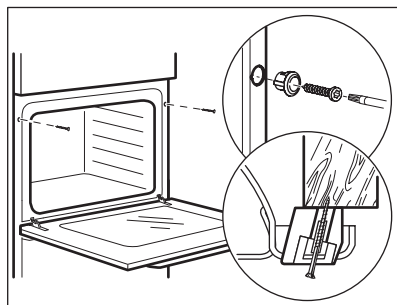
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

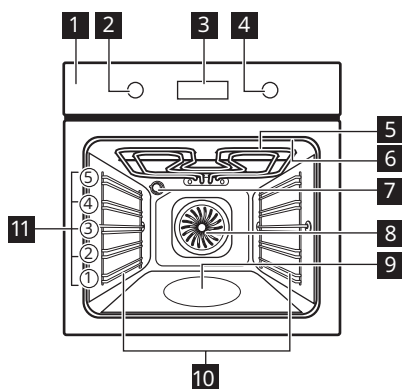


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



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

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha 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. PANEL STEROWANIA

5.1 Chowane pokrętła sterujące

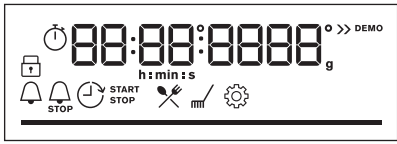
Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

5.2 Widok panelu sterowania






Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

				OK
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Termosonda	Potwierdź ustawienie






5.3 Wyświetlacz



	Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.
---	-------------------------------------

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźniki podstawowe				
 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
Wskaźniki timera				

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 Minutnik	 Koniec	 Opóźnienie	 Stoper
Pasek postępu – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.			

Wskaźnik pieczenia parowego	
Termosonda Wskaźnik	

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM







OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



6.1 Czyszczenie wstępne


Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie 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. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

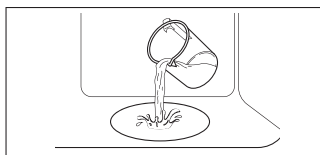


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Ustawianie: Funkcje pieczenia

Krok 1	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
Krok 2	Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.

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	
<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

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

7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobiegi wilgotny

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

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





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

Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. 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 pieczenia piekarnika i temperaturę. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas i temperaturę można również regulować podczas pieczenia. Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.



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

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
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. Urządzenie wyłącza się po osiągnięciu ustawionej temperatury Termosonda.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE























Legenda	
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw.




















Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz **numer** dania, które można sprawdzić w tabeli.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grubych kawałków	  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona		
3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
4	Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	   3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
5	Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.
6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grubych kawałków	  2; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)		
8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)		










	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm grubych kawałków	  2 blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
10	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)		
11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)		
12	Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm grube kawałki	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Dodać wodę. Pieczeń przykryta.
13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
14	Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1,5 - 2 kg	  2 blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
15	Schab, świeży	1 - 1,5 kg; 5-6 cm grubych kawałków	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
16	Żeberka	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać wodę, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
17	Udziec jagnięcy z kością	1,5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	  2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać wodę. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
18	Cały kurczak	1 - 1,5 kg; świeże	 2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	  3 blacha do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy.
20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmżyć mięso na patelni przez kilka minut.
21	Udka kurczaka, świeże	-	  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
23	Gęś, cała	4 - 5 kg	  2; głęboka blacha Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
24	Pieczeń mięsna	1 kg	  2; ruszt Można wykorzystać ulubione przyprawy.
25	Cała ryba, grilowana	0.5 - 1 kg na rybę	  2 blacha do pieczenia ciasta Napelnąć rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.
26	Filet z ryby	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
28	Szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml; blacha do pieczenia
29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie





	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
30	Szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie
31	Brownies	2 kg ciasta	 3 głęboka blacha
32	Babeczki czekoladowe	-	  2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie
33	Ciasto bochenkowe	-	 2; blacha do chleba na ruszcie
34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.
36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.
37	Krokiety, mrożone	0.5 kg	 3 blacha do pieczenia
38	Pommes, mrożone	0.75 kg	 3; blacha do pieczenia
39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia

FUNKCJE ZEGARA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
42	Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie
44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt

8. FUNKCJE ZEGARA




8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
 Czas pieczenia	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
 Opóźnienie	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3

Jak ustawić: Aktualna godzina





		
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: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć: 		Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 0:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

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. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

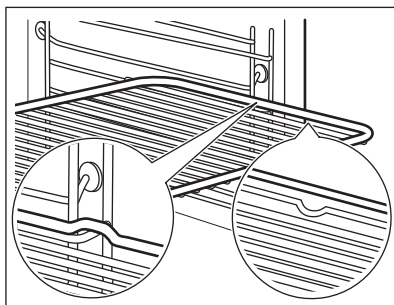
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

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

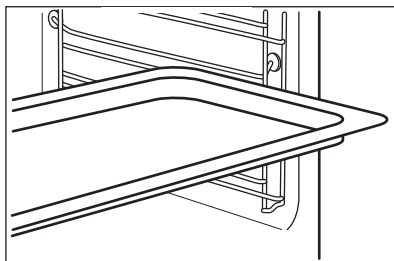
Ruszt:

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



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



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.

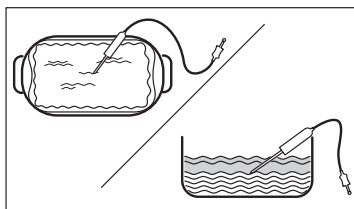
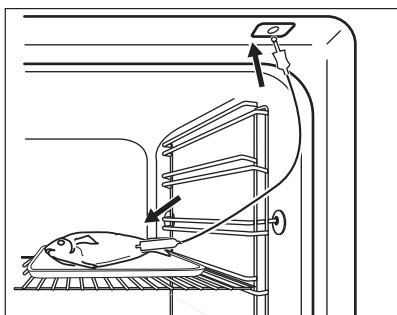
Nie używać do potraw płynnych.



Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

9.3 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
Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.	Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.

DODATKOWE FUNKCJE



Krok 4	Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda 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 wypiekania potrawy.
Krok 7	Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Blokada

Funkcja 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.

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.



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 urządzenie 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 Zalecenia dotyczące pieczenia

i
<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p>

11.2 Termoobieg wilgotny


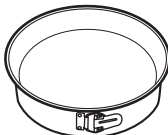

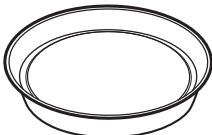
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°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

		 (°C)		 (min)
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.3 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

11.4 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 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Bez-tłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bez-tłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bez-tłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
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	-

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

				 (°C)	 (min)	
Bułka maślana	Górna/ dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym pozio- mie, a ociekacz na trzecim pozio- mie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu go- towania. Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 10 min


12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p>Środki czy- szące</p>	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

 <p>Codzienne użytkowanie</p>	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p>
	<p>Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.</p>

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

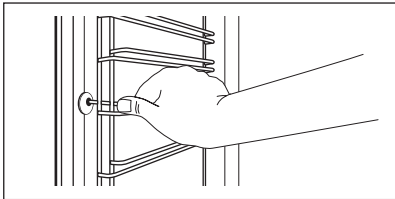
12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

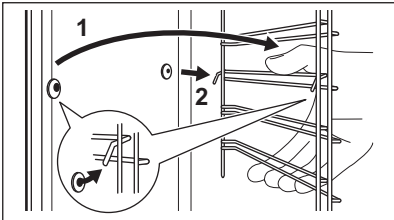
Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Włączyć: 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.



Krok 1	<p>Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.</p>	
Krok 2	<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>	

Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

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

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

Czyszczenie piekarnika za pomocą czyszczenia katalitycznego		
Przed czyszczeniem katalitycznym wyjąć wszystkie akcesoria.		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wybierz opcję Menu  / Czyszczenie  i naciśnij OK trzy razy.	Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.	Gdy piekarnik ostygnie, oczyść jego podłogę wilgotną, miękką szmatką
Czas trwania: 1 godz. Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.		

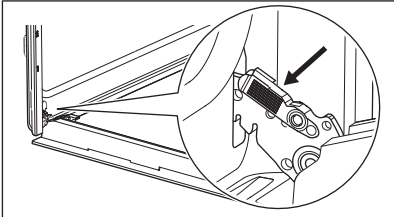
12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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

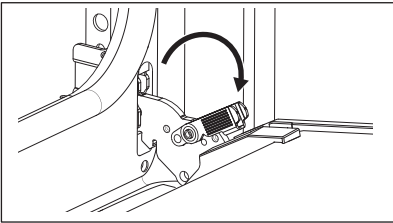
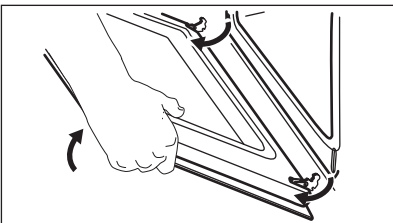

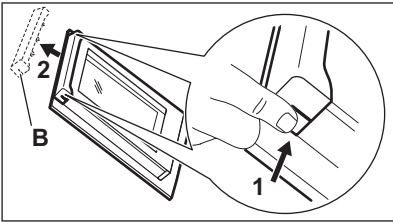

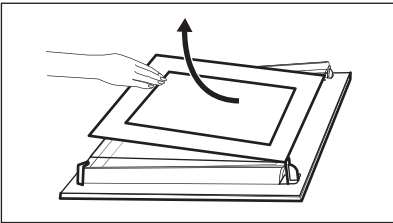


UWAGA!

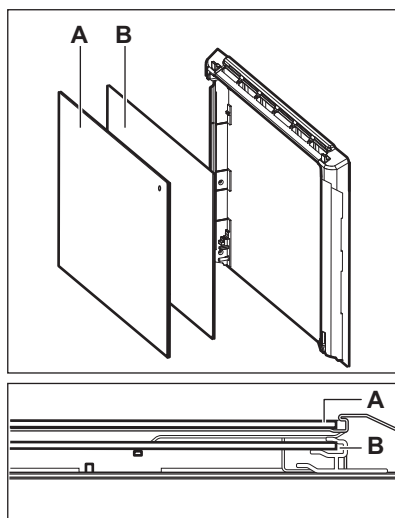
Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.	
---------------	--	--

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 2	Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
Krok 4	Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.	
Krok 5	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 6	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 7	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	
Krok 8	Umycić szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szymb w zmywarce.	
Krok 9	Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słycać kliknięcie.		

Umieścić szyby (A i B) z powrotem 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 środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



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.

Tylnie 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.

Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

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

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Kody błędów

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. 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 zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

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

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Elektryczne kuchnie, 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 termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe 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.

STRUKTURA MENU

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.

Termoobiegi 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

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
 – wybrać, aby przejść do Menu.	Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć OK.	Wybrać ustawienie.	OK – nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Struktura Menu



Gotowanie wspomagane 	Czyszczenie 	Ustawienia 
--	---	--

Ustawienia

01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	04	Głośność sygnału	1 - 4

Ustawienia					
05	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	06	Stoper	Wł. / Wył.
07	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	08	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
09	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
11	Wyzeruj 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.....	429	2.7 Eliminare.....	435
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	429	3. INSTALAREA.....	435
1.2 Informații generale despre siguranță.....	430	3.1 Încorporarea.....	435
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	431	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.....	436
2.1 Instalarea.....	431	4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	437
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	432	4.1 Prezentare generală.....	437
2.3 Utilizarea.....	433	4.2 Accesorii.....	437
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	434	5. PANOUL DE COMANDĂ.....	438
2.5 Iluminare interioară.....	435	5.1 Butoane de selectare retractabile.....	438
2.6 Serviciul de asistență tehnică.....	435	5.2 Prezentarea panoului de comandă.....	438

5.3 Afășaj.....	438	11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	454
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	439	11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	454
6.1 Curățarea inițială.....	439	12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	456
6.2 Preîncălzirea inițială.....	439	12.1 Observații privind curățarea.....	456
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	439	12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate.....	457
7.1 Modul de setare Funcții de încălzire.....	439	12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice.....	457
7.2 Funcții de încălzire.....	440	12.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică	458
7.3 Note despre: Aer cald umed.....	441	12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	458
7.4 Cum se setează: Gătire asistată.....	442	12.6 Cum se înlocuiește: Bec.....	460
7.5 Gătire asistată.....	442	13. DEPANARE.....	461
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	447	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	461
8.1 Funcțiile ceasului.....	447	13.2 Date pentru service.....	462
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	447	14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	462
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	449	14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică.....	462
9.1 Introducerea accesoriilor.....	449	14.2 Economisirea de energie.....	463
9.2 Senzor de gătit.....	449	15. STRUCTURA MENIULUI.....	464
9.3 Modul de utilizare: Senzor de gătit.....	450	15.1 Meniu.....	464
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	451	16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	465
10.1 Blocare.....	451		
10.2 Oprirea automată.....	451		
10.3 Ventilator de răcire.....	451		
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	452		
11.1 Recomandări pentru gătit.....	452		
11.2 Aer cald umed.....	452		

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar

sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii 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 utilizarea în locuințe individuale la 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 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

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

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

- 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



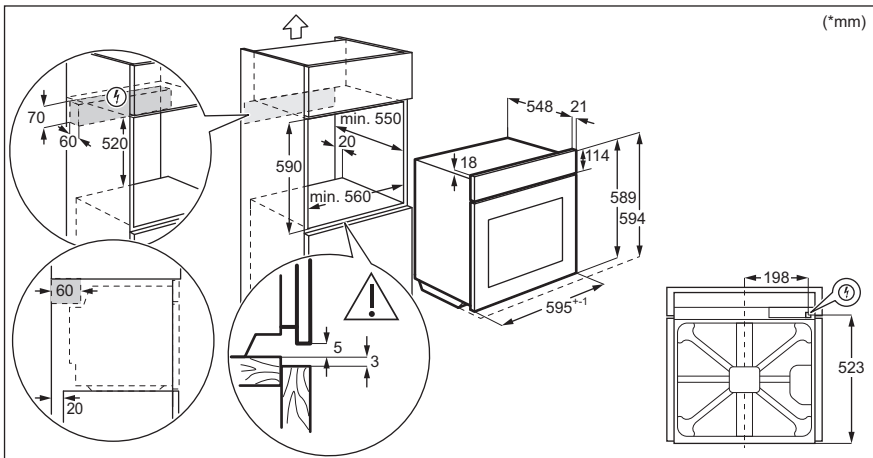
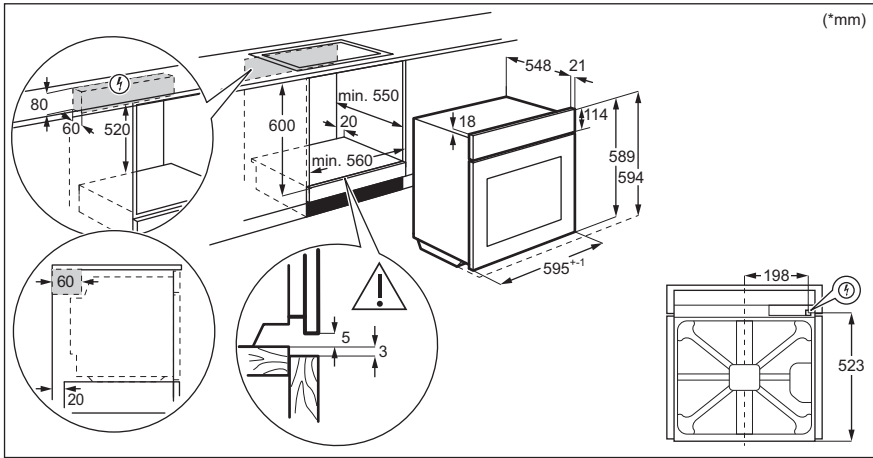
YouTube

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

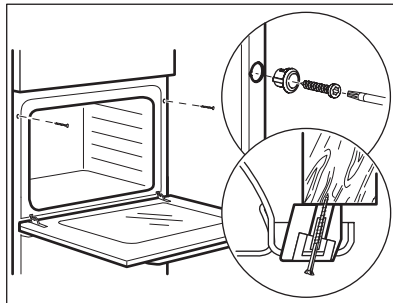
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



INSTALAREA

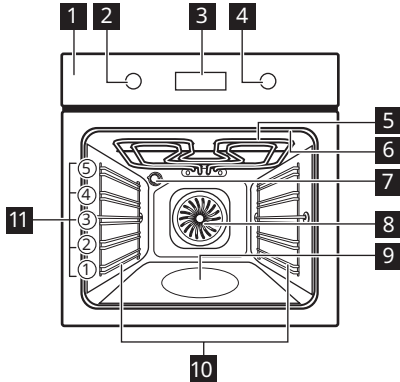


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** 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. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Butoane de selectare retractabile

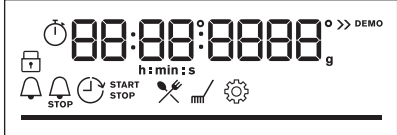
Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

5.2 Prezentarea panoului de comandă













Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

				OK
Cronometru	Încălzire rapidă	Illuminare	Senzor de gătire	Confirmare setare

5.3 Afișaj

	Afișaj cu funcțiile cheie.
---	----------------------------

Indicatorii afișajului

Indicatori de bază				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				
 Cronometru	 Timp de terminare	 Temporizare	 Cronometru număratoare directă	
Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul 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. Apăsați OK.

6.2 Preîncălzirea inițială

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

Pasul 1	Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
Pasul 2	Setați temperatura maximă a funcției: <input type="checkbox"/> . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.
Pasul 3	Setați temperatura maximă a funcției: <input checked="" type="checkbox"/> . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
i 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.

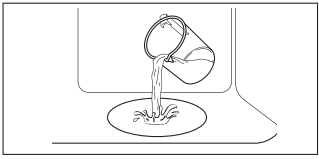


7.1 Modul de setare Funcții de încălzire

Pasul 1	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
Pasul 2	Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

UTILIZAREA ZILNICĂ

Gătire la abur



Verificați dacă cuptorul s-a răcit.









Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.
Umpleți adâncitura cavitații cu apă de la robinet.	Selectați funcția de gătit cu abur.	Setați temperatura.	
<p>i Capacitatea maximă a adâncirii cavitații este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavitații în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			

La terminarea gătirii cu abur:

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

7.2 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.

Funcția de încălzire	Utilizare
 SteamBake	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. 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.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Aer cald umed	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.
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

7.3 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

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

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

UTILIZAREA ZILNICĂ





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

7.4 Cum se setează: Gătire asistată





Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. Puteți, de asemenea, regla timpul și temperatura.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.






Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
<ul style="list-style-type: none">Senzor de gătire	<ul style="list-style-type: none">În sângeMediuBine făcut

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 ≡	 ✂	 P1 - P...	 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. Așezați Senzor de gătire în cea mai grosă parte a vasului. Aparatul se oprește când temperatura setată de Senzor de gătire este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.



















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
2	Friptură de vită, mediu		
3	Friptură de vită, bine făcut		
4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	 3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
5	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 în aparat.
6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 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 în aparat.
7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)		
8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 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 în aparat.
10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)		
11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)		

UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
13	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.
14	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 jumătatea din durata de gătit.
15	File, proaspăt	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	  2; friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	 2;  200 ml; preparat caserole pe tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	  3 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.
20	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.
21	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.





	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
23	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.
24	Bucată de carne	1 kg	  2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatate favorite.
26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml; tavă de gătit
29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe raft de sârmă
31	Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
32	Brioșe cu ciocolată	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.

UTILIZAREA ZILNICĂ




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
35	Cartofi wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit
38	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; preparat caserolă pe raft de sârmă
40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; preparat caserolă pe raft de sârmă Roțiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
42	Pizza proaspătă, grosă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă

8. FUNȚIILE CEASULUI

8.1 Funcțiile ceasului







Funcția ceas	Aplicație
 Cronometru	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
 Durată gătire	Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului








Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, setare timp .	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

FUNȚIILE CEASULUI











Modul de setare Cronometru

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

Modul de setare Durată gătire

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4
		Afișajul indică: 0:00  STOP		
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.				

Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4		Pasul 5	Pasul 6
		Afișajul arată: timpul  START			Afișajul indică: --:--  STOP		
Selecționați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

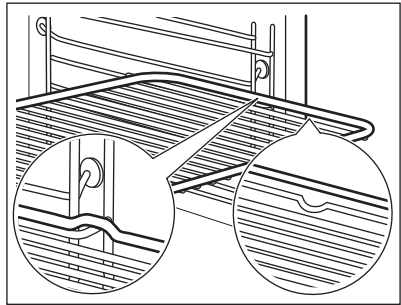
Consultați capitolele privind siguranța.

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.

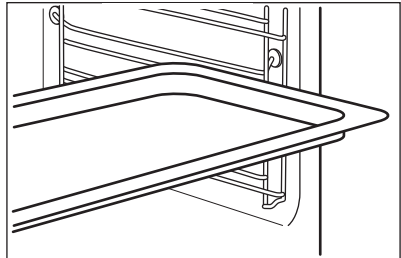
Raft sârmă:

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.



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.

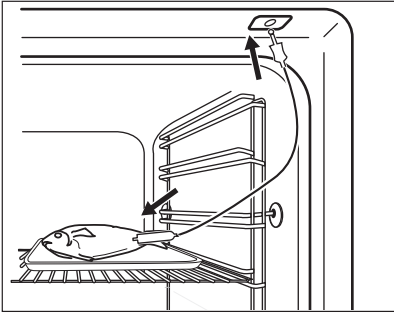
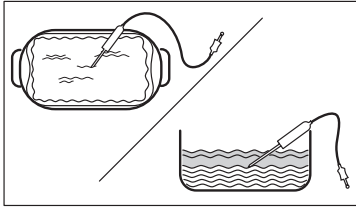


Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.






În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

9.3 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 groasă 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 centrul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de gătit.	
		
Pasul 4	Conectați Senzor de gătire la priza 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 Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.	
	 AVERTISMENT! Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.	



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, aparatul 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, Senzor 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 Recomandări pentru gătit







<p>Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.</p> <p>Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.</p> <p>Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.</p>

11.2 Aer cald umed

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


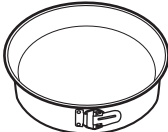


		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50

INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă 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

11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate








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

			
Tigaie 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








11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare







Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	180	70 - 90	-

INFORMAȚII ȘI SFATURI

				 (°C)	 (min)	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan fără gră-simi, for-mă pen-tru tort Ø26 cm	Încalzire sus si jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.
Pan-dișpan fără gră-simi, for-mă pen-tru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.
Pan-dișpan fără gră-simi, for-mă pen-tru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

				(°C)		(min)	
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	1 - 5	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sâr-mă, tavă de scur-gere	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sâr-mă pe al patru-lea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoar-ceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.	

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea



Agenți de cu-rățare

Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăță și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavi-tății.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.


Curăță petele cu un detergent neagresiv. Nu îl folosi pe suprafețele catalitice.



Utilizarea zil-nică

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. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.

 <p>Accesorii</p>	<p>Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar 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>

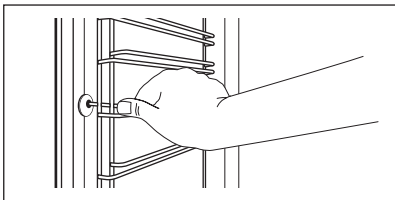
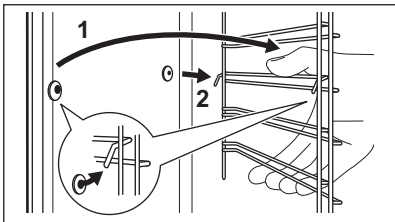
12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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 curățare catalitică		
Înainte de curățarea catalitică, scoateți toate accesoriile.		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Selecționați: Meniu  / Curățare  și apăsați OK de trei ori.	La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Cuptorul se stinge.	Când cuptorul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă
Durată: 1 h. Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.		

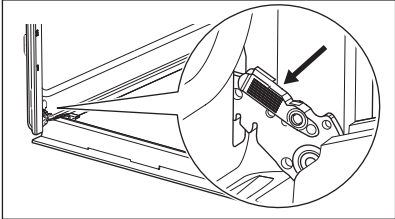
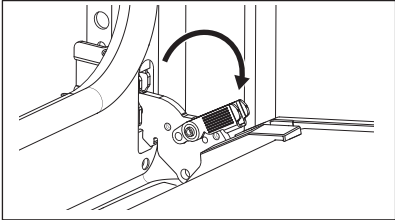
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

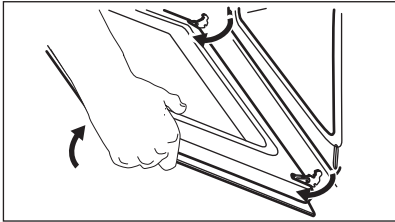
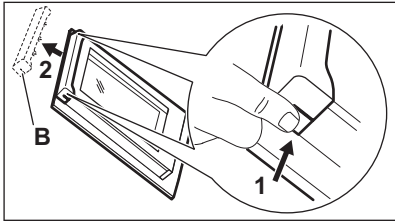
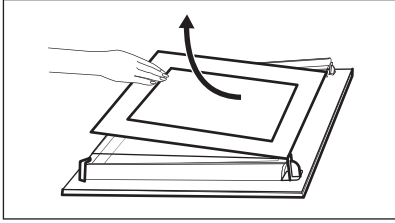


ATENȚIE!

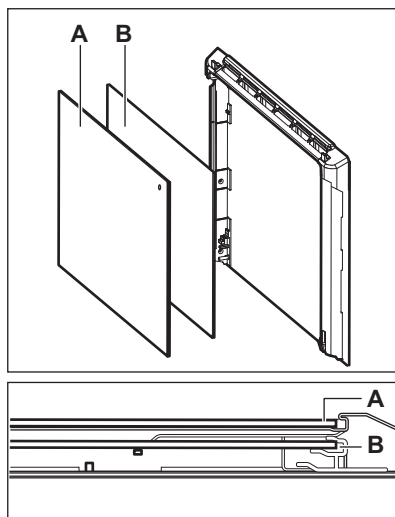
Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

Pasul 1	Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.	
Pasul 2	Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.	

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.	
Pasul 4	Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.	
Pasul 5	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 6	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 7	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	
Pasul 8	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 9	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.	
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.		

Verificați dacă ați pus la loc panourile din 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 din 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.

Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul 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 utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
00:00	A fost o pană de curent. Setati timpul.
Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.	

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

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	0.93kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69kWh/ciclu

Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate 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.

Gătirea 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.

STRUCTURA MENIULUI




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

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
				
 - selectați pentru a intra în Meniu.	Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați OK.	Selectați setarea.	OK - apăsați pentru a confirma setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.
Roțiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.				



Meniu structură

Gătire asistată 	Curățare 	Setări 
---	--	--

Setări

01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	06	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
07	Iluminare	Pornit/Oprit	08	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
09	Modul demo	Codul de activare: 2468	10	Versiunea software	Verificare
11	Resetati toate opțiunile	Da / Nu			

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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.....	467	2.6 Сервис.....	474
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	468	2.7 Утилизация.....	474
1.2 Общая безопасность.....	469	3. УСТАНОВКА.....	474
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	470	3.1 Встраивание.....	474
2.1 Установка.....	470	3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели.....	475
2.2 Подключение к электросети.....	471	4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	476
2.3 Использование.....	472	4.1 Общий обзор.....	476
2.4 Уход и чистка.....	473	4.2 Аксессуары.....	476
2.5 Внутреннее освещение.....	473		

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	477	11.2 Влажная конвекция.....	492
5.1 Утапливаемые ручки.....	477	11.3 Влажная конвекция —	
5.2 Общий вид панели управления	477	рекомендуемые аксессуары.....	494
5.3 Дисплей.....	477	11.4 Таблицы приготовления для	
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ		тестирующих организаций.....	494
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	478	12. УХОД И ОЧИСТКА.....	497
6.1 Первоначальная очистка.....	478	12.1 Примечание по очистке.....	497
6.2 Первый разогрев.....	478	12.2 Очистка: Выемка камеры.....	498
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	478	12.3 Снятие: Направляющие для	
7.1 Способ настройки: Режимы		противней/каталитические панели	498
нагрева.....	479	12.4 Применение: Каталитическая	
7.2 Режимы нагрева.....	479	очистка	499
7.3 Примечания к режиму:Влажная		12.5 Извлечение и установка:	
конвекция.....	481	Дверца.....	499
7.4 Настройка: Помощь в		12.6 Замена лампы освещения.....	501
Приготовлении.....	481	13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
7.5 Помощь в Приготовлении.....	481	НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	502
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	487	13.1 Что делать, если.....	502
8.1 Функции часов.....	487	13.2 Данные о техническом	
8.2 Способ настройки: Функции		обслуживании.....	503
часов.....	487	14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ	
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ		ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	503
ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	489	14.1 Информация об изделии и лист с	
9.1 Установка принадлежностей.....	489	информацией об изделии в	
9.2 Термощуп.....	489	соответствии с нормами и правилами	
9.3 Применение: Термощуп.....	490	ЕС по экологизации и энергетической	
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	491	маркировке продукции.....	503
10.1 Блокир. кнопок.....	491	14.2 Экономия электроэнергии.....	504
10.2 Автоматическое выключение.....	491	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	505
10.3 Вентилятор охлаждения.....	492	15.1 Меню.....	505
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	492	16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	506
11.1 Рекомендации по			
приготовлению.....	492		

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 и замените кабель.
- 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.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий 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.
- Открывая 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.
- 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 мощными 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.

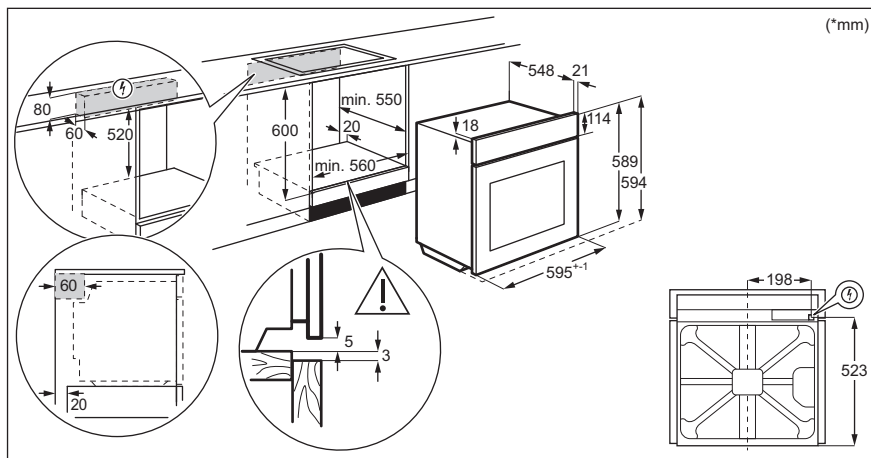
3.1 Встраивание

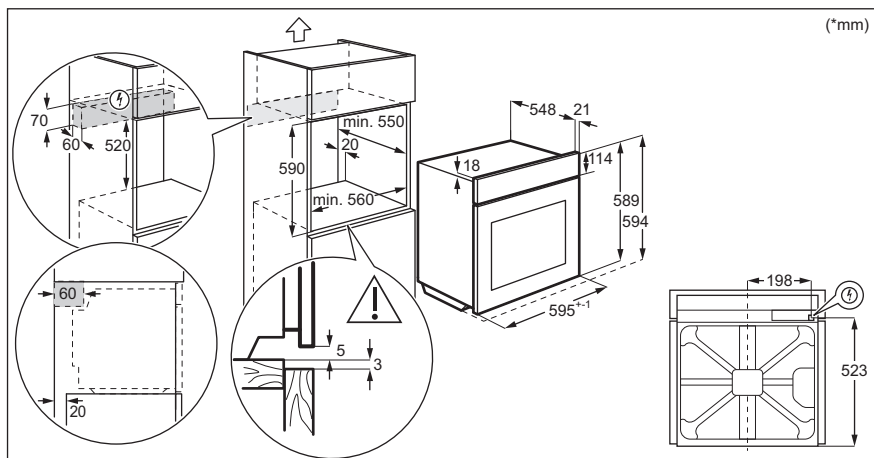


YouTube

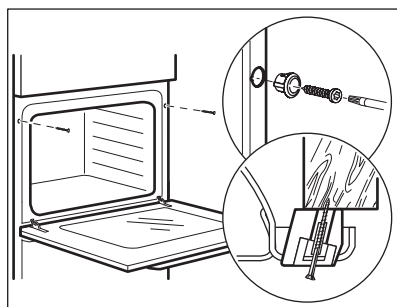
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



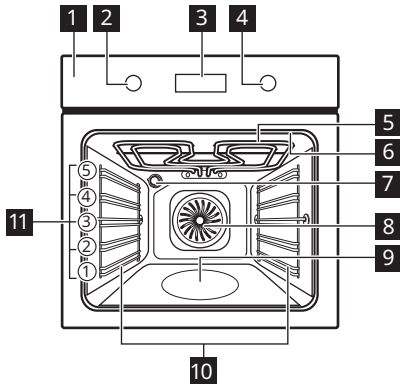


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



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. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Утапливаемые ручки

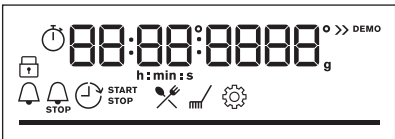
Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Общий вид панели управления











Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор. Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».

				OK
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Термощуп	Подтвердить выбор параметра



5.3 Дисплей

	Дисплей с набором кнопок.
---	---------------------------

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Базовая индикация				
 Блокир. кнопок	 Помощь в Приготовлении	 Очистка	 Настройки	 Быстрый прогрев
Индикаторы таймеров				
 Таймер	 Окончание	 Отсрочка пуска	 Таймер прямого отсчета	
<p>Индикатор выполнения — для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.</p>				

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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 выполните очистку пустого прибора и установите время:






00:00

Установите время. Нажмите ОК.

6.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Шаг 1	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для режима:  Дайте духовому шкафу поработать 1 ч.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для режима:  Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
<p> Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.</p>	

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

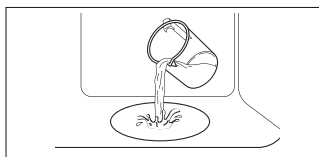


См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.
Шаг 2	Задайте температуру при помощи ручки управления.

Приготовление на пару


Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
			Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности. Поставьте пищу в духовой шкаф.
Наполните выемку камеры водопроводной водой.	Выберите режим нагрева с паром.	Установите температуру.	
<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
Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».	Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

7.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 <p>Горячий воздух</p>	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °С – 40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим нагрева	Применение
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Запекание с паром	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. 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 Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Меню	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

7.3 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/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 разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

7.4 Настройка: Помощь в Приготовлении


Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция нагрева и температура. Используйте функцию для быстрого приготовления чашки с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно изменить во время приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.




Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	Степень готовности блюда:
<ul style="list-style-type: none"> • Термощуп 	<ul style="list-style-type: none"> • С Кровью • Средняя • Хорошо прожаренная

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
			
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите ОК.	Выберите блюдо. Нажмите ОК.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.





7.5 Помощь в Приготовлении





Условные обозначения	
	Термощуп Термощуп доступен. Поместите Термощуп в самую толстую часть блюда. Прибор выключается при достижении установленной температуры Термощуп.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

















Условные обозначения	
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок.

На дисплее отобразится **Р** и номер блюда, который можно проверить по таблице.


























	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
1	Ростбиф, с кровью	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
2	Ростбиф, средней прожаренности		
3	Ростбиф, хорошо прожаренный		
4	Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	   3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	  2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 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 прибор.
7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)		
8	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		
9	Филе, с кровью (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 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 прибор.
10	Филе средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)		
11	Филе, готовое (низкотемпературное приготовление)		
12	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	 2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.
13	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	 2; емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления переверните мясо.

















ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	  2; эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
15	Вырезина, свеж.	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; емкость для приготовления жаркого на решетке Используйте любимые специи.
16	Свин. 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.
17	Ножка ягненка с костями	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	 2;  200 мл; блюдо для запеканки на эмалированном противне Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	  3; эмалированный противень Используйте любимые специи.
20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	   2; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
21	Кур. окорочка, свеж.	-	  3; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
22	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.
23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	  2; противень для жарки Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
24	Митлоф	1 кг	  2; решетка Используйте любимые специи.
25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	  2; эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.
26	Рыбное филе	-	  3; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи.
27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке
28	Яблочный пирог	-	  2;  100–150 мл; эмалированный противень
29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке
30	Яблочный пирог	-	  2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке
31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 3; противень для жарки
32	Шоколадные маффины	-	  2;  100–150 мл; противень для маффинов на решетке
33	Кекс	-	 2; прямоугольная форма на решетке





ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
35	Картофель, ломтики	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.
36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.
37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень
38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
39	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 2; форма для запекания на решетке
40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
41	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки
42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке
44	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	  2  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
45	Все зерна / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	 150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / решетка

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов


Функция часов	Применение
 Таймер	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
 Время приготовления	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
 Отсрочка пуска	Для отсрочки 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
		
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.	Установка времени на часах.	Нажмите ОК.

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

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.

Способ настройки: Отсрочка пуска

Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отображается: время суток  СТАРТ	Шаг 3	Шаг 4	На дисплее отобразится: --:--  СТОП	Шаг 5	Шаг 6
							
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите:  .		Задайте время пуска.	Нажмите ОК.		Задайте время окончания.	Нажмите ОК.

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

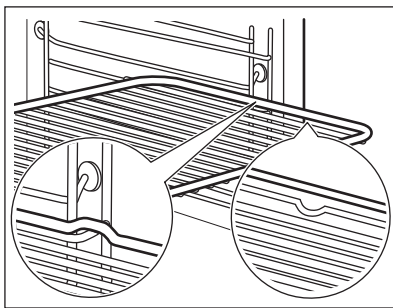
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

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.

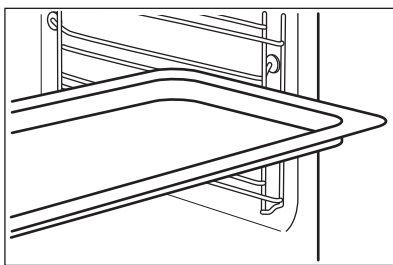
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



9.2 Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:



Температура духового шкафа.



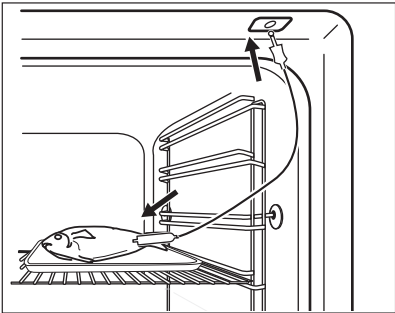
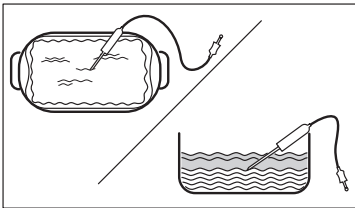

Температура внутри продукта.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должен оставаться в продукте.
---	---	--







9.3 Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.
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 центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.</p>
	
Шаг 4	Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите  .

Шаг 6	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.
Шаг 7	<p>Выньте Термошуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения ожогов, когда Термошуп становится горячим. 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.		
<p>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.</p>		
  OK	 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 выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

 (°C)	 (ч)
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 Рекомендации по приготовлению







<p>Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.</p> <p>Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.</p> <p>Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.</p>






11.2 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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

		 (°C)		 (мин)
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
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

		 (°C)		 (мин)
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

11.3 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

11.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.








Информация для испытательных организаций








Испытания согласно IEC 60350-1.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-
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	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

				 (°C)	 (мин)	
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
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	-
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.



12. УХОД И ОЧИСТКА




ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке

 Чистящие средства	<p>Лицевую поверхность прибора следует протирать только 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>
 Ежедневное использование	<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 камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.</p>

	<p>Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
<p>Аксессуары</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.

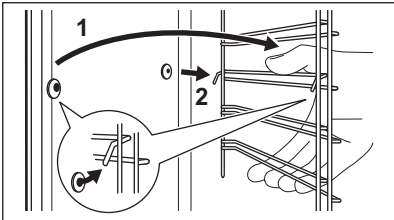
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.</p>	<p>Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.</p>	<p>Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.</p>

Для функции: Запекание с паром вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

12.3 Снятие: Направляющие для противней/каталитические панели

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней / каталитические панели.



<p>Шаг 1</p>	<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p>Шаг 2</p>	<p>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.</p>	

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.

Очистите духовой шкаф с помощью каталитической очистки		
Перед каталитической очисткой извлеките все аксессуары.		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выберите Меню  / Очистка  и нажмите OK три раза.	По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключится.	Когда духовой шкаф остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью
Продолжительность: 1 ч. Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.		

12.5 Извлечение и установка: Дверца

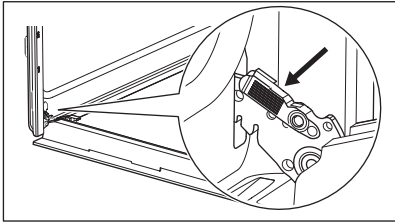
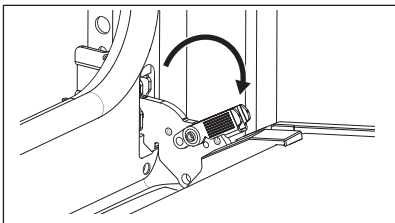
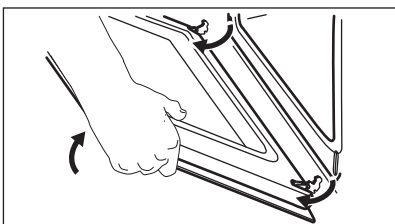

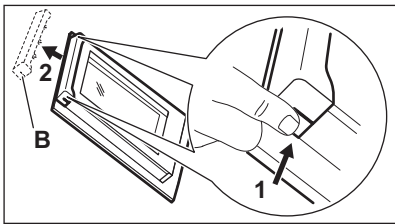

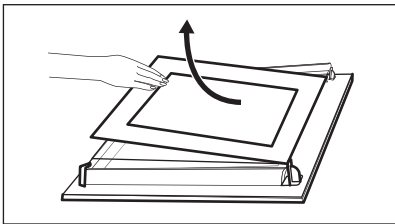
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

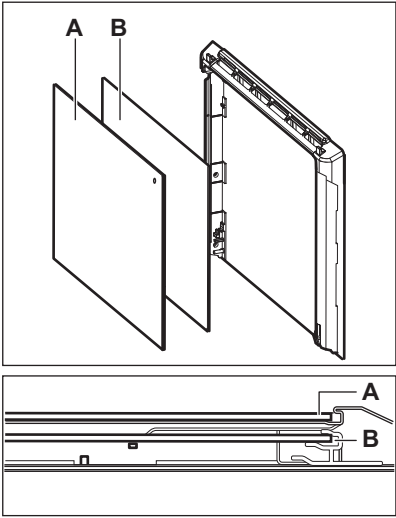
УХОД И ОЧИСТКА

Шаг 1	Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.	
Шаг 2	Поднимите и потяните защелку до щелчка.	
Шаг 3	Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.	
Шаг 4	Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.	
Шаг 5	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 6	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 7	Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	

Шаг 8	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
Шаг 9	После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздвнется щелчок.

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. Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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 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.

Прибор не включается или не нагревается	
Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокировка отключается.

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 прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
<p>Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.</p>	

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 лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
---------------------	------------

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Модель	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (ESelectric cavity)	0.93кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ESelectric cavity)	0.69кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOD6C77V	33.1кг
	EOD6C77X	33.4кг
	EOD6C77Z	33.2кг
	LOD6C77Z	32.4кг

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 чистотой уплотнителя 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 выберите 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



Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
				
 - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите ОК.	Выберите настройку.	ОК - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите ОК.
Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.				

Меню структура		
Помощь в Приготовлении 	Очистка 	Настройки 

СТРУКТУРА МЕНЮ

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
09	Деморежим	Код запуска: 2468	10	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
11	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.....	508	2.7 Одлагање.....	514
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	509	3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	514
1.2 Опште мере безбедности.....	509	3.1 Уграђивање.....	514
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	510	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	515
2.1 Монтажа.....	510	4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	516
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	511	4.1 Општи приказ.....	516
2.3 Употреба.....	512	4.2 Прибор.....	516
2.4 Нега и чишћење.....	513	5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	517
2.5 Унутрашње осветљење.....	514	5.1 Дугмад која се увлаче.....	517
2.6 Сервисирање.....	514	5.2 Преглед командне табле.....	517

ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

5.3 Дисплеј.....	517	11.2 Влажно печење уз вентилатор.....	531
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	518	11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	533
6.1 Прво чишћење.....	518	11.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	534
6.2 Почетно предгревање.....	518	12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	536
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	518	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	536
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	518	12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости.....	537
7.2 Функције загревања.....	519	12.3 Како да извадите: Носачи решетке / каталитички панели	537
7.3 Напомене на:Влажно печење уз вентилатор.....	520	12.4 Како да користите: Каталитичко чишћење	538
7.4 Како да подесите:Потпомогнута припрема.....	521	12.5 Како да скинете и монтирате: Врата.....	538
7.5 Потпомогнута припрема.....	521	12.6 Како да замените: Лампица....	540
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	526	13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	541
8.1 Функције сата.....	526	13.1 Шта учинити ако.....	541
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	526	13.2 Подаци о сервисирању.....	542
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	528	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	542
9.1 Убацивање прибора.....	528	14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности	542
9.2 Температурни сензор.....	529	14.2 Уштеда енергије.....	543
9.3 Како да користите: Температурни сензор.....	529	15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	544
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	530	15.1 Мени.....	544
10.1 Контролна брава.....	530	16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	545
10.2 Аутоматско искључивање.....	531		
10.3 Вентилатор за хлађење.....	531		
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	531		
11.1 Препоруке у вези са печењем.....	531		

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.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- 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 монтажање 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.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- 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 да погледате табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

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 отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo 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 отворате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, 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 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.

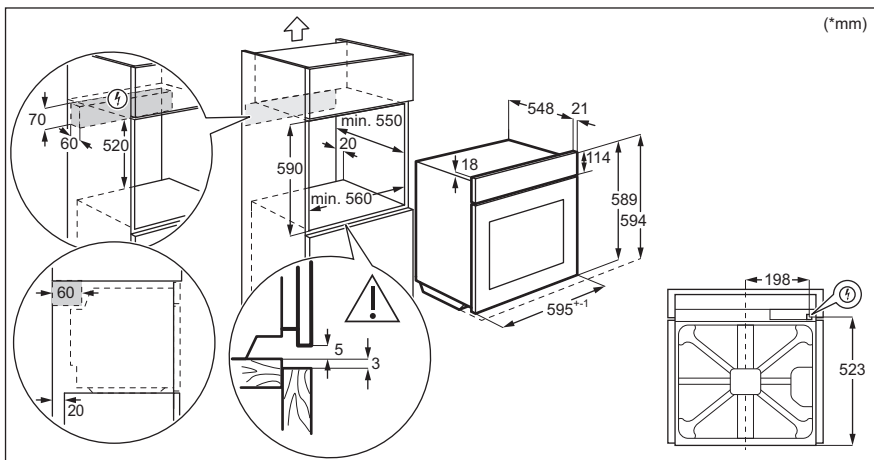
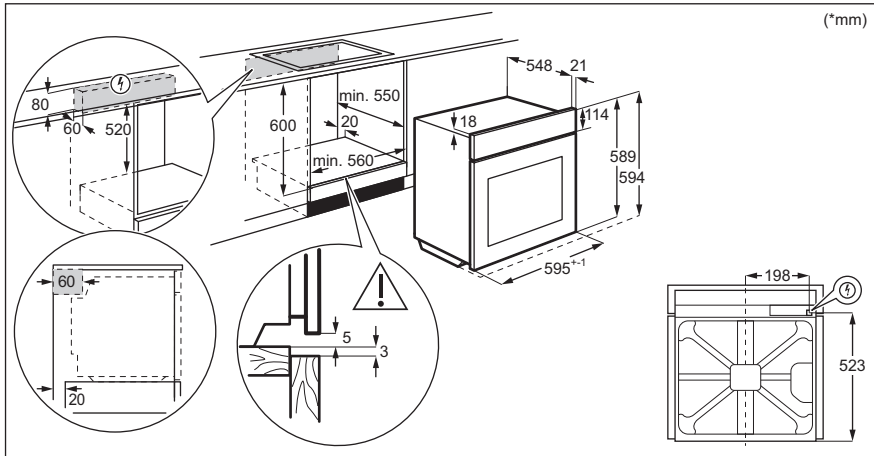
3.1 Уграђивање



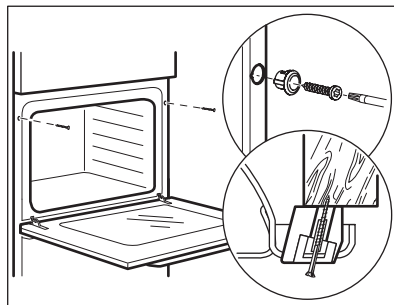
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



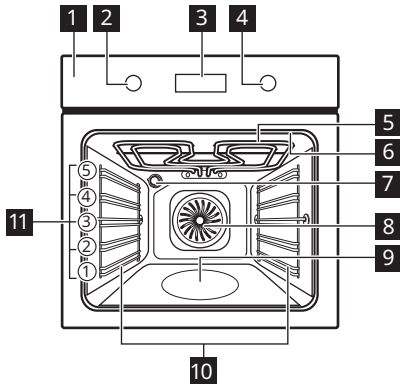


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



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. КОМАНДНА ТАБЛА

5.1 Дугмад која се увлаче

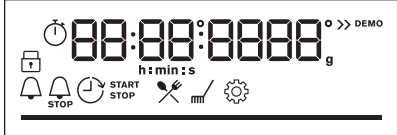
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Преглед командне табле












Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај. Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

				ОК
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање

5.3 Дисплеј

	Дисплеј са кључним функцијама.
---	--------------------------------

Индикатори дисплеја

Основни показатељи				
 Контролна брава	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена				
 Тајмер	 Крај	 Време одлагања	 Тајмер током рада	
<p>Трака напретка – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.</p>				
Индикатор за кување на пари				

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Температурни сензор индикатор



6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:



00:00

Подесите тајмер. Притисните ОК.

6.2 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

Корак 1	Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију: . Оставите пећницу да ради 1 ч.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију: . Оставите пећницу да ради 15 мин.

Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!



Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1	Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
Корак 2	Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

Кување 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.	
<p>i Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.</p>			









Када се кување на пари заврши:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.	Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

7.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
 Печење уз равни вентил.	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.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Функција загревања	Примена
 SteamBake	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.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Влажно печење уз вентилатор	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.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

7.3 Напомене на: 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 у складу са: IEC/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 загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

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






Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните тастер OK .	Изаберите јело. Притисните OK .	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.












7.5 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљем делу посуде. Апарат се искључује када се достигне подешена Температурни сензор температура.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.



























СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Дисплеј приказује **P** и број јела која можете да проверите у табели.















	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
1	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 апарат.
2	Говеђе печење, средње печено		
3	Говеђе печење, добро печено		
4	Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	 3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
5	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 апарат.
6	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 апарат.
7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)		
8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
9	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 апарат.
10	Филе, средње печен (споро печење)		
11	Филе, печен (споро печење)		

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
12	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.
13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.
14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 2; плек за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
15	Каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5-6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
16	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.
17	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.
18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	 2;  200 мл; посуда за касеролу на плеку за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 3; плек за печење Користите омиљене зачине.
20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.





СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
22	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.
23	Гуска, цела	4 - 5 kg	  2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	Векна од меса	1 kg	  2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.
25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	  2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
28	Колач од јабука	-	  2;  100 - 150 ml; плех за печење
29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици
30	Пита с јабукама	-	  2;  100 - 150 ml;  калуп за питу од 22 cm на решеткастој полици
31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; дубоки тигањ
32	Чоколадни мафини	-	  2;  100 - 150 ml; плех за мафине на решеткастој полици

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
37	Крокети, замрзнути	0.5 kg	 3; плех за печење
38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
39	Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 мл; плех за печење обложен папиром за печење
42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење обложен папиром за печење
43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици

ФУНКЦИЈЕ САТА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
44	Багет/Њабата/ Бели хлеб	0.8 kg	 2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	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

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. 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
 		

Како да подесите: Доба дана

Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: ОК.
--	---------------	-----------------


Како да подесите: Тајмер

Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните:  .		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.




Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте:  .	За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.	

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2		Корак 3	Корак 4		Корак 5	Корак 6
		Дисплеј приказује: доба дана			Дисплеј приказује: --:--		
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: 	 ПОКРЕТАЊЕ	Подесите време почетка.	Притисните: ОК	 ЗАУСТАВЉАЊЕ	Подесите време завршетка.	Притисните: ОК
 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.							

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

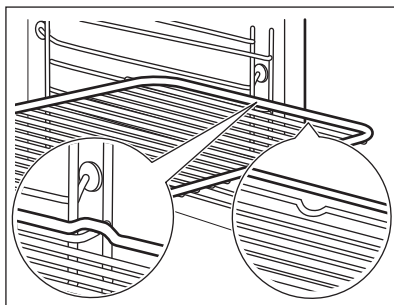
Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацивање прибора

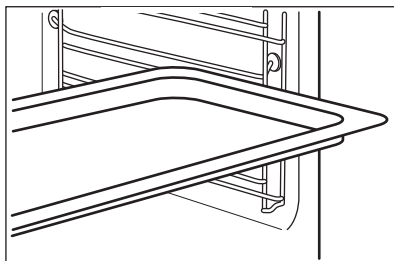
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

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.



9.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

°C
Температура пећнице.


Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

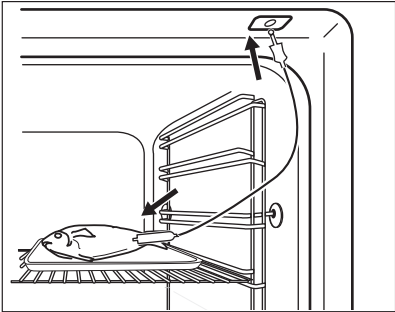
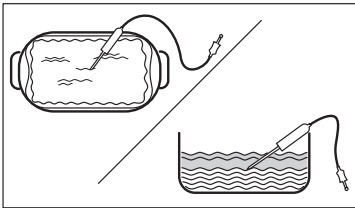


Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

9.3 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 центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ



	
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.
Корак 6	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.
Корак 7	Извучите Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.  УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Контролна брава



Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.		
Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је за-кључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је за-кључана.		
	⏸ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.	⏸ОК – притисните и држите да бисте је искључили.

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај 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
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 Препоруке у вези са печењем













Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.
Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.
Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.
Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

11.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

КОРИСНИ САВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ро- лат	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решет- кастој 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 по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решет- кастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (МИН)
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
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор








Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.








 Плех за пилу	 Посула за печење	 Мала посула за печење	 Плех за флан
Таман, нерелфлекујући Пречник 28 см	Таман, нерелфлекујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелфлекујући Пречник 28 см

11.4 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 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Загревање одозго/ одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (мин)	
Немас-на бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка-ста полиц-ца	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Немас-на бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm	Печење уз равни вен-тил.	Решетка-ста полиц-ца	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Немас-на бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm	Печење уз равни вен-тил.	Решетка-ста полиц-ца	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тил.	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 кома-да	Гриловање	Решетка-ста полиц-ца	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

				 (°C)	 (мин)	
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица, 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 загрејте рерну у трајању од 10 мин.



12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

 Средства за чишћење	Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашности.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом. Немојте га наносити на каталитичке површине.
 Свакодневна употреба	Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	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. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.

 <p>Прибор</p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво 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>

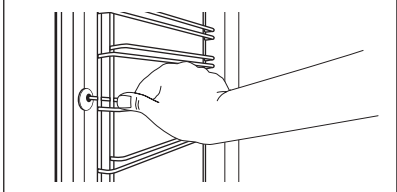
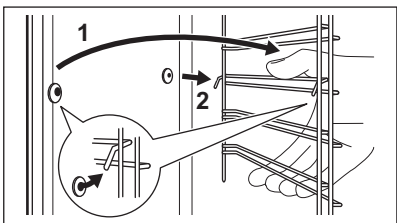
12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

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 топлем 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



Извадите подршке решетака / каталитичке панеле да бисте очистили рерну.

<p>Корак 1</p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>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.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

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 пећницу каталитичким чишћењем		
Пре каталитичког чишћења, уклоните сав прибор из унутрашњости.		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Изаберите Мени  / Чишћење  и притисните OK три пута.	Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Рерна ће се искључити.	Када се пећница охлади, очистите дно пећнице влажном меком крпом
Трајање: 1 ч. Каталитички емајл се сам чисти, немојте га чистити крпом.		

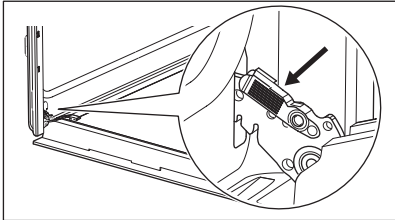
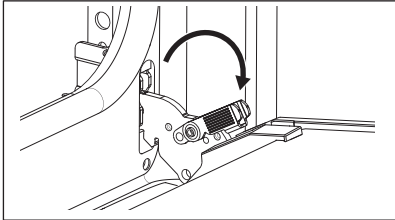
12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

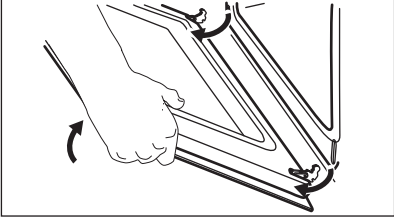
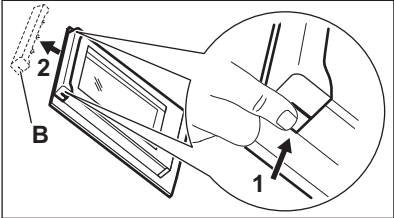
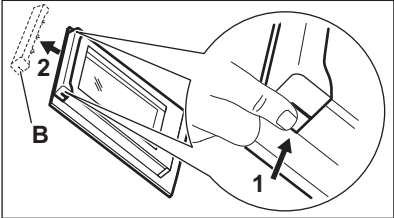
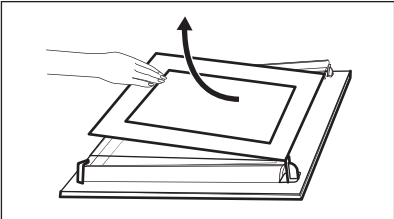
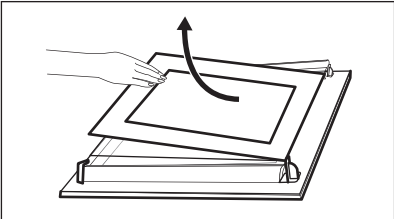
Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.



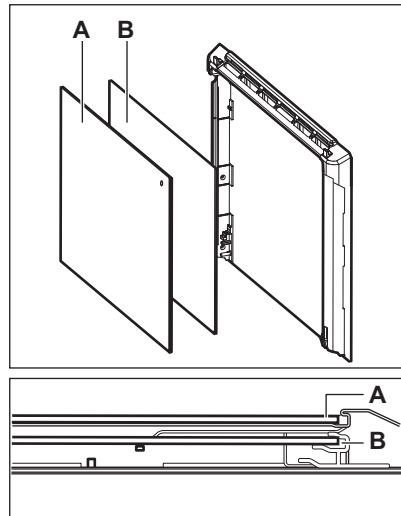
ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

Корак 1	Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.	
Корак 2	Подигните и повуците бравице док не кликну.	

<p>Корак 3</p>	<p>Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.</p>	
<p>Корак 5</p>	<p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p>Корак 6</p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p>Корак 7</p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.</p>	
<p>Корак 8</p>	<p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p>Корак 9</p>	<p>Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.</p>	
<p>Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.</p>		

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштапану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



12.6 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња сијалица

Корак 1	Окренте стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Апарат се не укључује или не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај 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.
Заптивка врата је оштећена.	Немојте да користите уређај. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Шифре грешке

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. 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 у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означењу енергетске ефикасности

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, уобичајен режим	0.93kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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.

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.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

СТРУКТУРА МЕНИЈА

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.




Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

15.1 Мени

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
 – изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуре Мени и притисните OK .	Изаберите подешавање.	OK – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните OK .
Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.				

Мени структура



Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 
---	---	--

Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4

Подешавања					
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засуштављање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
09	Демо режим	Активациони код: 2468	10	Верзија софтвера	Провера
11	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.....	547	2.7 Likvidácia.....	553
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	547	3. INŠTALÁCIA.....	553
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	548	3.1 Zabudovanie.....	553
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	549	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	554
2.1 Montáž.....	549	4. POPIS VÝROBKU.....	555
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	550	4.1 Všeobecný prehľad.....	555
2.3 Použitie.....	551	4.2 Príslušenstvo.....	555
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	552	5. OVLÁDACÍ PANEL.....	556
2.5 Vnútorne osvetlenie.....	552	5.1 Zasúvacie ovládače.....	556
2.6 Servis.....	552	5.2 Prehľad ovládacieho panela.....	556

5.3 Displej.....	556	11.2 Vlhký horúci vzduch.....	570
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	557	11.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	572
6.1 Prvé čistenie.....	557	11.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	573
6.2 Počiatočný predohrev.....	557	12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	575
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	557	12.1 Poznámky k čisteniu.....	575
7.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu.....	557	12.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	576
7.2 Funkcie ohrevu.....	558	12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely	576
7.3 Poznámky k funkcii:Vlhký horúci vzduch.....	559	12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie	576
7.4 Nastavenie:Sprievodca pečením.....	559	12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	577
7.5 Sprievodca pečením.....	560	12.6 Výmena: Osvetlenie.....	579
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	565	13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	580
8.1 Časové funkcie.....	565	13.1 Čo robiť, ak.....	580
8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	565	13.2 Servisné údaje.....	581
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	567	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	581
9.1 Vloženie príslušenstva.....	567	14.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní.....	581
9.2 Teplotná sonda.....	568	14.2 Úspora energie.....	582
9.3 Spôsob používania: Teplotná sonda.....	568	15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	583
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	569	15.1 Ponuka.....	583
10.1 Blokovanie.....	569	16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	584
10.2 Automatické vypínanie.....	570		
10.3 Chladiaci ventilátor.....	570		
11. TIPY A RADY.....	570		
11.1 Odporúčania pre varenie.....	570		

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, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo

kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.

- 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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

Informácie o káblovej časti nájdete na typovom štítku. Pozrite si aj tabuľku:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

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 nevyvíjate 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.

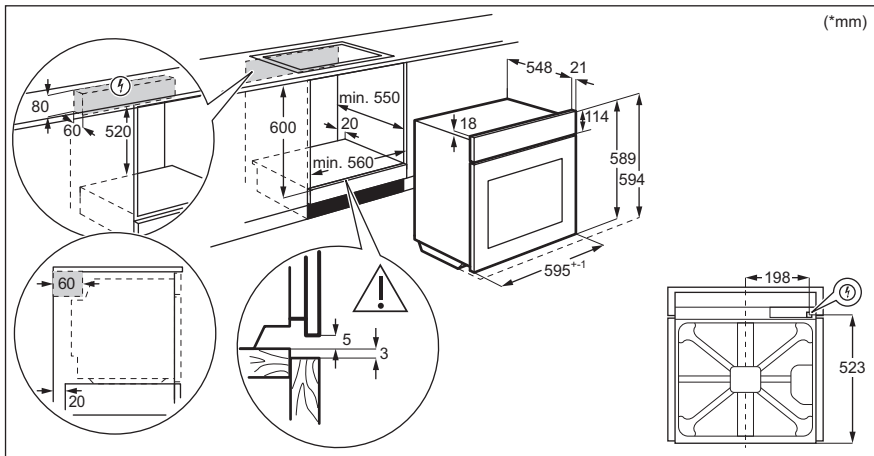
3.1 Zabudovanie

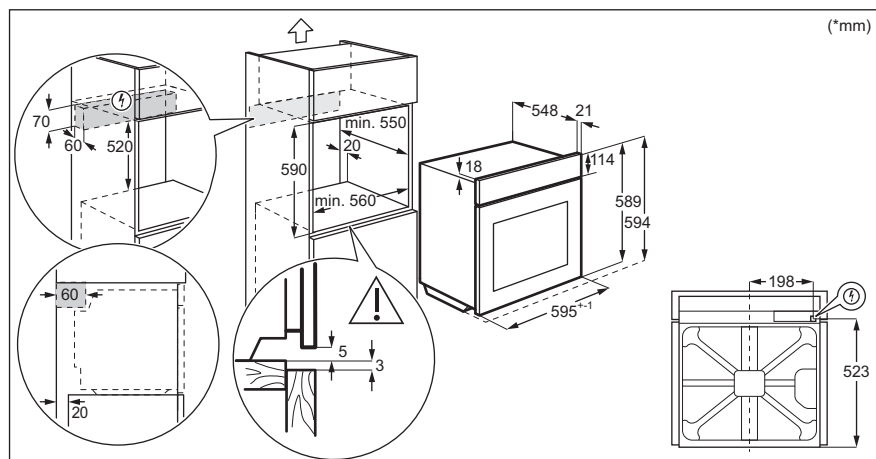


YouTube

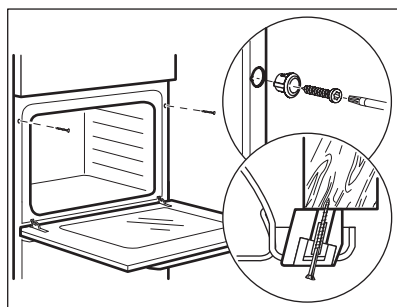
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



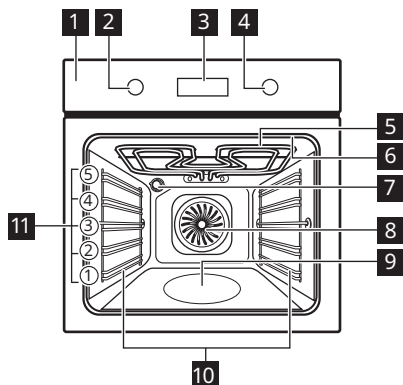


3.2 Upevnenie rúry k linke



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** Zasúvacia 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.





5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Zasúvacie ovládače

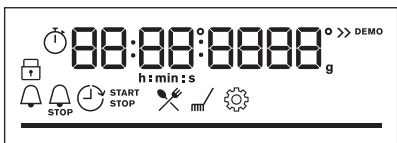
Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

5.2 Prehľad ovládacieho panela












Výberom funkcie ohrevu zapnete spotrebič. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

				OK
Časovač	Rýchle zohrievanie	Osvetlenie rúry	Teplotná sonda	Potvrďte nastavenia

5.3 Displej

	Displej s kľúčovými funkciami.
---	--------------------------------

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele				
 Blokovanie	 Sprievodca pečenia	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie
Ukazovatele časovača				
 Časomer	 Koniec	 Odklad nastavenia času	 Časovač	
Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.				
Ukazovateľ pečenia s parou				

Teplotná sonda ukazovateľ



6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím vyčistite prázdny spotrebič a nastavte čas:






00:00

Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

6.2 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu h.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú 15 min.
<p> Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.</p>	

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

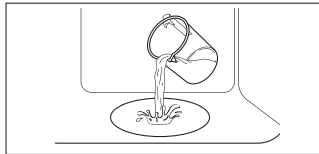


7.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1	Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu ohrevu.
Krok č. 2	Otočením ovládača nastavte teplotu.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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.
Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Zvoľte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu.	
<p>i Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			

Po skončení pečenia s parou:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
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

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 SteamBake	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.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <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).
 <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 funkcii:Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/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“, časť Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.





7.4 Nastavenie:Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Použite funkciu na rýchlu prípravu jedla s predvolenými nastaveniami. Počas varenia môžete upraviť aj čas a teplotu.





KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.






Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
<ul style="list-style-type: none">• Teplotná sonda	<ul style="list-style-type: none">• Neprepečený• Stredne• Prepečený

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
		 P1 - P...	 OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.









7.5 Sprievodca pečením

Legenda	
	Teplotná sonda k dispozícii. Zapichnete Teplotná sonda do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej Teplotná sonda teploty sa spotrebič vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu.























Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
2	Hovädzie pečené, stredne prepečené		
3	Hovädzie pečené, prepečené		
4	Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	  3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
5	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 spotrebiča.
6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)		
8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		



















KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE










	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)		
11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)		
12	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2 kg	 2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
14	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.
15	Čerstvé karé	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.
16	Rebierka	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
18	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.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
19	Polovička kurčatá	0.5 - 0.8 kg	  3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.
20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	  2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
22	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.
23	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.
24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Naplňte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
26	Rybíe filé	-	  3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.
27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte
28	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml; plech na pečenie
29	Jablková torta	-	 2; okružla forma na koláč na drôtenom rošte





KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
30	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml; \varnothing 22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
31	Brownies – čok. sušienky	2 kg cesta	 3; hlboká panvica
32	Čokoládové muffiny	-	  2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte
33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na drôtenom rošte
34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.
35	Americké zemiaky	1 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.
37	Krokety, mrazené	0.5 kg	 3; plech na pečenie
38	Hranolčeky, mrazené	0.75 kg	 3; plech na pečenie
39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	 2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	 1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte
44	Bageta/ciabatta/ biely chlieb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
45	Celozrnný/ražný/ tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/drôtený rošt

8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Časové funkcie




Funkcia časovača	Aplikácia
 Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
 Čas prípravy	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.
 Odklad nastavenia času	Odloženie začiatku 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

ČASOVÉ FUNKCIE








Nastavenie: Presný čas

		
Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.










Nastavenie: Časomer

Krok č. 1		Krok č. 2	Krok č. 3
	Na displeji sa zobrazí: 0:00 		
Stlačte tlačidlo: 		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy

Krok č. 1	Krok č. 2		Krok č. 3	Krok č. 4
		Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP		
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			Na displeji sa zobrazí: ---		
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 	ŠTART 	Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK	STOP 	Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK

 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

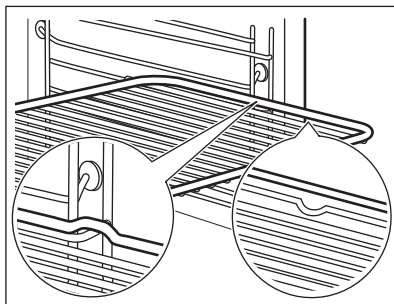
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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:

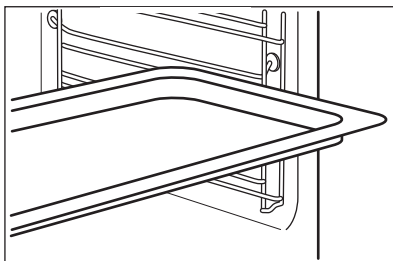
Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



9.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

°C
Teplota v rúre.


Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:

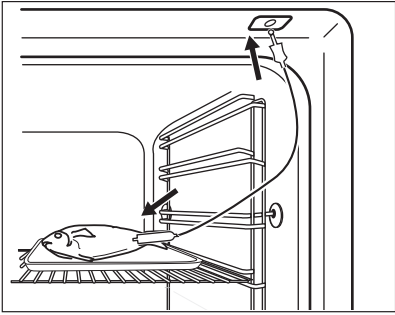
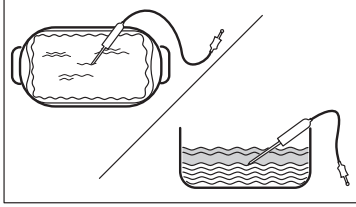


Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.




9.3 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
Vložte špičku Teplotná sonda do stredy mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredy zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.

	
<p>Krok č. 4</p>	<p>Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.</p>
<p>Krok č. 5</p>	<p>Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.</p>
<p>Krok č. 6</p>	<p>OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravinu nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravinu správne prepečená.</p>
<p>Krok č. 7</p>	<p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div>

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Blokovanie

<p>Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.</p>		
<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>



TIPY A RADY

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

 3x  – zablíká, keď sa blokovanie zapne.

10.2 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

10.3 Chladiaci ventilátor

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 Odporúčania pre varenie








Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

11.2 Vlhký horúci vzduch


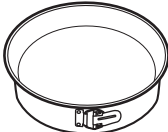

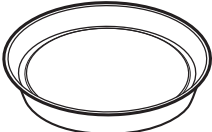
V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° 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
Piškótový 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

		 (° C)		 (min)
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
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 drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

11.3 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	 Nádobky 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








11.4 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 - 35	-
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	-

TIPY A RADY

				 (°C)	 (min)	
Piškóto- vý koláč bez tu- ku, for- ma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškóto- vý koláč bez tu- ku, for- ma na koláče Ø 26 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškóto- vý koláč bez tu- ku, for- ma na koláče Ø 26 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrejte na 10 min
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.	1 - 5	Rúru predhrejte na 10 min

				 (°C)	 (min)	
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvapkávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtnej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min



12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace prostriedky	<p>Prednú stranu spotrebiča očistite iba 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>
 Každodenné používanie	<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 iba handričkou z mikrovlákien.</p>



Príslušenstvo

Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

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
Do priehlbny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: SteamBake vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely



Vyberte zasúvacie lišty / katalytické panely, aby ste mohli očistiť rúru.

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 fľaky 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 funkciu Ponuka  / Čistenie  a trikrát stlačte OK.	Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne.	Keď rúra vychladne, vyčistíte dno rúry jemnou vlhkou handričkou
Trvanie: 1 h. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistite ho handričkou.		

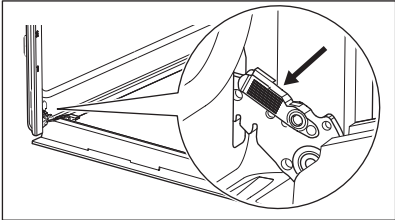
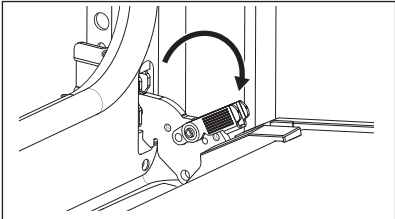
12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

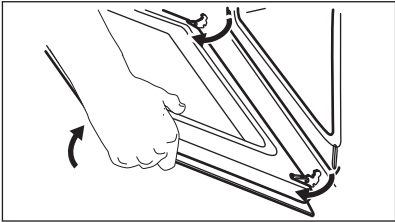
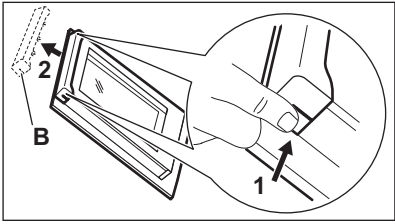
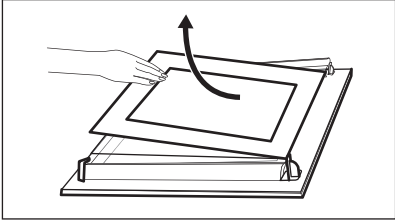


UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

Krok č. 1	Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.	
Krok č. 2	Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.	

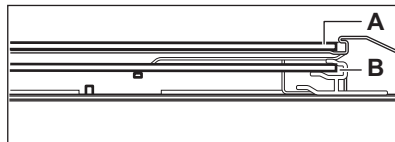
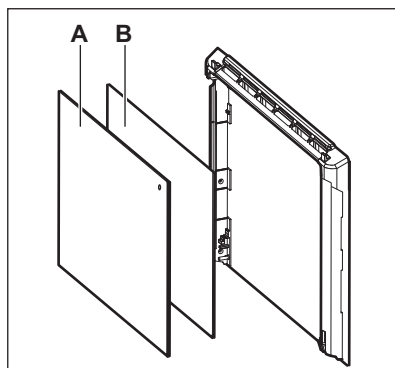
OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 3	Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.	
Krok č. 4	Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovný povrch.	
Krok č. 5	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 6	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 7	Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.	
Krok č. 8	Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 9	Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.	

Ark sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

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 ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 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.

Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva	
Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

Komponenty	
Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
00:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. 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 nedokázate 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 hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOD6C77V 949499564 EOD6C77X 949499562 EOD6C77Z 949499563 LOD6C77Z 949499565

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

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.

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 zobrazia 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

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
 – vyberte pre vstup do Ponuka.	Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte OK.	Vyberte nastavenie.	OK – stlačením potvrdíte nastavenie.	Upravte hodnoty a stlačte OK.
Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.				

Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením 	Čistenie 	Nastavenia 
--	--	--



Nastavenia

01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	06	Časovač	Zap./Vyp.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Nastavenia					
07	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	08	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	10	Verzia softvéru	Kontrola
11	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.....	586	3. NAMESTITEV.....	592
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	586	3.1 Vgradnja.....	592
1.2 Splošna varnost.....	587	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	593
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	588	4. OPIS IZDELKA.....	593
2.1 Montaža.....	588	4.1 Splošni pregled.....	593
2.2 Električne povezave.....	589	4.2 Pripomočki.....	594
2.3 Uporaba.....	590	5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	594
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	591	5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete	
2.5 Notranja osvetlitev.....	591	nazaj.....	594
2.6 Servis.....	591	5.2 Pregled upravljalne plošče.....	594
2.7 Odlaganje.....	591	5.3 Prikazovalnik.....	594

6. PRED PRVO UPORABO.....	595	11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	610
6.1 Začetno čiščenje.....	595	12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	612
6.2 Začetno predgrevanje.....	595	12.1 Opombe o čiščenju.....	613
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	596	12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	613
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	596	12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk / katalitičnih plošč	613
7.2 Funkcije pečice.....	597	12.4 Uporaba: Katalitično čiščenje ...	614
7.3 Opombe: Vlažno pečenje.....	598	12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	614
7.4 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik.....	598	12.6 Zamenjava: Luči.....	616
7.5 Kuharski pomočnik.....	598	13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	617
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	603	13.1 Kaj storite v primeru	617
8.1 Časovne funkcije.....	603	13.2 Servisni podatki.....	618
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	603	14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	618
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	605	14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o.....	618
9.1 Vstavljanje opreme.....	605	14.2 Varčevanje z energijo.....	619
9.2 Sonda za hrano.....	606	15. STRUKTURA MENIJA.....	620
9.3 Uporaba: Sonda za hrano.....	606	15.1 Meni.....	620
10. DODATNE FUNKCIJE.....	607	16. SKRIB ZA OKOLJE.....	621
10.1 Ključavnica.....	607		
10.2 Samodejni izklop.....	608		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	608		
11. NAMIGI IN NASVETI.....	608		
11.1 Priporočila za pečenje.....	608		
11.2 Vlažno pečenje.....	608		
11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	610		

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne

uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

VARNOSTNA NAVODILA

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev 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 namestitvev, 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 namestitvev.
- 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 hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege 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 hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne 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.

VARNOSTNA NAVODILA

- 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. V pomoč vam je lahko tudi tabela:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

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 razsvetlavo 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 zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

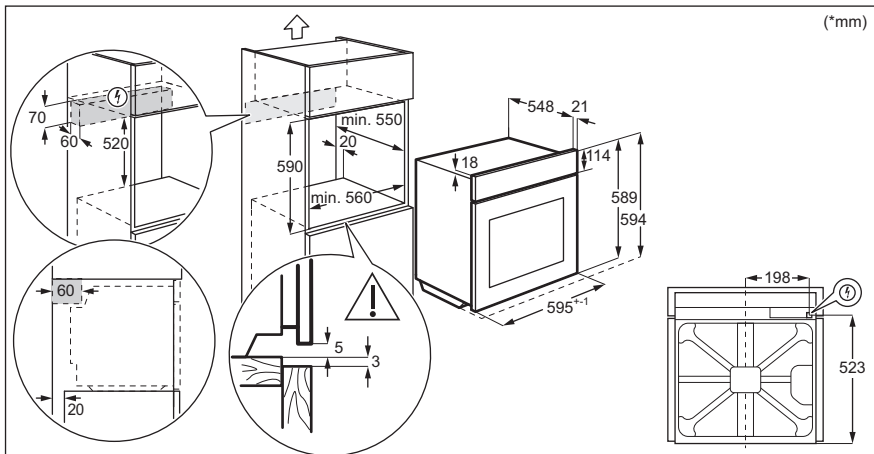
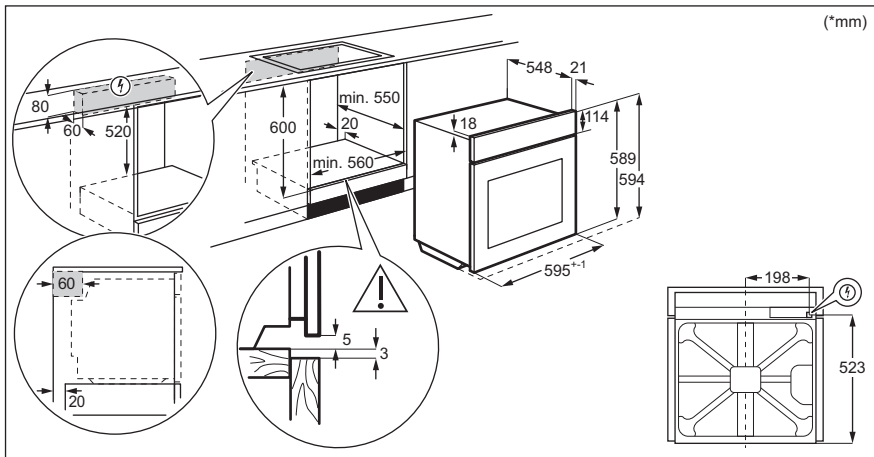
3.1 Vgradnja



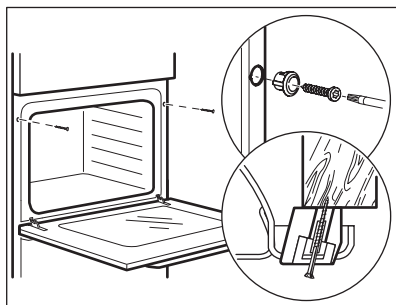
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

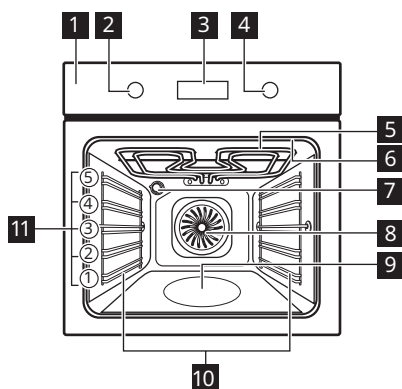


3.2 Pritrditev pečice v omaro



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

UPRAVLJALNA PLOŠČA

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. UPRAVLJALNA PLOŠČA

5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

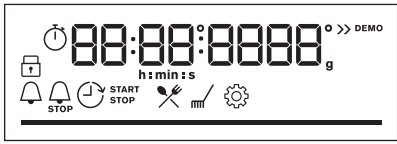
Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.2 Pregled upravljalne plošče


Za vklop naprave izberite funkcijo pečice. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.






				OK
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Sonda za hrano	Potrditev nastavitve


5.3 Prikazovalnik

	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.
---	---------------------------------------

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
Prikazovalniki programske ure				





 Odšteválna ura	 Konec	 Zamik vklopa	 Čas delovanja
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 pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 1h.
3. korak	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15min.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

7. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

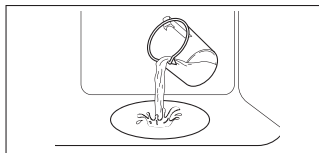


Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

Priprava jedi s paro











Prepričajte se, da je pečica hladna.

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

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 SteamBake	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).
 Vlažno pečenje	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.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

7.3 Opombe: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnovane (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/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«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7.4 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik




Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.


Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

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









1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitvev.

7.5 Kuharski pomočnik









Legenda	
	Sonda za hrano je na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se aparat izklopi.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.


Legenda	
	Višina rešetke.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
1	Goveja pečenka, manj pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
2	Goveja pečenka, srednje pečena		
3	Goveja pečenka, dobro pečena		
4	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 aparat.
5	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 aparat.
6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)		
8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		









VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)		
11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		
12	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.
13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
14	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.
15	Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	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.
17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	 2; 200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	Piščancje prsi	180 - 200 g na kos	  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	Piščancja bedra, sveža	-	  3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
22	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.
23	Gos, cela	4 - 5 kg	  2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
25	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.
26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
28	Jabolčni kolač	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo
29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje





VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
30	Jabolčna pita	-	2; 100 - 150 ml; 22 cm model za pito na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	3; globok pekač
32	Čokoladni muffini	-	2; 100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Biskvitno pecivo	-	2; model za kruh na mreži za pečenje
34	Pečen krompir	1 kg	2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
36	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.
37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	3; pekač za pecivo
38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	3; pekač za pecivo
39	Mesnata/zelenjavna lasanja s suhimi lasanja lističi	1 - 1.5 kg	2; mesni zvitki na mreži za pečenje
40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	Sveža pizza, tanka	-	2; 100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
42	Sveža pizza, debela	-	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
45	Polnozrnat / rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje

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

ČASOVNE FUNKCIJE








Nastavitev: Ura


		
☰		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak		2. korak	3. korak
	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 		
Pritisnite: 		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

Nastavitev: Čas priprave

1. korak	2. korak		3. korak	4. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP		
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		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: ura			Na prikazovalniku se prikaže: --:--		
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite. 	 ZASTAVITEV	Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK	 ZASTAVITEV	Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.							

9. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

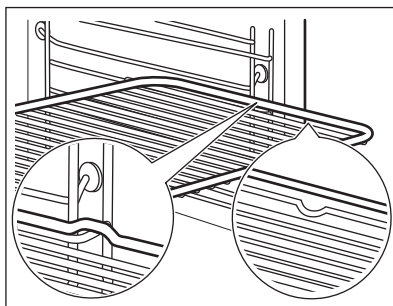
Oglejte si poglavja o varnosti.

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.

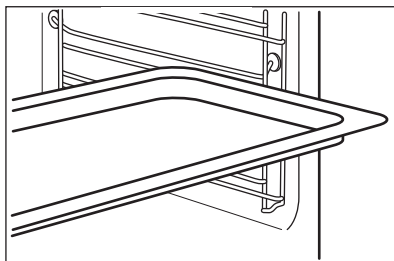
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



UPORABA DODATNE OPREME


Pekač za pecivo / Globok pekač:
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

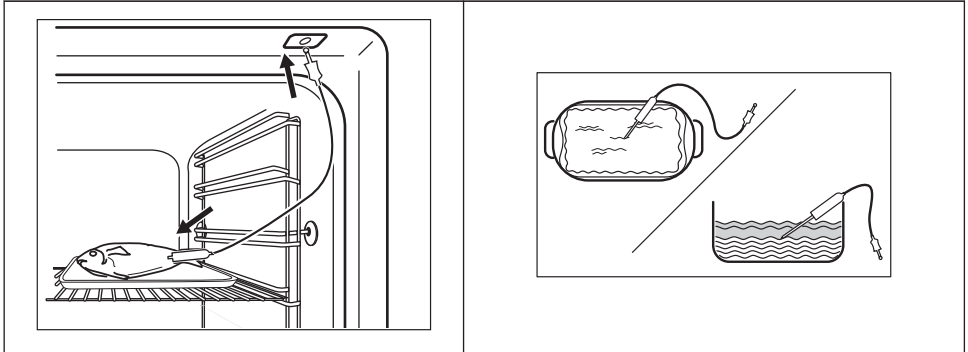
°C Temperatura pečice.	 Temperaturo jedra.
---------------------------	---



Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

9.3 Uporaba: Sonda za hrano






1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.
Meso, perutnina in ribe	Zloženska
Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.	Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. 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 dotakniti dna posode za peko.



<p>4. korak</p>	<p>Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.</p>
<p>5. korak</p>	<p> – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.</p>
<p>6. korak</p>	<p>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.</p>
<p>7. korak</p>	<p>Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> OPOZORILO! Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izkločitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</p> </div>

10. DODATNE FUNKCIJE



10.1 Ključavnica

<p>Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.</p>		
<p>Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vkllopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.</p>		
<p> OK</p>	<p> OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.</p>	<p> OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.</p>
<p> 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.</p>		

NAMIGI IN NASVETI

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 Priporočila za pečenje







<p>Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.</p> <p>Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.</p> <p>Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.</p>

11.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.



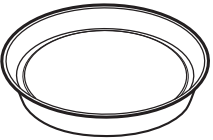
		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
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
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

		 (°C)		 (min.)
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
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.3 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








11.4 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 - 35	-
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	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min)	
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
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	1 - 5	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje, 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 segrejte za 10 min.


12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE





OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju

 <p>Čistilna sredstva</p>	<p>Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.</p>
	<p>Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo</p>
	<p>Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.</p>

 <p>Vsakodnevna uporaba</p>	<p>Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.</p>
	<p>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 samo s krpo iz mikrovlaken.</p>

 <p>Pripomočki</p>	<p>Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, 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.

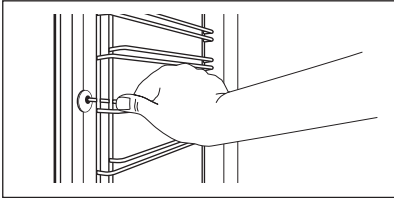
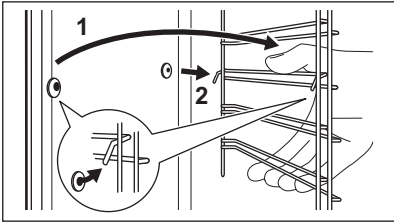
1. korak	2. korak	3. korak
<p>Vlijete: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.</p>	<p>Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.</p>	<p>Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.</p>

Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

12.3 Odstranjevanje: nosilec rešetk /katalitičnih plošč



Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk/katalitične plošče.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	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.	
3. korak	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
4. korak	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

12.4 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.

Pečico očistite s katalitičnim čiščenjem		
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 je pečica hladna, očistite tla pečice z vlažno mehko krpo
Trajanje: 1 h. Katalitični emajl se čisti sam, ne čistite ga s krpo.		

12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

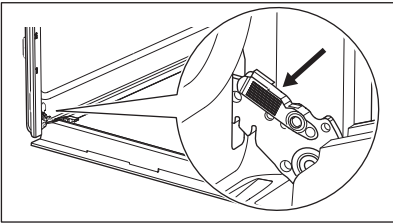
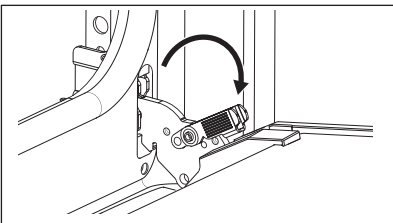
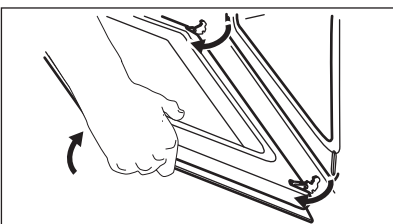

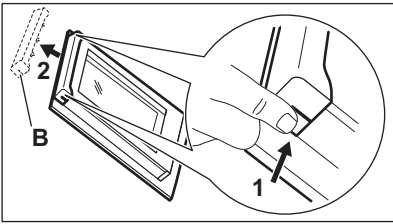

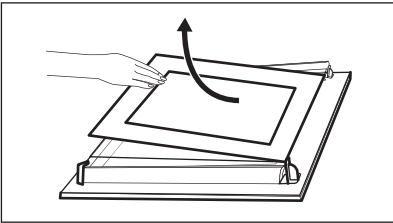
Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

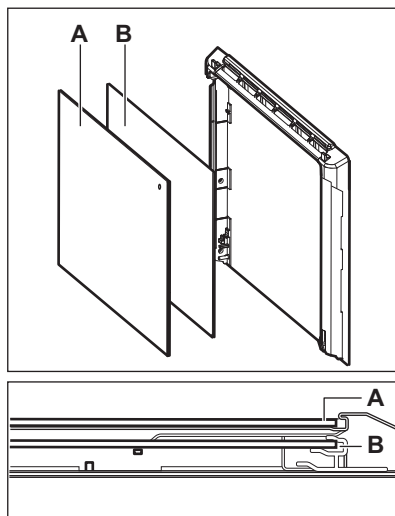
1. korak	Odprite vrata do konca in primate tečajja.	
2. korak	Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.	
3. korak	Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajjev.	
4. korak	Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.	
5. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
6. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
7. korak	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

8. korak	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. korak	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

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.

Halogenko 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.

Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava 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 naprave. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.	

Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte 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 informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o

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	0.93kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOD6C77V	33.1kg
	EOD6C77X	33.4kg
	EOD6C77Z	33.2kg
	LOD6C77Z	32.4kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjiski 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.

STRUKTURA MENIJA

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. Vklonite 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

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK.	Izberite nastavitev.	OK – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.				

Meni struktura



Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 
---	--	--

Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	06	Čas delovanja	Vklop/Izklop

Nastavitve					
07	Osvetlitev	Vklop/lzklop	08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/lzklop
09	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	10	Različica programske opreme	Preverjanje
11	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 gospodinjskimi 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....	623	3. УСТАНОВКА.....	630
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб..	624	3.1 Вбудовування.....	630
1.2 Загальна безпека.....	624	3.2 Як закріпити духовку в секції.....	631
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	626	4. ОПИС ВИРОБУ.....	632
2.1 Встановлення.....	626	4.1 Загальний огляд.....	632
2.2 Під'єднання до електромережі..	627	4.2 Аксесуари.....	632
2.3 Користування.....	628	5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	633
2.4 Догляд і чищення.....	629	5.1 Висувні перемикачі.....	633
2.5 Внутрішня підсвітка.....	629	5.2 Огляд панелі керування.....	633
2.6 Сервіс.....	629	5.3 Дисплей.....	633
2.7 Утилізація.....	629		

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	634	11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	649
6.1 Первинне очищення.....	634	11.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	650
6.2 Попереднє прогрівання.....	634	12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	652
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	634	12.1 Примітки щодо чищення.....	653
7.1 Налаштування: Функції нагріву.....	634	12.2 Як чистити: Заглибина камери.....	653
7.2 Функції нагріву.....	635	12.3 Як зняти: Опорні рейки / каталітичні панелі	653
7.3 Примітки щодо: режиму Волога конвекція.....	636	12.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення	654
7.4 Налаштування: Допомога при готуванні.....	637	12.5 Як зняти та встановити: Дверцята.....	655
7.5 Допомога при готуванні.....	637	12.6 Як замінити: Лампа.....	656
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	642	13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	657
8.1 Функції годинника.....	642	13.1 Дії в разі виникнення проблем.....	657
8.2 Налаштування: Функції годинника.....	642	13.2 Дані щодо технічного обслуговування.....	658
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	644	14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	659
9.1 Встановлення аксесуарів.....	644	14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання	659
9.2 Термощуп.....	645	14.2 Енергозбереження.....	660
9.3 Спосіб використання: Термощуп.....	645	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	660
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	646	15.1 Меню.....	660
10.1 Блокування.....	646	16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	661
10.2 Автоматичне вимикання.....	647		
10.3 Вентилятор охолодження.....	647		
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	647		
11.1 Рекомендації щодо приготування.....	647		
11.2 Волога конвекція.....	648		

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.
- 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 пароочишувач 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 інструкцій зі встановлення, що постачаються 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.
- 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	3x0.75

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій 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.
- 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

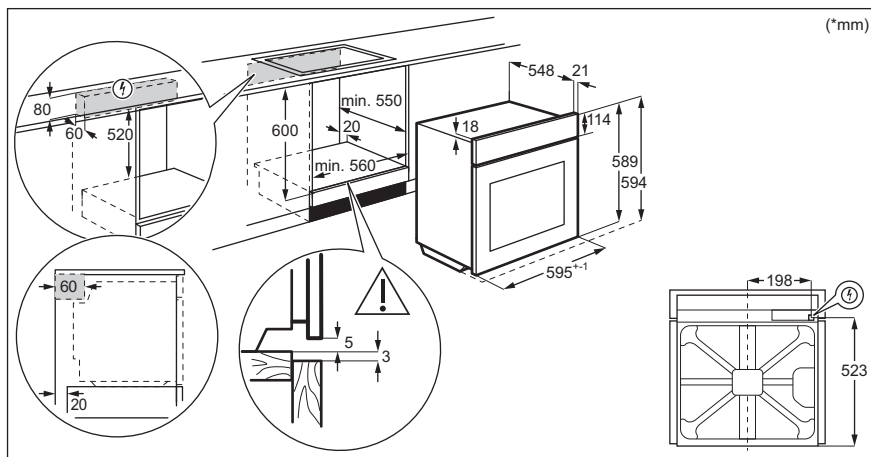


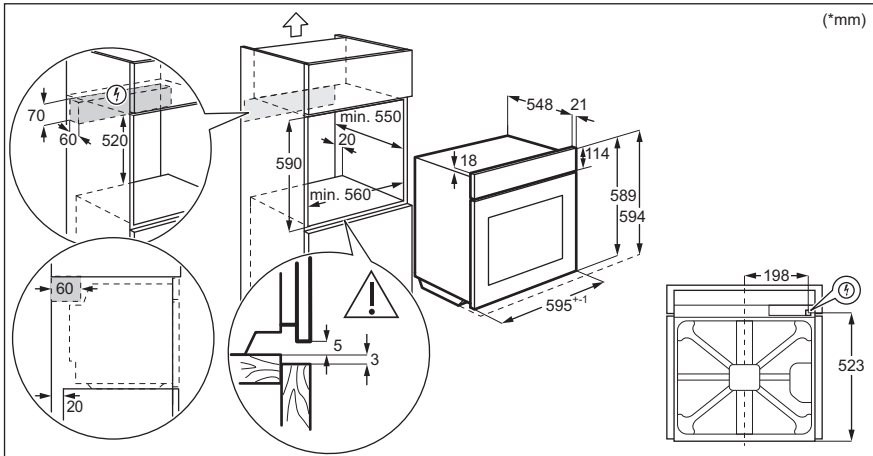
YouTube

www.youtube.com/electrolux

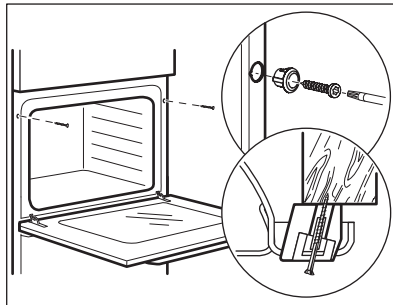
www.youtube.com/aeq

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



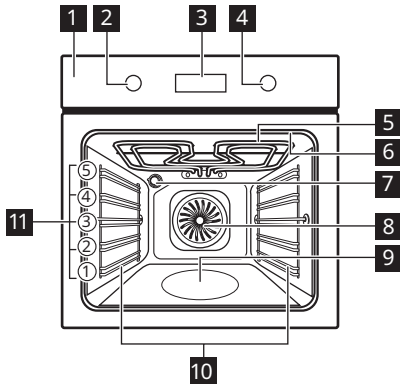


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагріву
- 3** Дисплей
- 4** Ручка керування
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Гніздо термощупа
- 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.
- **Термощуп**
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

5.1 Висувні перемикачі

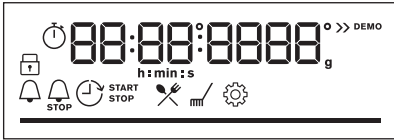
Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Огляд панелі керування












Оберіть функцію нагріву, щоб увімкнути прилад. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вимкнути прилад.

				OK
Таймер	Швидкий нагрів	Підсвітка	Термощуп	Підтвердіть налаштування

5.3 Дисплей

	Дисплей із основними функціями.
---	---------------------------------

Індикатори дисплея

Загальні індикатори				
 Блокування	 Допомога при готуванні	 Очищення	 Налаштування	 Швидкий нагрів
Індикатори таймера				
 Таймер	 Таймер закінчення	 Затримка часу	 Таймер прямого відліку	
<p>Індикатор виконання - для температури або часу. Коли прилад досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.</p> 				
Індикатор приготування на парі				

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Термощуп 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 використанням прогрійте порожню духову шафу.

Крок 1	Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб обрати функцію нагріву.
Крок 2	Поверніть ручку керування для встановлення температури.

Приготування на парі



Переконайтеся, що духову шафу холодна.

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
			<p>Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості. Поставте страву в духову шафу.</p>
Наповніть заглибину камери водопровідною водою.	Оберіть функцію нагрівання з парю.	Установіть температуру.	
<p>i Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу 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 духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

7.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

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 відрізнитися 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 щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/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.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «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 нагріву та температуру. Використовуйте цю функцію для швидкого приготування страви з налаштуванням за промовчанням. Можна також регулювати час і температуру протягом готування. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.

Для деяких страв також можна готувати з:	Ступінь приготування страви:
<ul style="list-style-type: none"> Термошуп 	<ul style="list-style-type: none"> Непросмажений Середній Добре просмажений






Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
			
<p>Увійдіть в меню.</p>	<p>Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть ОК.</p>	<p>Оберіть форму. Натисніть ОК.</p>	<p>Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.</p>











7.5 Допомога при готуванні

Позначення	
	<p>Доступний Термошуп. Помістіть Термошуп у найтовщу частину страви. Прилад вимикається, коли буде досягнута встановлена температура Термошуп.</p>
	<p>Кількість води для функції приготування на парі.</p>
	<p>Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.</p>
	<p>Рівень полицки.</p>
















На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

















	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
1	Ростбїф, ледь просмажений	1 - 1.5 кг; 4–5 см товстих шматочків	 2; деко для випікання Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
2	Ростбїф, помірно просмажений		
3	Ростбїф, добре просмажений		
4	Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; 3 см товсті скибочки	 3; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
5	Яловичина/тушкована (спинна частина, вирїзка, оковалок)	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Додайте рідини. Вставте у прилад.
6	Ростбїф, ледь просмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; 4–5 см товстих шматочків	 2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
7	Ростбїф, помірно просмажений (повільне готування)		
8	Ростбїф, добре просмажений (повільне готування)		
9	Фїле, ледь просмажене (повільне готування)	0,5–1,5 кг; 5–6 см товстих шматочків	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
10	Фїле, помірно просмажене (повільне готування)		
11	Фїле, добре просмажене (повільне готування)		

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см товсті шматки	 2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запекати під кришкою.
13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
14	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.
15	Корейка, свіжа	1 - 1.5 кг; 5-6 см товстих шматочків	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції.
16	Реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, 2 - 3 см тонкі реберці	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; 7-9 см товстих шматочків	 2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіже	 2;  200 мл; жароміцний посуд на деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курка, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції.
20	Курка, грудка	180 - 200 г на шматок	 2; форма для запікання на решітчастій полиці Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні.








ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар
21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуєте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
22	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.
23	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.
24	М'ясний рулет	1 кг	 2; комбінована решітка Використовуйте улюблені спеції.
25	Ціла рибина, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	 2; деко для випікання Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.
26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на решітчастій полиці Використовуйте улюблені спеції.
27	Чізкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на комбінованій решітці
28	Яблучний пиріг	-	 2;  100 – 150 мл; деко для випікання
29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на комбінованій решітці
30	Яблучний пиріг	-	 2;  100 – 150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на решітці
31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3; глибоке деко

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ





	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
32	Шоколадні мафіни	-	  2;  100–150 мл; деко для кексів на решітці
33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на комбінованій решітці
34	Печена картопля	1 кг	 2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
35	Картопля по-селянські	1 кг	 3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.
36	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Наріжте овочі на шматочки.
37	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; деко для випікання
38	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; деко для випікання
39	М'ясна/овочева лазанья зі сухих листів для пасты	1 - 1.5 кг	 2; форма для запікання на комбінованій решітці
40	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу приготування.
41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; деко для випікання, вистелене папером для випікання
42	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки, викладене папером для випікання

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар
43	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці
44	Багет / чабата / білий хліб	0.8 кг	  2;  150 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.
45	Весь пшеничний / житній / чорний хліб, всі зернові на формі для випічки	1 кг	  2;  150 мл; деко для випікання , викладене папером для випікання / решітчаста полицка

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



8.1 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
 Таймер	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.
 Тривалість приготування	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиниться.
 Затримка часу	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Макимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Щоб увімкнути чи вимкнути, Таймер прямого відліку виберіть: Меню, Налаштування.

8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби		
Крок 1	Крок 2	Крок 3

Налаштування: Час доби





		
<p>Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».</p>	<p>Налаштуйте годинник</p>	<p>Натисніть: OK.</p>


Налаштування: Таймер

Крок 1	На дисплеї відображається: 0:00 	Крок 2	Крок 3
			
<p>Натисніть: .</p>		<p>Встановіть Таймер</p>	<p>Натисніть: OK.</p>

 Таймер відразу починає відлік.










Налаштування: Тривалість приготування

Крок 1	Крок 2	На дисплеї відображається: 0:00  STOP	Крок 3	Крок 4
				
<p>Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.</p>	<p>Натискайте кілька разів: .</p>		<p>Встановіть час приготування.</p>	<p>Натисніть: OK.</p>

 Таймер відразу починає відлік.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

Налаштування: Затримка часу

Крок 1	Крок 2		Крок 3	Крок 4		Крок 5	Крок 6
		На дисплеї відображається час доби  СТАРТ			На дисплеї відображається: --:--  СТОП		
Виберіть функцію нагрівання.	Натискайте кілька разів: 		Встановіть час початку.	Натисніть: ОК.		Встановіть час закінчення.	Натисніть: ОК.

 Таймер починає відлік у встановлений час початку.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

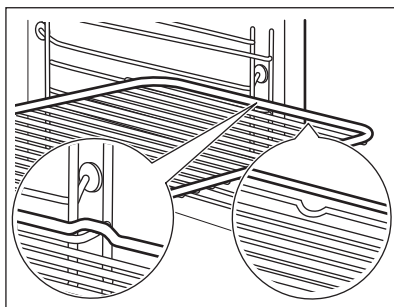
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

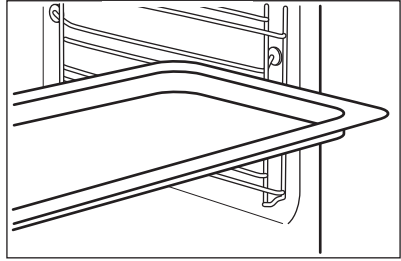
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

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.



9.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:



температура духової шафи.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

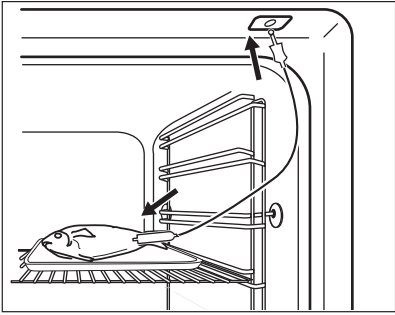
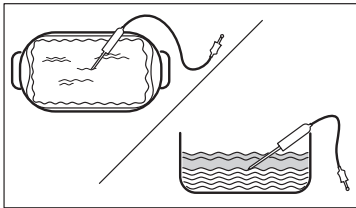


Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

9.3 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, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.	Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

	
Крок 4	Вставте Термощуп в 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	Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи. <div data-bbox="213 868 1028 959" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</div>

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Блокування



Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.		
Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблокована. Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблокована.		
  OK	 OK — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.	 OK — натисніть і утримуйте, щоби вимкнути.

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

 3 x  — миготить, коли увімкнено блокування.

10.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається 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, Термошуп, 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 Рекомендації щодо приготування








У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

11.2 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, заморожена, 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 решітці	180	3	25 - 30
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

		 (°C)		 (хв.)
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 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
Солоня випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного 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 решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога








ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см
-----------------------------	-----------------------------	------------------------------------	-----------------------------








11.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ








Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
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	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

				 (°C)	 (хв)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
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	-

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

				 (°C)	 (хв)	
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-
Грінки, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка, 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 прогрійте духову шафу протягом 10 хв.




12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення

 <p>Засоби для чищення</p>	<p>Очищайте передню поверхню приладу лише 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.</p> <p>Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.</p> <p>Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.</p>
 <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 протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.</p>
 <p>Акcesуари</p>	<p>Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.</p> <p>Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>

12.2 Як чистити: Заглибина камери

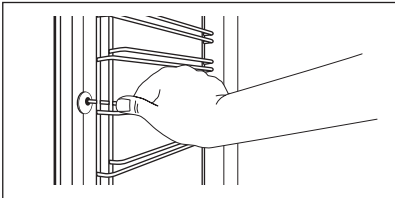
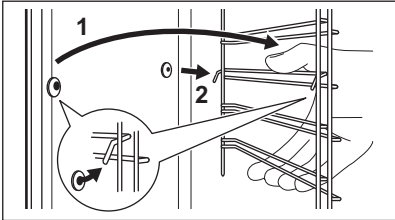
Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парю.

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.



ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	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.	
Крок 3	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
Крок 4	Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

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.

Очищення духової шафи за допомогою каталітичного очищення		
Перед початком каталітичного чищення вийміть все приладдя.		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Виберіть: Меню  / Очищення  і натисніть OK три рази.	Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається.	Коли духову шафу охолоне, протріть дно духової шафи м'якою вологою тканиною
Тривалість: 1 год. Каталітична емаль очищується самостійно, не мийте її ганчіркою.		

12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

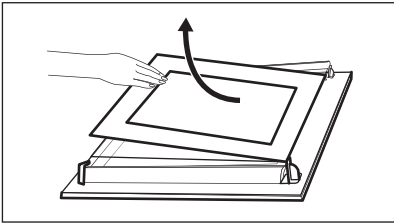


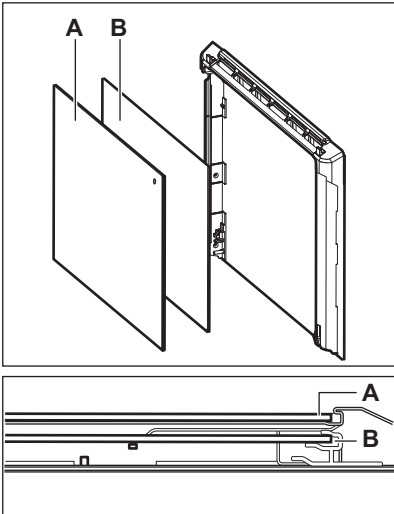
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

<p>Крок 1</p>	<p>Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.</p>	
<p>Крок 2</p>	<p>Підніміть і потягніть засувки до клацання.</p>	
<p>Крок 3</p>	<p>Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.</p>	
<p>Крок 5</p>	<p>Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p>Крок 6</p>	<p>Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.</p>	

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Крок 7	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.	
Крок 8	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 9	Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи.	
Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.		

<p>Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Переверте символ/друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання. При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.</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 духовна шафа 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.

Прилад не вмикається або не розігрівається	
Проблема	Переконайтеся, що
Не вдається ввімкнути прилад або привести його в дію.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування вимкнено.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Компоненти	
Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Функція Термощуп не працює.	Вилка Термощуп повністю вставлена в розетку.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Коди помилок	
Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
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 перезавантажте 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 табличці 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)

Рекомендуємо записати дані тут:

Серійний номер (S.N.)

.....

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

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	0.93кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOD6C77V	33.1кг
	EOD6C77X	33.4кг
	EOD6C77Z	33.2кг
	LOD6C77Z	32.4кг

СТРУКТУРА МЕНЮ

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.

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



Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5

 - оберіть для введення Меню.	Оберіть опцію зі структури Меню і натисніть ОК.	Оберіть налаштування.	ОК — натисніть, щоб підтвердити налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть ОК.
Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вийти з Меню.				

Структура Меню		
Допомога при готуванні 	Очищення 	Налаштування 

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	10	Версія програмного забезпечення	Перевірте
11	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-C-212023

